

W LA CASCINA!

Di Roberto Manzone

MILENA GABANELLI IN STUDIO

È primavera svegliatevi bambine, diceva la canzone, facciamo l'orto. È trendy, si mangia roba fresca, si scaricano i nervi e la terra coltivata è più difficile da espropriare.

Roberto Manzone.

ROBERTO MANZONE FUORI CAMPO

Siamo a San Giuliano Milanese, l'ingresso sud di Milano.

AL TELEFONO

IRENE DI CARPEGNA - TITOLARE CASCINA SANTA BRERA

Cascina Santa Brera, Buongiorno! Lei arriva fino a Melegnano e poi prende la Via Emilia verso Milano.

ROBERTO MANZONE FUORI CAMPO

La via Emilia con i suoi tanti centri commerciali. Così la città avanza dentro la campagna. La cascina per ora è intatta.

ILENIA SALVINI - ORTISTA

Qua ci sono i prodotti che si possono raccogliere, dove esempio, a noi interessano le lattughe: D1, D2, L3.

IRENE DI CARPEGNA - TITOLARE CASCINA SANTA BRERA

Siamo la cintura verde, parco agricolo sud Milano, è un'opportunità enorme. Abbiamo i consumatori ad un passo e possiamo produrre cibo di qualità, a km zero e perché non farlo?

ROBERTO MANZONE FUORI CAMPO

Agricoltura sostenibile, biologica e senza impatto ambientale con un'equa remunerazione. Il risultato è: l'orto in adozione.

IRENE DI CARPEGNA - TITOLARE CASCINA SANTA BRERA

Invitare delle famiglie a partecipare a questo progetto significa potergli dare del cibo fresco, sano, con grande varietà, perché coltivandolo come lo coltiviamo noi possiamo scegliere tante varietà non solo quelle che il mercato assorbe o richiede. Qua, guarda che ci sono quelle gialle. Sono Bellissime...

OSPITE IN VISITA ALLA CASCINA SANTA BRERA

Ma si mangiano?

IRENE DI CARPEGNA - TITOLARE CASCINA SANTA BRERA

Certo... sono un poco più consistenti quindi si spappolano meno.

ROBERTO MANZONE FUORI CAMPO

Sono 40 le famiglie che hanno adottato l'orto ma cosa devono fare?

SARA PETRUCCI - RESPONSABILE ORTO DELLA CASCINA SANTA BRERA

Agli ortisti viene chiesto solo di pagare una quota fissa mensile grazie alla quale possono venire a raccogliersi la verdura da soli.

ORTISTA

5 kg e 2 etti.

ENRICO ZENESINI - ORTISTA

Bisogna fare un bilancio nel quale ci sono i sapori, il piacere di mangiare, il piacere di venire, il piacere di stare con delle persone, il piacere di dare un apporto ad un'agricoltura diversa e

dall'altra parte il fastidio di raccogliere e quindi se uno dice, perdo due ore sotto il sole, sudando e magari dicendo qualche parolaccia perché deve raccogliere, non credo che sia una scelta valida.

IRENE DI CARPEGNA - TITOLARE CASCINA SANTA BRERA

E poi facciamo una riunione una volta al mese e condividiamo le ricette e i modi di trasformare questo cibo.

SARA PETRUCCI – RESPONSABILE ORTO DELLA CASCINA SANTA BRERA

Cosa ne pensate se dedichiamo qualche giornata per la preparazione di pesto, sughi di pummarola, insomma...

ENRICO ZENESINI - ORTISTA

Il pesto si può fare benissimo anche con la rucola...

SIGNORA ZENESINI

Te l'ha insegnato quella signora...

ORTISTA

Fantastico!

ALTRO ORTISTA

Roberta, ascolta, fai prezzemolo, basilico, e poi? Basta...

SARA PETRUCCI – RESPONSABILE ORTO DELLA CASCINA SANTA BRERA

Non hanno dei limiti precisi di quantità però si basano sul buon senso e le loro necessità familiari.

ILENIA SALVINI - ORTISTA

Ho raccolto guarda quanto..

MARCO SALVINI - ORTISTA

Sei pazza...ma quanto. Non filmare queste cose... Ma non si raccoglie così qua...

ROBERTO MANZONE

E' il primo anno qui?

MARCO SALVINI - ORTISTA

Sì, si vede. Primo anno e prima raccolta che fa.

ROBERTO MANZONE FUORI CAMPO

Per fortuna c'è la scuola così uno può imparare come deve trattare i prodotti della natura.

FABIO BONVINI - INSEGNATE SCUOLA DI PRATICHE SOSTENIBILI

Vi ricordate quando abbiamo parlato della consociazione e anche possibilità di abbinare le piante fra di loro non solo per l'aiuto reciproco che si danno in termini di lotta alle malattie, ma anche di qualità organolettiche del prodotto quindi il basilico con il pomodoro entrambi se ne avvantaggiano per quanto riguarda il sapore, il gusto...

MICHELA MORELLI – CORSISTA

Risultato, grandissima soddisfazione; settimana prossima mangerò i miei pomodori piantati sul balcone di casa mia nel centro di Milano.

RICHARD WADE - DIR. ISTITUTO DI PERMACULTURA MONTSANT

Il buono di questa scuola è che molti hanno visto possibile un cambio possibile nella vita importante. Ha visto come aggiungere tutti gli elementi necessari per fare, con realismo, un cambio profondo.

MICHELA MORELLI – CORSISTA

E da un anno dopo aver fatto il corso del pane, mangio solo il pane prodotto da me.

GIOVANNI MOLINA – AGRONOMO DEL PARCO AGRICOLO SUD MILANO

Il fatto stesso di fare da argine alla urbanizzazione diventa per le aziende agricole un limite dal punto di vista agronomico inteso in senso tradizionale; cioè per coltivare i miei campi io devo attraversare almeno una strada trafficata, però un'occasione per chi ha voluto e saputo mettersi in gioco per sfruttare la domanda diretta dei cittadini.

NICOLÒ REVERDINI – TITOLARE CASCINA FORESTINA

Uno dei desideri proprio della Cascina Forestina e anche del Punto Parco è quello di riuscire ad riavvicinare la cultura urbana all'identità rurale, quindi di ricongiungere due realtà che si sono progressivamente scollate dal secondo dopo guerra ad oggi.

ROBERTO MANZONE

E il gruppo di acquisto locale che dice del rapporto con il proprio produttore.

MARCO PAPINI - GRUPPO DI ACQUISTO SOLIDALE DI BAGGIO

Abbiamo spinto un paio di anni fa Niccolò ad interessarsi di alcune culture antiche tipiche della zona. Sia l'anno scorso che quest'anno ha realizzato due tipi di insalate che ha dovuto cercarsele un po', ma che abbiamo consumato con piacere e che erano tipiche del secolo scorso.

ROBERTO MANZONE FUORI CAMPO

E L'istituzione Parco Agricolo Sud Milano cosa dice?

MARZIA CONT – AGRONOMO DEL PARCO AGRICOLO SUD MILANO

E noi cerchiamo di coinvolgere al massimo gli agricoltori perché rimangano attivi economicamente sul territorio perché se no il territorio diventa qualcosa d'altro.

BRUNA BREMBILLA – PRESIDENTE DEL PARCO AGRICOLO SUD MILANO

Noi possiamo fare giocare un ruolo al mondo agricolo che oggi definiamo anche un'attività multifunzionale perché Milano racconti al mondo che è possibile fare coincidere sviluppo e valorizzazione ambientale.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Queste iniziative stanno sorgendo un po' dappertutto attorno alle grandi città. Le indicazioni per chi volesse sono quelle di andare a cercare sul sito internet della Provincia dove stanno i punti parco, poi andare a vedere se dentro ci sono delle terre non coltivate, quindi di proporsi al contadino di coltivarle in condivisione.