



Rassegna Stampa
mercoledì 07 febbraio 2018

Rassegna Stampa

07-02-2018

AGRICOLTURA

Giorno Grande Milano

07/02/2018

11

[Territorio da mangiare](#)
Rampini Roberta

2

Pregnana, nel Parco Basso Olona nascono dei percorsi per riscoprire la ricchezza dei prodotti locali e di chi li coltiva



Territorio da mangiare



**Alessia Minuz
COORDINATRICE**

L'obiettivo è di permettere alle famiglie di conoscere meglio la varietà dell'agricoltura locale e l'impegno di chi vi lavora

DOVE

Inaugurato un anno fa il Costa Azzurra Lab sarà il centro delle iniziative

di **ROBERTA RAMPINI**

– PREGNANA MILANESE –

DA AREA degradata e abbandonata a Lab Hub di educazione ambientale. Il Parco del Basso Olona, un parco locale d'interesse sovramunicipale di 267 ettari che si estendono tra i Comuni di Pagnana Milanese, Vanzago, Pogliano Milanese e Rho, sarà protagonista del progetto "Dal campo al piatto: percorsi di scoperta agroalimentare nel Plis del Basso Olona", cofinanziato da Regione Lombardia, tramite Ersaf - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste - e realizzato dalla cooperativa sociale Koinè. A pochi chilometri dal sito che ha ospitato l'Expo sul tema "Nutrire il Pianeta", si parla di ancora di educazione alimentare e cibo, ma in questo caso per riscoprire l'identità di un territorio e la sua produzione agricola locale. Il cibo come portatore di antiche tradizioni culturali, la conoscenza di tutto il ciclo produttivo dei prodotti agroalimentari che dalla terra arrivano alla tavola per riscoprire le proprie origini e proporre comportamenti alimentari consapevoli.

IL CONTESTO in cui si sviluppa il progetto è territorio del Basso Olona. In particolare, il Costa Azzurra Lab, struttura didattica dedica-

ta all'educazione agro-ambientale inaugurata un anno fa, che si trova tra il Fontanile Serbelloni e il fiume Olona, diventerà il luogo esperienziale da cui sviluppare il progetto. Eventi e percorsi sul rapporto cibo e territorio, il lavoro, le tradizioni enogastronomiche, il confronto intergenerazionale, la storia e la convivialità, senza dimenticare l'approccio ambientale al cibo per capire quanto ognuno di noi può influenzare sulla tutela o il depauperamento dell'ambiente che ci circonda.

«**L'OBIETTIVO** di questo progetto che sarà sviluppato nei prossimi mesi è di permettere alle famiglie di conoscere meglio la ricchezza e la varietà dei prodotti agricoli locali, delle persone che con passione li coltivano e li trasformano seguendo la tradizione e recuperando la memoria del territorio», spiega Alessia Minuz coordinatrice del Costa Azzurra Lab e del progetto per Koinè. Il progetto dal "Campo al piatto", avrà come partner il Davo, Distretto Agricolo della Valle Olona, e prevede per le scuole percorsi didattici dal titolo "Custodi della memoria" e "Custodi della biodiversità" per coinvolgere i ragazzi in mappature dei prodotti a km zero. Per le famiglie saranno organizzati laboratori di auto-produzione per un'alimentazione più corretta, con incontri guidati da un nutrizionista.

