VareseNews

L'agricoltura ci salverà?

Pubblicato: Sabato 29 Agosto 2015



L'agricoltura salverà il mondo? Forse no, ma nella nostra provincia ha già contribuito a cambiare la vita di una generazione, e può fare molto ancora per le generazioni future. A dirlo non sono filosofi o sociologi, ma chi l'agricoltura e l'allevamento in provincia li ha fatti contribuendo alla loro rinascita.

Ad Anche Io al tavolo dell'incontro "Cibo bene comune: cultura del territorio e qualità umane" c'erano infatti Massimo Crugnola, dell'azienda agricola OrtoBioBroggini, nota anche per il suo punto vendita a Calcinate del Pesce, Desiderio Carraro, allevatore di capre all'azienda Pian del Larès e produttore del primo dop di capra, la formaggella del Luinese, Renata Lovati, proprietaria della Cascina Isola Maria, azienda biologica nel parco agricolo sud Milano e Fabio Ponti, tecnico zootecnico e collaboratore di Slow food.

Una tavola rotonda, coordinata da **Michele Mancino**, dove sono emersi temi importanti per chi fa agricoltura, come per esempio l'avanzare incontrollato del bosco che fagocita tutto. «Chiediamo un censimento di terreni incolti che permetta in un secondo tempo di poterli utilizzare e rendere proficua e regolare la terra – ha sottolineato **Crugnola** dal palco -. Sarebbe un'occasione per dare lavoro e per dare una regola la terre». Il bosco è, infatti, una sconfitta per le terre: significa incuria e disattenzione nei confronti della natura.

C'è però una generazione che si sta riappropriando della terra: «Finalmente produttori e consumatori cominciano a parlarsi – ha aggiunto **Fabio Ponti** – Anzi, I giovani allevatori si aiutano tra di loro: una cosa che nell'agricoltura italiana non è mai successa». Un nuovo movimento che ha scoperto fonti di

commercializzazione alternativa: dai gruppi di acquisto alla vendita su prenotazione online «la nostra capacità di reddito è cambiata dopo che abbiamo preso contatto con i GAS e abbiamo offerto loro prodotti biologici -ha spiegato **Renata Lovati** -. Ora prendiamo ordini on line, facciamo la quantità di formaggio che ci chiedono e lo consegnamo la settimana dopo».

Un nuovo mercato che ha bisogno anche di una nuova consapevolezza da parte dei consumatori. «Dobbiamo cominciare a chiederci quando paghiamo le zucchine o le arance se quello che le ha raccolte è stato pagato e come» ha concluso Massimo Crugnola. Perché il buono è buono fuori se lo è anche dentro.

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it