

Una storia di agricoltura in Brianza: Cascina Bressanella

Ambientarsi nel luogo in cui si vive seguendo le proprie passioni, la mia prima regola, fondamentale per conoscere ed apprezzare ciò che ci circonda.

Da pochi mesi, nuovamente, ho voltato pagina e luogo di residenza. Vivo in Brianza, terra verde e piena di buona energia, quella della natura. Dalle mie finestre, dovunque io guardi, vedo alberi. Essenziale, vitale, rigenerante. Dopo settimane di peripezie e intoppi burocratici legati al mio trasloco, ma soprattutto al periodo difficile che tutti stiamo vivendo, finalmente ho iniziato ad esplorare il territorio che mi circonda. E' così che ho passato l'estate, documentandomi sulle realtà circostanti – storiche artistiche e produttive – e andando su e giù per le vallate brianzole. Vi assicuro, davvero sorprendenti! Sapere che vicino a Monza e a Milano, città metropolitane, ci sia questo polmone verde è rassicurante e rincuorante.



Oltre a documentarmi, avendo la necessità di fare buoni acquisti, durante il mio girovagare ho conosciuto la Cascina Bressanella. Una storia di agricoltura nata ben trentacinque anni fa nella bella Brianza grazie alla passione di una donna, fondatrice e attuale socia, che, dopo aver conseguito una laurea in scienze delle produzioni animali, ha avviato un'attività a pochi chilometri dalla sede attuale dell'azienda agricola. Un allevamento di animali da cortile – anatre, faraone, capponi, polli ecc. – che col passare del tempo l'hanno portata ad ampliarsi. L'acquisto di un appezzamento di quattro ettari di terra e il desiderio di passare ad un allevamento di conigli, più vicino alla sua specializzazione universitaria e agli studi fatti su questo animale, diedero origine alla Cascina Bressanella. Negli anni a seguire l'attività agricola ebbe una nuova svolta: il passaggio alla coltivazione di frutta e ortaggi, ma soprattutto, l'intuizione dell'importanza della consegna a domicilio.

Creare una vera relazione di fidelizzazione con il cliente, capire i suoi gusti, proporre i prodotti di stagione, la portarono a raggiungere circa trecento consegne alla settimana nei comuni limitrofi di Monza. Un'attenzione al consumatore che la premiò con la costituzione nel 2015 di una vera società agricola istituita insieme alla figlia e il genero. E' con lui, socio più attivamente impegnato nell'azienda, che mi sono confrontata chiacchierando a lungo. Laureato in consulenza pedagogica, compiuti i 33 anni, ha lasciato completamente la sua attività per impararne un'altra, nella natura e per la natura. Un richiamo all'agricoltura dovuto anche alle sue origini contadine. In realtà io credo che ogni esperienza lavorativa apporti conoscenza e capacità. Sono poi l'affiancamento, l'ascolto di chi ha maturato competenze, gli studi e la ricerca, a formarci ed avviarci verso nuove vite lavorative. Un impegno che ha permesso alla società il riconoscimento a IAP (imprenditori agricoli professionali).



Tre ettari circa di coltivazione orticola e un ettaro e mezzo dedicato alla frutta, tra cui uva da tavola, piccoli frutti, susine, il fico della Brianza, pere e mele, con il minimo utilizzo di prodotti fitosanitari e con prodotti ad estrazione vegetale che non contrastino insetti utili al ciclo vegetativo delle colture, nel rispetto della biodiversità. Gli impianti sono di nuova generazione ad alta densità, con piante messe a 80/100 cm l'una dall'altra. L'origine e il tracciamento dei semi garantiti dal passaporto. Dal 2015 è nata anche una piattaforma online attraverso la quale si può procedere direttamente con gli ordini di frutta e ortaggi. Oggi l'attività dell'azienda è supportata da due dipendenti stabili e dalla collaborazione stagionale con contratti a chiamata, che spesso rientrano nella cerchia dei ragazzi che si sono formati durante il tirocinio scolastico all' ENAIP, l'ente di formazione professionale nel settore agricolo di Monticello Brianza: www.enaiplombardia.eu . Inoltre, con lo sportello-lavoro gestito dal comune di Casatenovo, la società si avvale di tirocini annuali che prevedono percorsi di recupero.

Alla mia domanda sull'eventuale difficoltà di reclutamento di personale, tanto lamentata dagli agricoltori, mi ha fatto piacere ascoltare la doppia valenza del problema. In effetti, spesso le difficoltà nascono nell'incapacità degli stessi imprenditori agricoli nel non vedere in profili giovani dei percorsi formativi, senza necessariamente aspettarsi operatori fatti e finiti. Per costruire bene, anche nella formazione agricola, serve tempo e pazienza.



Cascina Bressanella, una società di agricoltori attenta agli equilibri in tema di sostenibilità, la cui crescita è supportata da un consulente agronomo – che per sua formazione è vicino a metodologie a carattere biologico – e da un tecnico alimentare, per la fase della trasformazione. Una storia di agricoltura che rispetta la tradizione contemplando l'innovazione, il più possibile vicina alla natura e a disposizione del territorio.

Cascina Bressanella www.cascinabressanella.it

Via della Cascina Selva 11
Besana in Brianza (MB)

Cibo e cambiamenti climatici. Siamo alle strette!

19 Marzo : L'Ora della Terra – Earth Hour

“Cibo e sostenibilità”, un incontro svoltosi a fine Febbraio al Circolo della Stampa di Milano sull'impatto dei cambiamenti climatici e sulle conseguenze della produzione e disponibilità del cibo. Un convegno a cui ho partecipato con interesse, a cura dell'Ordine dei Giornalisti della Lombardia e in collaborazione con la Fondazione BCFN, Barilla Center for Food & Nutrition. Un argomento a cui tengo molto, che richiede attenzione e divulgazione. La sensibilizzazione dei giornalisti, grazie alla loro attività di comunicazione, può contribuire a migliorare la mentalità ambientale.

Ma passiamo ai fatti.

La popolazione mondiale cresce di numero. **Entro il 2030 si prevedono 8 miliardi di persone da nutrire.** Tenendo conto delle limitazioni delle risorse, **è necessario aumentare la produttività.** Nonostante gli accordi della **COP 21**, la Conferenza di Parigi sui cambiamenti climatici svoltasi a Dicembre 2015, le emissioni di gas serra stanno ancora aumentando. Considerando che il clima impatta sull'agricoltura e sulla produzione del cibo, bisogna adeguare le colture al cambiamento climatico.

Sono necessari investimenti nelle tecnologie per un'agricoltura sempre più sostenibile: Agricoltura 5.0
L'affluenza delle nuove generazioni verso questo settore, il terzo per rilevanza nelle emissioni di gas serra dopo il cibo e il riscaldamento, certamente è un dato positivo. Giovani imprenditori, uomini e donne, sensibili all'ambiente e all'innovazione. Citando le parole di Danielle Nierenberg,

esperta nell'agricoltura sostenibile e fondatrice di [Food Tank](#): **“L'agricoltura sostenibile non è solo un'opzione, ma una necessità per combattere fame, povertà e sprechi di cibo.”**

Come ben sappiamo, anche **le scelte alimentari hanno un impatto sull'ambiente**. La metà della popolazione dei 34 paesi dell'OCSE, Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico, è in sovrappeso, con stime di incidenza di patologie croniche e degenerative preoccupanti. Nel 2015 i decessi per patologie cardiache sono stati circa 20 milioni. Un paradosso se pensiamo alla malnutrizione nei paesi in via di sviluppo. **Il compito dei medici, più che prescrivere, è quello di educare dando indicazioni per uno stile di vita sano e meno sedentario**. In questo contesto, la dieta mediterranea, rappresenta un regime alimentare ideale per la nostra salute e per la riduzione di emissione di CO2.

Fondamentale l'attenzione allo spreco del cibo. Recentemente in Francia è stata approvata una legge che prevede il **“reato di spreco alimentare”** per impedire che il cibo diventi rifiuto. In Italia, da pochi giorni, è approdata alla Camera una proposta di legge analoga. Anche **i ristoratori, in questo senso, hanno il compito di sensibilizzare i propri clienti all'uso della “doggy bag”**, un contenitore che permette di portare a casa il cibo non consumato al ristorante. Purtroppo un'abitudine poco seguita dagli italiani.

Sabato 19 Marzo torna **“[l'Ora della Terra](#)”**. La decima edizione dell'[Earth Hour](#) che dal 2007 punta a sensibilizzare l'opinione pubblica sulla gravità della questione legata ai cambiamenti climatici. Un'iniziativa a livello mondiale, ma soprattutto un momento di riflessione finalizzato a sviluppare una mentalità più rispettosa dell'ambiente. Per aderire alla manifestazione sarà sufficiente spegnere tutte le luci di casa dalle 20,30 alle 21,30. I nostri gesti quotidiani possono contribuire al cambiamento. Non c'è più

tempo da perdere...

Facebook : [Earth Hour](#) – Instagram : earthhourofficial –
Twitter : @earthhour

Credit : [Fondazione BCFN](#) – L'Orchestra della Terra
www.oradellaterra.org www.earthhour.org