



### **Al margine del secondo Festival degli Orti di Monza, abbiamo incontrato e intervistato Giorgio Brambilla**

A

vevamo trattato [qui](#) della iniziale idea della Condotta Slow Food di Monza e Brianza di sviluppare in Brianza un orto produttivo diffuso. Il progetto ha cominciato a prendere forma. In questo servizio entriamo nel merito di alcune linee del progetto.



Villa Reale di Monza: intervento di Giorgio Brambilla al Festival degli Orti 2014

### **Giorgio Brambilla, insieme a Saula Sironi e Edoardi Gnocchi fai parte del Comitato di Condotta di Slow Food di Monza e Brianza, che progetti avete?**

Si da marzo ho deciso di impegnarmi in Slow Food di cui sono socio da anni, portando le esperienze che abbiamo maturato nel Vimercatese a una scala più ampia corrispondente all'intera provincia di Monza e Brianza. In particolare come condotta locale abbiamo in programma di sviluppare il progetto Terra Madre che intende valorizzare l'aspetto etico del coltivare la terra e del rapporto con le popolazioni locali. Carlo Petrini ha lanciato l'obiettivo 1.000 orti in Africa che è già stato raggiunto lo scorso anno a cui la nostra condotta ha contribuito con il finanziamento di due orti grazie alla collaborazione con il Paradiso della Pizza di Vimercate e ora l'obbiettivo per i prossimi anni è di arrivare a 10.000 orti in Africa.

### **Si ma che relazione ha questa encomiabile pratica con il territorio della Brianza**

A livello locale Terra Madre si declina nell'acquisire la consapevolezza di cosa ci mettiamo nel piatto tutti i giorni e nel verificare se il cibo che consumiamo è veramente "buono, pulito e giusto", e soprattutto nel controllare la sua provenienza. E' stato calcolato che il cibo che consumiamo quotidianamente in Italia ha fatto mediamente 1.200 Km prima di arrivare nel nostro piatto, con dei costi energetici di trasporto impressionanti. Questo avviene anche perché abbiamo perso l'abitudine di mangiare secondo il ritmo delle stagioni. Facciamo un esempio, le ciliege: Saula Sironi, la fiduciaria della nostra condotta Slow Food, mi ha raccontato che a casa sua adotta il consumo consapevole della frutta e della verdura di stagione: è una scelta etica che può avere risvolti importanti sulla tutela dell'ambiente e anche sull'economia locale.



Villa Reale di Monza: Festival degli Orti 2014

### **“Orti in Brianza”, il nuovo progetto in cui ti stai impegnando, va quindi nella direzione di favorire lo sviluppo di un’economia locale per la produzione di frutta e verdura?**

Sì, occorre che la Brianza cominci a guardare in modo nuovo al suo territorio agricolo, come una fonte di approvvigionamento alimentare e non semplicemente come un luogo di futura espansione urbana. L'estremo frazionamento della proprietà terriera rende scarsamente produttivo il suolo se coltivato in modo estensivo a cereali come avviene qui da noi ormai da alcuni decenni, tant'è che le aziende agricole odierne senza i contributi europei non sarebbero in grado di sopravvivere. Data la vicinanza tra i terreni agricoli e i centri abitati da noi è anche difficile pensare che si possa sviluppare l'allevamento di bestiame per gli innumerevoli problemi che causerebbero i relativi reflui organici.

### **Da quanto hai affermato appare difficile si possa affermare anche la cosiddetta "agricoltura periurbana" Può esserci ancora un ruolo possibile dell'agricoltura in Brianza?**

La via agricola della Brianza è probabilmente l'orticoltura. E' un settore che oggi sopravvive senza i contributi comunitari anche se con margini economici molto ridotti a causa dell'enorme differenza che c'è tra il prezzo pagato al contadino e il prezzo finale pagato dal consumatore. Per sviluppare questo settore economico occorre accorciare la filiera, cioè ridurre il numero di passaggi di mano dal campo alla tavola. Poiché non è pensabile che i contadini riescano a vendere direttamente ai cittadini tutta la loro produzione, perché dovrebbero dedicare troppo tempo all'attività commerciale rispetto al lavoro da svolgere nei campi, occorre organizzare una filiera corta locale che renda possibile far arrivare sulla tavola dei cittadini il cibo prodotto localmente. Occorre anche però che i cittadini diano un valore al loro acquisto di cibo prodotto localmente riconoscendo i vantaggi per l'ambiente e per l'economia locale di questa scelta. Occorre poi che si instauri un rapporto di fiducia tra consumatore e produttore basata anche sulla qualità dei singoli prodotti che dovrebbero essere coltivati nel rispetto dell'ambiente e quindi del suolo.

### **Quindi c'è anche un collaterale lavoro culturale da svolgere?**

E' un discorso molto complesso che richiede contemporaneamente una crescita culturale sia degli agricoltori (metodi di coltivazione senza impiego di prodotti chimici, ricerca di varietà locali, disponibilità a essere custodi dell'ambiente e non semplici operatori economici) sia dei cittadini (acquisti a Km 0, consumo di cibo di stagione, consapevolezza di voler pagare un prezzo giusto per rendere realmente remunerativa l'attività del contadino) e quindi richiede il coinvolgimento dell'intera comunità.



Villa Reale di Monza: Festival degli Orti 2014

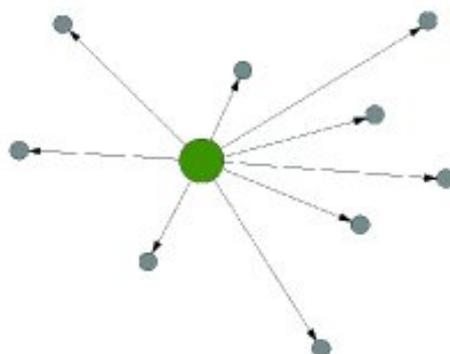
### **Il progetto coinvolge anche i commercianti e i ristoratori locali?**

L'idea è proprio questa, di coinvolgere le attività economiche che si occupano di prodotti alimentari in questo circuito virtuoso in modo che i passaggi di mano dal produttore al consumatore siano in numero ridotto e contemporaneamente che i prodotti possano facilmente essere trovati dai consumatori, quindi siano presenti sui banchi dei negozi di vicinato e dei minimarket nei quartieri e nei paesi della Brianza. L'elemento della logistica sarà il punto cardine per il funzionamento del progetto, occorre organizzare un sistema basato su una serie di punti di conferimento dei prodotti agricoli e da lì di distribuzione ai singoli punti vendita.

## SCHEMA DEL PROCESSO DI INCUBAZIONE

### 1° FASE 2014

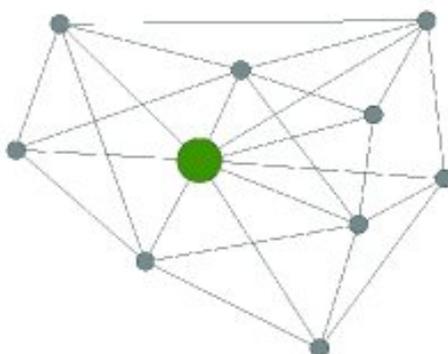
INCUBAZIONE CON  
CREAZIONE NUOVI ORTI



L'orto nel Parco fa da incubatore per la creazione di nuovi orti coinvolgendo agricoltori, associazioni e privati cittadini nella formazione e nella sperimentazione di metodi e colture.

### 2° FASE 2015

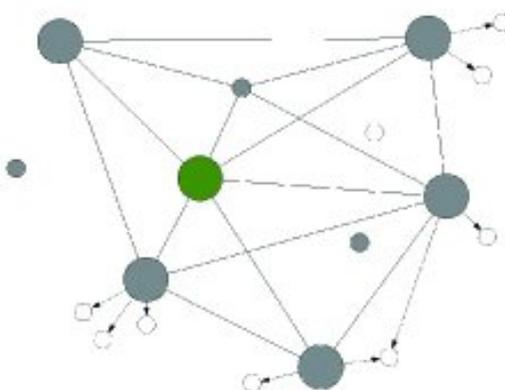
FORMAZIONE DELLA  
RETE



Dopo il 1° anno di sperimentazione. Nel 2° anno gli orticoltori imparano a lavorare in rete, suddividendosi le tipologie di colture, ciascuno concentrandosi solo su alcuni prodotti.

### 3° FASE 2016/17

SELEZIONE E  
POTENZIAMENTO DEI  
NUOVI ORTI



Alcuni orti vengono abbandonati secondo un processo di selezione naturale, altri crescono, consolidano la rete e favoriscono la creazione di altri nuovi orti; altri ancora sopravvivono isolandosi però dalla rete e sviluppando un percorso autonomo.

## **La scheda del progetto**

### **“ORTI IN BRIANZA”**

La Brianza nell'ultimo mezzo secolo ha spesso perso di vista la valenza del proprio paesaggio agricolo e della sua tradizione gastronomica. L'Expo 2015 è un'occasione di riflessione sul futuro agricolo e più in generale ambientale del territorio, oltre che una opportunità d'incontro e scambio culturale sul tema “Nutrire il pianeta, energia per la vita”, sul quale la Brianza può confrontarsi col mondo intero.

Da questa opportunità nasce l'idea degli “Orti in Brianza”, ove mettere a confronto un insieme di esperienze, cultura, storia e tradizione, realtà differenti, ricerca e passione. Il progetto prevede innanzitutto la creazione dell' “Orto del Parco”, valorizzando quello della Scuola Agraria del Parco di Monza, ove in un'area ben posizionata all'interno dello storico parco, a metà strada tra la Villa Reale e l'Autodromo, si potrà presentare ai visitatori di Expo 2015 un antico modo di produrre e alimentarsi, realizzato da attori locali con “modi” locali. Ai modi tradizionali del fare l'orto verranno affiancati metodi innovativi che potranno nutrire il pianeta nel futuro prossimo.

L'iniziativa vuole inoltre affondare le proprie radici oltre il 2015, per creare un interesse diffuso tra molteplici attori: dagli istituzionali e sociali, fino ai normali cittadini che potranno contribuire ad arricchire l'esperienza.

Il progetto coinvolgerà poi l'intera Brianza mediante una serie di “Orti in Brianza” ovverosia degli orti e frutteti “satellite” che verranno realizzati grazie alla spinta culturale e tecnica che verrà fornita dall'Orto del Parco, il quale, realizzato dalla Scuola Agraria del Parco di Monza nei terreni agricoli di sua pertinenza, svolgerà il ruolo di “incubatore” di altri nuovi orti e frutteti che verranno realizzati da aziende agricole, privati, enti e associazioni.

L'occasione dell'EXPO 2015 sarà quindi utilizzata come leva per avviare la creazione di una filiera locale di prodotti “Made in Brianza” di cui oggi c'è una domanda in crescita sia nell'ambito privato sia in quello della gastronomia locale e della ristorazione collettiva (mense di scuole, istituti di cura, aziende private, ecc.).

I ristoranti e gli agriturismi aderenti alla rassegna gastronomica “Colori e Sapori di Monza e Brianza” potranno essere i primi committenti di questi nuovi orti, infatti essi oggi hanno difficoltà ad approvvigionarsi di prodotti tipici sul mercato locale, i quali o sono assenti, o sono prodotti in quantità talmente ridotte da soddisfare a mala pena il consumo che se ne fa in occasione delle relative sagre (come la patata di Oreno e l'asparago rosa di Mezzago). La difficoltà è poi aumentata dalla mancanza di un sistema di consegna in quantità e con tempistiche adeguate alle necessità dei ristoratori.

Nell'ambito del progetto verrà creata una rete di distribuzione, utilizzando da un lato la rete locale esistente (inclusi i negozi di vicinato) dall'altro favorendo la nascita di un'organizzazione (consorzio, associazione o cooperativa) fra i produttori e una rete di vendita on-line, recuperando lo spazio oggi occupato da varie aziende lontane dalla Brianza che, grazie all'e-commerce, consegnano settimanalmente in questo territorio cassette di prodotti provenienti

soprattutto dal Trentino. Per far conoscere le idee e le buone pratiche del progetto verranno organizzati degli eventi, quali: visite nei campi, camminate e bicicletate, mercatini di prodotti agricoli coltivati in Brianza, rassegne gastronomiche, convegni per illustrare i risultati raggiunti dai singoli partner, collaborazione e iniziative con le scuole locali sia dell'obbligo sia professionali.

Gli **obiettivi del progetto** sono quindi:

- la creazione di una **filiera locale di prodotti "Made in Brianza"**
- la creazione di un **"orto incubatore" nel Parco di Monza** che svolgerà una funzione mediatica, culturale e formativa. L'orto a partire dal secondo anno di gestione (2015) realizzerà il pareggio dei costi e non avrà negli anni a seguire uno scopo di lucro, ma sarà un luogo di formazione, ricerca e di promozione;
- la realizzazione in Brianza di una serie di **"orti e frutteti satellite" i cui prodotti verranno qualificati dal marchio Made in Brianza** e saranno coltivati in quantità tale da andare a finire sulla tavola delle famiglie, dei ristoranti e delle mense, nonché essere "esportati" all'esterno dell'ambito territoriale di produzione;
- l'organizzazione di una **rete di distribuzione** che sfrutterà la rete del commercio locale e trarrà vantaggio dalla crescita dell'e-commerce creando una piattaforma logistica;
- la **qualificazione dell'offerta gastronomica locale** con prodotti originali, coltivati in quantità sufficiente da soddisfare innanzitutto la domanda locale e poter organizzare una rete di vendita all'esterno della Brianza;
- sviluppare un **progetto in sintonia con le tematiche dell'esposizione universale "Nutrire il pianeta, energia per la vita"** e quindi attirare sul nostro territorio un turismo interessato a queste tematiche;
- **creare partnernariati internazionali** con gli altri paesi partecipanti all'EXPO 2015 ad esempio realizzando dei microrti nel Parco di Monza e in Brianza in collaborazione con le singole nazioni, promuovendo uno scambio di conoscenze e un confronto fra culture diverse. Questa opportunità è già stata accennata ai Commissari della Lettonia e dell'Egitto durante gli incontri che si sono tenuti nell'ambito delle iniziative organizzate da [BRIANZ@expo2015](mailto:BRIANZ@expo2015) nei mesi scorsi, i quali si sono detti interessati a sviluppare l'idea;
- **la qualificazione dell'offerta turistica locale legata alla campagna e alla vita all'aperto**, facendone conoscere gli elementi di pregio (parchi, paesaggi, cascine) e facilitandone la loro fruizione (itinerari, visite guidate, eventi a tema, depliant, pubblicazioni sul web nell'ambito di siti e socialnetwork);
- **valorizzazione delle tematiche ambientali della riduzione del consumo di suolo, della produzione locale di cibo con metodi naturali, della riduzione dei consumi energetici per la produzione e distribuzione** dei prodotti alimentari, del loro consumo in base all'effettiva disponibilità di stagione, dell'autoproduzione a livello individuale e per gruppi di famiglie (orti e

frutteti condivisi, aziendali e comunali);

- **il coinvolgimento di cittadini, aziende e istituzioni in un progetto locale per il miglioramento della qualità della vita**, mediante eventi e pubblicazioni, organizzazione di momenti d'incontro e divulgazione.