

locale, il protocollo denominato “Pan Rustegh” concordato tra Città Metropolitana di Milano e l’Unione Panificatori di Milano. Il pane prodotto verrà integralmente devoluto in beneficenza attraverso istituti di assistenza accreditati operanti a Milano.

L’intera operazione risulta infine condivisa con il Distretto Agricolo Milanese di cui le aziende agricole di Agriparco fanno parte e coerente con il Piano delle Azioni dell’Accordo Quadro “Milano Metropoli Rurale” ratificato all’inizio dell’anno da Regione Lombardia, Città Metropolitana Milanese, Comune di Milano e le quattro società di distretto agricolo attualmente costituite in Lombardia.



Zona 7



Il pane del Parco delle Cave



REZZI DI RAME
CONSORZIODAM
distretto agricolo milanese



www.comune.milano.it/zona7



il Pan Rustegh del Parco

Nell'anno di EXPO a Milano, a poca distanza dal sito dedicato ai temi dell'alimentazione sul nostro pianeta, in una porzione del Parco delle Cave, un tempo coltivata a tappeto erboso, è stato seminato un campo di frumento - varietà "Tiepolo" - da destinare alla panificazione. Tale pratica coltiva si aggiunge a quelle pianificate nel parco negli ultimi anni dal Settore Verde e Agricoltura del Comune di Milano: campi a fienagione, colza, erba medica, sorgo, girasoli, frumento misto a papaveri, fiordalisi e camomilla, oltre ad una piccola porzione sperimentale di grano saraceno, il tutto realizzato su aree

aperte alla libera fruizione.

Da una superficie di c.a 1,5 ettari sono stati raccolti c.a 45 q di frumento, che sono stati destinati in parte alla produzione di pane integrale e - per i restanti - alla valorizzazione economica necessaria a coprire i relativi costi (macinatura + panificazione). L'equilibrio economico dell'operazione è stato reso possibile grazie al finanziamento erogato dal Consiglio di Zona 7, che ha supportato l'iniziativa fin dall'inizio e che ha inteso coinvolgere - per la panificazione - giovani impegnati in percorsi di riabilitazione sociale presso l'Istituto Beccaria tramite la Cooperativa Sociale "Buoni

dentro". La coltivazione del frumento e la sua valorizzazione è stata affidata all'Associazione Temporanea di Imprese agricole Agriparco, a cui è stata affidata la manutenzione di gran parte del Parco delle Cave.

La macinatura del frumento è avvenuta presso il Mulino dei F.lli Bava di Abbiategrasso, uno degli ultimi funzionanti ad acqua e munito di macina antica a pietra naturale ancora presenti nella regione milanese.

Per la produzione del pane integrale è stato osservato, nel rispetto della tradizione

