

zione "dovuta". Una dimostrazione di questa tendenza giunge dalle statistiche raccolte dalle ultime ricerche commissionate dalla Direzione generale Agricoltura di Regione Lombardia tra i frequentatori di un campione di farmer's market lombardi, dove il dato più motivante all'acquisto non è risultata l'origine certa del prodotto (data per scontata) bensì la freschezza, che determina caratteristiche organolettiche superiori rispetto allo standard. Se è naturale esigere tale plus da un mercato locale a vendita diretta, quest'aspettativa fa comun-

zioni per cui a bere e a sapere e all'ambiente. Regione Lombardia si fa insomma promotrice di una cultura condivisa della qualità. In questo ambito si inserisce la recente modifica al Testo Unico delle leggi regionali in materia di agricoltura (LR 31/2008), approvata a febbraio dal Consiglio regionale. Il provvedimento ha istituito l'articolo 10 bis per promuovere attività di studio, ricerca, informazione e divulgazione della cultura della qualità sia ad opera degli Enti territoriali che delle organizzazioni dei produttori. **M.L.**

La scelta etica di Cascina Clarabella, cooperativa agricola

Grazie alle bollicine bio si dà



LASCIATA l'autostrada a Rovato, ci si immerge nel paesaggio collinare della Franciacorta e, percorsi pochi chilometri in direzione Iseo, si scorge la Cascina Clarabella, adagiata tra morbidi declivi coltivati a vigneto e un laghetto, uno dei tanti che costellano la zona, a due passi dall'oasi naturalistica delle Torbiere del Sebino. L'apparenza è quella di una classica azienda agricola e agrituristica, la sostanza invece è molto diversa. Qui tutte le attività sono volte all'inserimento lavorativo di persone che soffrono di disturbi

psichiatrici, più o meno gravi. «Abbiamo 130 dipendenti tra tutte le cooperative del consorzio, metà dei quali sono affetti da disagio psichico e tutta la nostra attenzione è rivolta a ridurre quanto più possibile le barriere che separano queste persone da una vita normale, fatta di luoghi che si sentano propri, di lavoro in un ambiente sereno e di socialità», spiega Carlo Fenaroli, direttore amministrativo e responsabile dei nuovi progetti, che racconta come è nata l'iniziativa e come si evolverà in futuro. Occorre risalire ai tempi di

sociale impegnata nel recupero di disabili psichiatrici

una mano a chi è meno fortunato. Con i conti in attivo

Basaglia e della storica chiusura degli ospedali psichiatrici per trovarne le radici. Siamo agli inizi degli anni Novanta quando comincia l'integrazione tra il Dipartimento di Salute Mentale dell'Ospedale di Chiari e la cooperativa IS.PA.RO, creata per iniziativa di alcuni dipendenti dei vecchi centri psico sociali della zona con lo scopo di offrire uno sbocco lavorativo ai malati psichiatrici. Da questa esperienza, migliorata nel tempo, prendono

agricole e didattiche, oltre ad ospitare a sua volta una comunità protetta. Si è dato vita così a un solido sistema di rete che dialoga con il territorio secondo principi di sussidiarietà, rappresentando uno straordinario modello di integrazione tra pubblico e privato e riuscendo perfino ad essere in attivo. «La produzione di reddito», precisa Fenaroli, «ci permette di implementare la nostra realtà e di occuparci di nuovi progetti. In questo

avvio le principali cooperative del Consorzio: Diogene, che dal 2001 gestisce in collaborazione con il DSM la comunità protetta La Lanterna di Adro e Clarabella, che ha lo scopo di sviluppare attività



cascinale si svolgono diverse attività, dalla vitivinicoltura biologica con la produzione dei famosi vini Doc e Dogg di Franciacorta, all'agriturismo, dalla fattoria didattica allo sfruttamento della filiera delle

energie rinnovabili. Tutte attività da sviluppare, con precise tabelle di marcia, anche fuori dai nostri confini. Per esempio, abbiamo ristrutturato di recente una cascina a Rodengo Saiano adibito a frantoio dove già produciamo Olio Dop. Inoltre, da quest'anno funzionerà a Rovato una comunità di riabilitazione psichiatrica nella dimora storica di Villa Cantù, da noi completamente recuperata». Ma c'è un progetto, già esecutivo, molto

torium per 200 persone, un albergo "diffuso" costituito da piccole unità abitative, una galleria espositiva per le eccellenze agroalimentari e, soprattutto, un ristorante di qualità per il quale ha garantito la collaborazione il famoso chef stellato Vittorio Fusari, che ha raccolto la sfida di insegnare i segreti dell'alta cucina alle persone svantaggiate. Prossima tappa? «Sbarcare in un borgo del quattrocento in provincia di Piacenza, per esportare un modello vincente che ci auguriamo si diffonda su tutto il territorio nazionale». La cooperativa agricola sociale Cascina Clarabella è stata premiata da Regione Lombardia con la "Spiga d'oro 2010", riconoscimento offerto a coloro che si distinguono con il loro lavoro nel valorizzare l'agricoltura e i prodotti lombardi. Il premio vuole sottolineare l'impegno etico dell'azienda, che produce tante eccellenze franciacortine bio, tra cui i vini Doc Terre di Franciacorta (bianco e rosso) e le Bollicine Franciacorta Dogg Brut e Saten. **Gavina Rujju**

22 e 23

Artigiani del ferro battuto mostreranno le lavorazioni e si potrà anche osservare la tecnica di produzione dei mattoni, secondo la tradizione delle antiche fornaci sonesi. Nella giornata, visite guidate gratuite nel Borgo antico, in particolare alla Rocca Strozzesca e al Museo della Stampa. Infine, spettacolo teatrale e grande estrazione a premi tra tutti i partecipanti. Info: Pro Loco, tel. 0374 84883 oppure 84499.

22 e 23

Morimondo (MI), "Trecentesca", rievocazione storica della battaglia di Casorate, avvenuta nei pressi dell'abbazia in epoca viscontea. Attori provenienti anche da altre nazioni ricostruiscono un vasto accampamento medievale nel quale, oltre agli uomini d'arme, compaiono cuochi, fabbri, falegnami, mercanti, artigiani di ogni genere, offrendo uno spaccato di vita quotidiana all'epoca dei Visconti, per finire con lo spettacolo della battaglia vera e propria. Nei punti di ristoro, si può pasteggiare con birra cruda e torte realizzate con ricette medievali. Info: www.abbaziamorimondo.it

22 e 23

"La primavera enogastronomica dell'Oltrepò Pavese". Nell'ultimo weekend di ogni mese, coinvolgendo ristoranti, trattorie, alberghi e agriturismi dell'Oltrepò Pavese, che proporranno di volta in volta menu tipici legati alla produzione locale di qualità. Un'iniziativa che intende proporre la riscoperta della cucina territoriale, attraverso la cultura e l'interpretazione personale di ristoranti e operatori agrituristici. Tra gli assaggi, i bolliti, i salumi freddi e caldi, gli animali del cortile, le salse e le mostarde fatte in casa, le paste cassalinghe ripiene, le verdure dell'orto e la produzione vitivinicola dell'Oltrepò. Info Point Turistico del Comune di Casteggio, tel. 0385 805535, info@oltrepopavese.com

29

Morbegno (So), "Vini festa alla Costiera dei Cechi", 6ª edizione della manifestazione che prevede, al mattino, la proiezione del film documentario "La rupe del vino", che Emmano Olmi ha dedicato alle vitivinicoltura eroica della Valtellina. A seguire, un pranzo conviviale e, nel pomeriggio la premiazione e degustazione dei vini non etichettati, a cura dell'enologo Cappelletti della Fondazione Fojanini. Info: www.vad.it

30

Lombardia, "Cantine aperte". È giunta alla diciottesima edizione, la fortunata manifestazione organizzata dal Movimento Turismo del vino, che "apre" 900 cantine in tutta Italia alle curiosità e al gusto di un pubblico di entusiasti sempre più numeroso. Nella nostra regione, percorsa da oltre 1000 chilometri di Strade del Vino e dei sapori, l'iniziativa si trasforma in "movimento tutto l'anno", con molte iniziative che da maggio si protrarranno fino ad aprile 2011, raccolte nella Guida dell'enonauta, realizzata con il contributo della Direzione Agricoltura di Regione Lombardia. Le cantine sbarcheranno per la prima volta anche nelle librerie Feltrinelli con diverse iniziative di sapore enogastronomico e culturale. Info: www.movimentoturismovino.it

tenuto le attenzioni verso i rossi della varenina. Invece la giornata inaugurale, è stato consegnato il prestigioso Premio Cangrande all'Azienda Agricola Agnes, produttrice di Bonarda nell'Oltrepò Pavese. «Quest'anno», ha commentato l'assessore Ferrazzi, «abbiamo gratificato un'azienda impegnata nella promozione della viticoltura lombarda e un vino che incarna la tradizione del suo territorio d'origine, essendo al tempo stesso moderno, eclettico e abbinabile a diversi tipi di cucina, con un imbattibile rapporto qualità-prezzo». Nel denso programma di degustazioni delle Denominazioni lombarde curate da Onav e di incontri mirati con buyer internazionali, ha riscosso grande successo l'iniziativa di WineCode®, il codice bidimensionale applicato ad aziende e prodotti che, fotografato da qualsiasi cellulare dotato di fotocamera, rimanda a una pagina web con le informazioni sulla cantina e le coordinate Gps per geo-localizzarla. Un nuovo modo multimediale di fare informazione e cultura che sarà presto esteso ai prodotti nei luoghi di pubblico consumo.

LOMBARDIA
verde

www.opsai.com

**Mensile della
Direzione Generale Agricoltura
della Regione Lombardia**

Via Pola, 12/14 - 20124 Milano
Reg. Tribunale di Milano n. 188/96 - 23/3/96
Coordinamento editoriale: Rosamaria Prevosto

Direttore responsabile: Michela Longo
Redazione: Editing srl - Via Vitruvio, 43 - 20124 Milano
e-mail: lombardiaverde@editing.it
Foto: Archivio Direzione Agricoltura (Carlo Silva) e Ersaf

Fotolito: Sele 3 - Vimodrone (MI)
Stampa: DEAPRINTING 2010 - Novara

Concessionaria esclusiva della pubblicità:

opsai

www.opsai.com
O.P.S.A.I. S.r.l. - Via Monte Rosa, 19 - 20149 MILANO
Tel. 02/4694949 - 48018114 - Fax 02/4693172
e-mail: milano@opsai.com

Responsabile Pubblicità e Marketing: Claudio Pietraforte