Economia & LAVORO

L'EDITORIALE

Il miglior antidoto

di Alessandro Rossi

Quanto talento, quante risorse abbiamo nel nostro territorio (e nel nostro Paese). A dispetto di tutto, delle gravissime crisi economiche e finanziarie di questo ultimo decennio, nonostante la competizione globale, spesso spietata e sleale e pur di fronte a questa incredibile tragedia che da un anno si è abbattuta con l'arrivo del coronavirus, il nostro tessuto economico continua a mostrare una straordinaria vitalità e intraprendenza. Ne parliamo diffusamente sul numero di questa settimana, dove diamo ampio spazio a un bellissimo progetto di economia circolare e inclusione che vede due cooperative, Agropolis e Cascina Marasco, sostenute da un gruppo di parner d'eccezione, dare vita a una filiera corta, biologica e sostenibile che si avvarrà anche del contributo di persone con disabilità. E che dire del comparto della cosmesi che ha approfittato della pandemia per accelerare alcuni processi innovativi per diventare sempre più competitivo. Non meno importanti i traguardi di due aziende nate in riva al Po, la SAIB di Caorso, che ha vinto il premio Best Performance Award di SDA Bocconi per l'innovazione al servizio della sostenibilità e MailUp di Cremona, uno dei motori del Polo per l'Innovazione Digitale, entrata nella classifica "FT 1000" del Financial Times che ha selezionato le migliori aziende europee per fatturato. Questa settimana, infine, parliamo anche della startup Ribes che ha inventato una pulsantiera touchless per ascensori. A prova di coronavirus.

PROFESSIONISTI

PIETRO CADENAZZI

Una vita contro tutti gli ostacoli

Pietro Cadenazzi, ingegnere cremonese di 32 anni, ha appena sostenuto l'esame di stato per l'abilitazione superandolo con il massimo dei voti, entrando nell'Ordine dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati. Dal sogno di diventare ingegnere aerospaziale alla fondazione di due aziende (la Pietro Cadenazzi - Home & Building Solutions e la Dedalo System Srl).

a pagina XIX

SINDACATO

EMANUELE ZELIOLI

Quale lavoro dopo la pandemia?

Emanuele Zelioli, Segretario Amministrativo della FELSA CISL di Cremona, Federazione che si occupa di Lavoratori Somministrati, Atipici e Autonomi, traccia un quadro del comparto dopo un inverno che ha visto nuove chiusure. Si tratta, in ogni caso, di uno dei settori maggiormente colpiti dalla crisi, con i lavoratori che spesso si sono trovati, di fatto, senza reali protezioni.

a pagina XVII

Il progetto Agropolis e Cascina Marasco insieme per l'economia circolare

Buono come il Pane di Agro

Filiera corta, biologica e solidale con alcuni partner d'eccezione

Dare vita ad una filiera corta e sostenibile che produca grano bio, farina macinata a pietra e pane agricolo, coinvolgere nelle attività anche lavoratori in svantaggio sociale, promuovere a Cremona corsi e formazione sull'arte bianca, sui metodi naturali di coltivazione e sui corretti stili di vita che hanno nell'alimentazione un punto essenziale, generare benessere sociale, avvicinare il mondo della produzione agricola a quello del consumo. Sono questi gli obiettivi e le motivazioni di fondo che hanno portato alla nascita della cooperativa agricola sociale Cascina Marasco e alla realizzazione del progetto "Agro X Agro" che si avvale di partners di eccezione come Agropolis onlus, la Fondazione Cariplo, Ocrim, la Fondazione Comunitaria e Cassa Padana oltre a collaborazioni di valore come quelle con CR Forma, Slow Food, Er.mo aratri e mecchine agricole, il genetista Salvatore Ceccarelli, il mondo universitario e molti altri.

L'iniziativa è stata presentata giovedì 4 marzo nel corso di una conferenza stampa alla quale hanno preso parte Tomaso Tavella, presidente della cooperativa agricola sociale Cascina Marasco, Lodovico Ghelfi, presidente di Agropolis onlus, Alberto Antolini, Amministratore delegato di Ocrim spa, il rappresentante della provincia di Cremona nel Comitato di Beneficienza di Cariplo, Franco Verdi e Fabio Tambani, Direttore distretto cremonese Cassa Padana. Insieme ai protagonisti di questo interessante progetto che fa dell'economia sostenibile il proprio "marchio di fabbrica" abbiamo approfondito la genesi di questa iniziativa e i suoi obiettivi che guardano molto lontano: dopo il Pane di Agro arriveranno anche la Birra di Agro e il Miele di Agro.

alle pagine II, III, IV e V

ALL'INTERNO

Università & lavoro

Matteo Manzolini, l'ingegnere compositore

Matteo Manzolini è uno dei primi laureati in Music and Acoustic Engineering presso la sede di Cremona del Politecnico di Milano. A breve inizierò, con contratto a tempo indeterminato, un'attività lavorativa di progettazione acustica e psicoacustica in ambito "Perceived Quality" presso una grande azienda di consulenza ingegneristica.

a pagina XXII

Giovani & lavoro

Antonio Iacchetti, l'ascensore è touchless

Meno contatto, più sicurezza. La regola d'oro per tutelare la salute in tempo di pandemia da Covid-19 ha suggerito l'idea per sviluppare Daphne Pv, pulsantiera "touchless" per ascensori, pensata per attivarsi senza il tocco della mano. Il dispositivo è opera della Ribes Tech guidata da Antonio Iacchetti.

a pagina XXIII

COLDIRETTI

«L'agricoltura è ambiente»

La riduzione del 9.8% di gas serra a livello nazionale durante l'anno di chiusura dovuto alla pandemia evidenzia chiaramente come stalle e allevamenti non siano i veri responsabili dell'inquinamento del nostro pianeta. E' quanto sottolinea Coldiretti Cremona, a partire dal dato Ispra, rilevato da un confronto tra il 2019 e il 2020, periodo in cui le attività industriali e il traffico sono stati bloccati dalle misure restrittive legate all'emergenza sanitaria da Covid, mentre stalle e aziende agricole hanno continuato a lavorare a pieno regime per garantire i rifornimenti alimentari alle famiglie italiane.

a pagina IX

SVILUPPO & TERRITORIO

IN TV A CR 1 ANCOROTTI, POSITANO E ZANNINI

Cosmesi d'assalto

Quarta puntata di "Sviluppo & Territorio" su Cremona1, il programma di approfondimento delle tematiche economiche del territorio cremonese ideato e condotto dal direttore dell'emittente Guido Lombardi, andata in onda mercoledì 3 marzo. Il focus della trasmissione è stato dedicato al mondo della cosmesi. Fra gli ospiti, Gian Andrea Positano, responsabile centro studi Cosmetica Italia, Enrico Zannini, direttore Bologna Fiere Cosmoprof e Renato Ancorotti.

alle pagine X e XI

BIO-TECH ENGINEERING & CONSULTING
SICUREZZA - QUALITÀ - AMBIENTE
www.bio-tech.it
Via San Bernardo, 23/a-1 - 26100 CREMONA
Tel. +39 0372 455390 - 433188 - info@bio-tech.it

CONSULENZA
SICUREZZA SUL LAVORO
MEDICINA DEL LAVORO
AMBIENTE - QUALITÀ
ORGANISMO DI VIGILANZA
ADEGUAMENTI AL D.LGS. 231/01

INGEGNERIA
MARCATURA CE
PREVENZIONE INCENDI
PROGETTAZIONE - VERIFICA ATTREZZATURE

FORMAZIONE
PRIMO SOCCORSO - ANTINCENDIO
RSPP - RLS - PREPOSTI - DIRIGENTI
CARRELLISTI - PIATTAFORME - CARROPONTE
FORMAZIONE GENERALE - RISCHI SPECIFICI
ACCORDO STATO-REGIONE
SPAZI CONFINATI - LAVORO IN QUOTA
HACCP

Da oltre 15 anni al servizio delle imprese

AGROPOLIS E CASCINA MARASCO, ECONOMIA CIRCOLARE E INCLUSIONE

Nasce "Agro X Agro"

Insieme ad altri partner d'eccezione, prende forma una filiera corta e sostenibile che produrrà grano bio, farina macinata a pietra e pane

All'interno di un territorio che ha sempre mostrato grande sensibilità e attenzione verso l'inclusione sociale e l'integrazione, prende corso uno straordinario progetto di "cooperazione" fra alcune realtà d'eccellenza: Agropolis e Cascina Marasco daranno vita, alle porte della città, a una filiera corta, biologica, controllata e solidale per la produzione di grano, farina macinata a pietra e pane agricolo all'insegna della sostenibilità e della cultura della diversità.
Tra i partners dell'iniziativa, Fondazione Cariplo, Ocrim, Fondazione Comunitaria e Cassa Padana, in collaborazione con CR Forma, Slow Food, Er.mo aratri e mecchine agricole, il genetista Salvatore Ceccarelli e il mondo universitario. Pane di Agro: si chiamerà così il pane agricolo che sarà prodotto e venduto dalla cooperativa agricola Cascina Marasco a partire da settembre di quest'anno. La qualità del pane e dei prodotti da forno sarà assicurata dalla competenza e dalla passione di Davide Maffezzoni. Il Pane agricolo e i prodotti da forno saranno quindi il fulcro di un'attività economica circolare, sostenibile e valoriale con in più un elemento decisivo e unico nel suo genere in Italia: l'apertura in via prioritaria della bottega di macinazione e produzione di pane ai ragazzi che frequentano Agropolis. L'intenzione della cooperativa agricola e sociale è rendere sempre più viva Cascina Marasco e dopo il Pane di Agro arriveranno anche la Birra di Agro e il Miele di Agro.

Sopra le coltivazioni di Cascina Marasco e l' "ex casello" che sarà la sede produttiva, attualmente in corso di ristrutturazione

Dare vita ad una filiera corta e sostenibile che produca grano bio, farina macinata a pietra e pane agricolo, coinvolgere nelle attività anche lavoratori in svantaggio sociale, promuovere a Cremona corsi e formazione sull'arte bianca, sui metodi naturali di coltivazione e sui corretti stili di vita che hanno nell'alimentazione un punto essenziale, generare benessere sociale, avvicinare il mondo della produzione agricola a quello del consumo. Sono questi gli obiettivi e le motivazioni di fondo che hanno portato alla nascita della cooperativa agricola sociale Cascina Marasco e alla realizzazione del progetto "Agro X Agro" che si avvale di partners di eccezione come Agropolis onlus, la Fondazione Cariplo, Ocrim, la Fondazione Comunitaria e Cassa Padana oltre a collaborazioni di valore come quelle con CR Forma, Slow Food, Er.mo aratri e mecchine agricole, il genetista Salvatore Ceccarelli, il mondo universitario e molti altri.
L'iniziativa è stata presentata ieri, giovedì 4 marzo, nel corso di una conferenza stampa alla quale hanno preso parte Tomaso Tavella, presidente della cooperativa agricola sociale Cascina Marasco, Lodovico Ghelfi, presidente di Agropolis onlus, Alberto Antolini, Amministratore delegato di Ocrim spa, il rappresentante della provincia di Cremona nel Comitato di Beneficienza di Cariplo, Franco Verdi e Fabio Tambani, Direttore distretto cremonese Cassa Padana.
Come ha ricordato Tomaso Tavella nel corso della sua presentazione «alla base del progetto c'è un unico, grande desiderio: contribuire allo "sviluppo sostenibile" del nostro territorio attraverso un'esperienza che integri nel concetto di "sostenibile" non solo il rispetto ambientale ma anche il benessere di tutti gli esseri viventi, la cultura della diversità, il diritto alla bellezza, il valore delle tradizioni, il recupero di un rapporto fecondo tra le generazioni, il rispetto per i cicli che scandiscono la vita della Terra e degli uomini, la relazione tra alimentazione e salute. Tutto questo è il progetto "Agro X Agro" che nasce grazie a tante volontà e a partners davvero sensibili ed attenti alla qualità del nostro futuro di comunità locale».
E' quindi intervenuto il presidente di Agropolis Lodovico Ghelfi che ha evidenziato i molteplici risultati che il progetto mira ad ottenere, innanzitutto l'inserimento in un'attività produttiva di alcuni soggetti svantaggiati, che costituisce la principale mission di Agropolis, ma anche la riqualificazione dell'ex "Casello", proseguendo così nel recupero di Cascina Marasco iniziato sin dalla nascita della cooperativa sociale ed infine nella trasformazione del grano biologico prodotto dai campi che circondano la Cascina in pane ed altri prodotti da forno di alta qualità, a chilometro zero, valorizzando territorio e tradizione locale.
Presso la Cascina Marasco sarà collocato un moderno molino a pietra donato da Ocrim spa nel quale il grano bio diventerà farina e poi pane agricolo. Nel suo intervento l'AD di Ocrim ha voluto ricordare che l'Azienda è orgogliosa di contribuire allo sviluppo di un progetto del territorio che intreccia il sociale con la filiera corta e sostenibile. «Da anni - ha dichiarato Alberto Antolini - la nostra azienda promuove il concetto di filiera, il polo di macinazione Milling Hub ne è il concreto sviluppo. Per il progetto Agro X Agro abbiamo pensato che il molino a pietra "BioStoneMill" fosse l'ideale per il suo perfetto connubio tra antico sapere e innovazione tecnologica, per la produzione di farine equilibrate, salutari e di ottima qualità».
Tra i partner del progetto anche Cassa Padana che ha assicurato il finanziamento necessario alla ristrutturazione dell'edificio che ospiterà il molino a pietra e il laboratorio del pane. Fabio Tambani ha dichiarato: «Ci affianchiamo con entusiasmo a questo progetto che da beneficio al nostro territorio, accompagnando Agropolis, come ormai facciamo da ben 25 anni, nel suo percorso di valorizzazione delle persone e dell'ambiente. Crediamo nelle potenzialità di questa iniziativa, che volentieri condividiamo con gli altri partner coinvolti, avendo consapevolezza che la stessa sappia innescare un processo virtuoso per la nostra comunità, contribuendo in tal modo al benessere ed al miglioramento della qualità della vita di tutta la popolazione». Ha chiuso gli interventi il rappresentante della provincia di Cremona nel Comitato di Beneficenza di Cariplo. «Il bando "Coltivare valore" di Fondazione Cariplo – ha dichiarato Franco Verdi - si conferma un ottimo strumento per intercettare e attivare progetti di alto valore e sostenibilità in chiave agroecologica e sociale come è "Agro X Agro". Il progetto di Agropolis e Cascina Marasco non solo conferma un'identità solidaristica e formativa a favore di persone con disabilità, ben conosciuta, ma si apre all'innovazione nel campo della cultura del cibo - il pane con forte valore simbolico - e della relazione comunitaria. prospettive centrali nell'identità filantropica di Fondazione cariplo».

IL DESIDERIO
Uno sviluppo del territorio che integri ambiente, benessere e diversità

PRIORITARIO
L'inserimento in un'attività produttiva di alcuni soggetti svantaggiati

BIOSTONEMILL
Rappresenta il perfetto connubio tra antico sapere e innovazione tecnologica

ORIZZONTE
Questa iniziativa può innescare un processo virtuoso per la nostra società

EMBLEMATICI MAGGIORI
Una grande occasione per la provincia che ha presentato 14 progetti

FRANCO VERDI, FONDAZIONE CARIPLO

Coltivare Valore, seminiamo il terreno per raccogliere i frutti della cultura

Il progetto "Agro X Agro" promosso dalle cooperative Agropolis e Cascina Marasco è reso possibile dal sostegno finanziario di Fondazione Cariplo, da sempre particolarmente attiva anche nel nostro territorio. Dal maggio del 2019, il rappresentante della provincia di Cremona nel Comitato di Beneficenza è il professor Franco Verdi, che ha sostituito Renzo Rebecchi.
Fondazione Cariplo nasce nel dicembre 1991 a seguito del processo di ristrutturazione del sistema creditizio italiano dettato dalla legge Amato-Carli, finalizzato ad avviare un ampio processo di razionalizzazione e di privatizzazione. E' impegnata nel sostegno, la promozione e l'innovazione di progetti di utilità sociale legati ad arte e cultura, ambiente, sociale e ricerca scientifica. Ogni anno vengono realizzati mediamente più di 1.000 progetti grazie ai contributi a fondo perduto distribuiti mediante bandi, erogazioni emblematiche, territoriali, istituzionali, patrocini, per un valore di circa 150 milioni di euro.
Fondazione Cariplo mette a disposizione le proprie risorse, a livello economico e progettuale, per aiutare gli enti nonprofit a realizzare iniziative nell'interesse collettivo. La Fondazione, dunque, agisce in base al principio di sussidiarietà, che prevede non di sostituirsi, ma di affiancare le organizzazioni della società civile che operano per il bene pubblico. Nel pianificare la propria strategia d'intervento, inoltre, la Fondazione presta attenzione ad anticipare i bisogni della comunità. Ciò significa, concretamente, trovare soluzioni a problemi irrisolti, risolvere in modo nuovo problemi non adeguatamente affrontati e favorire la diffusione di soluzioni di successo.

Franco Verdi, rappresentante della provincia di Cremona nel Comitato di Beneficenza di Cariplo In alto, un momento della presentazione

Professor Verdi, partiamo dal bando.
«Si intitola, in modo molto intrigante e appropriato "Coltivare Valore". E' uno dei bandi storici che Fondazione Cariplo ha editato. Ha già tre anni di vita ed è un punto fermo nell'offerta che Fondazione Cariplo rivolge ai territori. Già nel titolo, c'è questa suggestione della coltivazione che non è soltanto un seminare nel terreno, ma è anche coltivazione come cultura, nel senso più appropriato. Il valore nella visione di Fondazione ha particolare attinenza alle relazioni sociali, al creare legami, al fare comunità».

Quali caratteristiche ha questo bando?
«Insiste su due ambiti: ambiente e servizi alla persona, due dei quattro ambiti si cui si articola l'azione filantropica di Fondazione Cariplo che agisce anche su arte, cultura e ricerca».

Veniamo al progetto specifico.
«I soggetti che vi hanno partecipato, Agropolis e Cascina Marasco, partecipando al bando, hanno elaborato questo progetto, riconosciuto da Fondazione Cariplo, che si intitola "Agro X Agro". Suggestiva anche questa titolazione perchè dà l'idea di una campagna solidale dove c'è il richiamo del verbo latino "peragrare", cioè andar per campi, per riappropriarsi di un ambiente restituito alla sua bellezza e alla condizione di ecologia vissuta e praticata. Il progetto nasce con finalità di rivitalizzazione dell'azienda agricola Marasco insieme ad Agropolis, da trent'anni presente sulla scena della solidarietà vissuta e altri partner importanti, come Ocrim che mette a disposizione un mulino meccanico, Cr. Forma, il soggetto che si occupa di formazione in questo settore, l'associazione Slow Food e la facoltà di Agraria. Quindi, c'è un partenariato importante e particolarmente efficace».

Qual è l'obiettivo del progetto?
«Realizzare una filiera corta biosolidale per la produzione di pane e prodotti da forno di alta qualità. Anche il pane evoca un valore simbolico, il pane come l'oggetto e il soggetto della condivisione, del fare comunità. Il pane che si spezza insieme. A questo si aggiunge l'estensione, di ben 26 ettari, del terreno coltivato con metodologie biologiche: grano, cereali selezionati, cereali antichi. Anche questa nuova cultura del pane che recupera il passato in una visione evoluta, scientificamente fondata, ma capace di attirare il gusto e la fruizione di una popolazione più vasta, è importante. Poi c'è l'aspetto legato all'occupazione di persone disabili: il progetto prevede un investimento formativo con l'inserimento di tre persone con disabilità e altre sei figure a titolo di stage e borsa lavoro».

Da quando si occupa di queste tematiche per Cariplo quale percezione ha avuto del territorio?
«Sono stato nominato nella commissione di beneficenza nel maggio del 2019: devo dire che c'è una sintonia notevole da pare del territorio che vede in Fondazione Cariplo un soggetto vicino. Vedo che molti soggetti, ad esempio del terzo settore, entrano direttamente in contatto con Fondazione Cariplo, a dimostrazione di un consuetudine di relazione che viene riconosciuta e valorizzata. C'è stata notevole attenzione. Se posso aggiungere un'annotazione critica, vedo debolezza, nel territorio cremonese, soprattutto da parte dei soggetti che si occupano di ambiente. Ci sono altri territori, nella fascia pedemontana, nel milanese, nel comasco, nel bergamasco o nel bresciano, molto più diretti e propositivi. Così come vedo una debolezza, nei confronti del sistema milanese, ad esempio, nelle scuole cremonesi, molto marginali e invece bisognerebbe avere la capacità, la voglia, la dedizione, l'intenzione di seguire tutta la propositività, di altissimo valore, che Fondazione Cariplo mette a disposizione dei territori. Questo mi dispiace perchè quello è il mio mondo, io vengo da lì. Altri territori sono molto dinamici, soprattutto su questi due settori, mentre noi lo siamo molto meno. Invece, in provincia di Cremona, risulta essere particolarmente attento e attivo il terzo settore».

NOME
Fondazione Cariplo

ORIGINI
Rappresenta la continuazione della Commissione Centrale di Beneficenza, istituita a Milano nel dicembre 1816. Sin dagli inizi, la Commissione ha operato al servizio dell'economia del territorio e ha sostenuto la crescita sociale e culturale della comunità lombarda, conformando la propria attività ai principi di autorganizzazione e di sussidiarietà. Formalmente, la Fondazione Cariplo è nata nel dicembre 1991 in seguito al processo di ristrutturazione del sistema creditizio italiano dettato dalla legge Amato-Carli e finalizzato ad avviare un ampio processo di razionalizzazione e di privatizzazione. Le Fondazioni nate da questo processo avevano come missione istituzionale quella di proseguire nell'attività filantropica di beneficenza svolta fino ad allora dalle Casse.

Quest'anno, tuttavia, la provincia di Cremona reciterà un ruolo da protagonista.
«Esatto, nel 2021 siamo negli Emblematici Maggiori, i progetti di maggiore spessore e consistenza che accedono in via straordinaria al Finanziamento della Fondazione Cariplo. Ebbene, a fronte di una disponibilità di cinque milioni di euro che potrebbero addirittura diventare 8 con l'integrazione di Regione Lombardia, il territorio cremonese è presente con ben 14 progetti, uno più importante dell'altro, con il coinvolgimento dei Comuni di Cremona, Crema, Casalmaggiore e altre realtà della provincia. In questo caso, il problema sarà quello di selezionare e come selezionare. Non sarà una partita di poco conto, a dimostrazione di come il territorio riconosca questa interlocuzione con Fondazione Cariplo. Naturalmente anche Fondazione Cariplo riconosce come ci sia stata una seminagione importante. Chi mi ha preceduto, in modo particolare il dottore Rebecchi, ha lavorato benissimo da questo punto di vista. E' stato un protagonista di questa intensità di relazioni fra il territorio cremonese e Fondazione Cariplo».

Alessandro Rossi

ALBERTO ANTOLINI

«Ocrim investe nella comunità»

Fra i protagonisti di questo progetto non poteva mancare un'eccellenza come Ocrim, fondata nel 1945 dal Cavaliere del lavoro Guido Grassi, l'azienda molitoria contende alla svizzera Buhler la leadership mondiale in questo settore, ed è presente con le proprie installazioni in oltre 147 Paesi. Sempre a Cremona, Ocrim sta per inaugurare il suo avveniristico "Milling hub", un impianto con mulini e laminatoi di ultima generazione e silos per una filiera tutta italiana del grano insieme a Nuove Bonifiche Ferraresi, il più grande produttore italiano di grano con oltre 5mila ettari coltivati. Abbiamo intervistato l'amministratore delegato, Alberto Antolini.

Ing. Antolini, da cosa è nata la partecipazione di Ocrim a questo progetto?
«Nulla avviene mai per caso; durante una cena conviviale nel lontano 2018, raccontando ai commensali il progetto "molino a pietra" che si stava sviluppando in ricerca e sviluppo OCRIM, è nata l'idea del nostro diretto coinvolgimento nello sviluppo agricolo industriale dalla coltivazione del cereale sino alla sua trasformazione verso la comunità AGROPOLIS».

Ocrim ha donato un moderno molino in pietra: quali sono le caratteristiche tecniche di questo impianto?
«La macinazione a pietra nasce dall'idea di tornare ad utilizzare l'antica macinazione mediante molini a pietra (oggi la tecnologia industriale utilizza la macinazione a laminatoi a cilindri) in una nicchia di mercato "artigianale", non esistendo conflitto tra le due tipologie di macinazione antica a moderna. Il molino a pietra BioStoneMill, che nasce in collaborazione tra la cremonese OCRIM e la romagnola Paglierani, è il perfetto connubio tra l'antico sapore del legno e della pietra con la migliore tecnologia elettronica di comando e gestione. La macinazione è eseguita dalla pietra e controllata da un sistema elettronico di posizionamento e controllo digitalizzato. Il "mugnaio" tramite un touchscreen ha il controllo totale di tutti i parametri necessari alla corretta macinazione, esattamente come nei moderni e tecnologici molini industriali che OCRIM installa nel mondo intero».

Alberto Antolini

Da molto tempo Ocrim ha abbracciato una filosofia aziendale improntata alla valorizzazione del made in Italy con un modello di sviluppo sostenibile. L'adesione a questo progetto è un altro tassello di questo modo di concepire il fare impresa?
«OCRIM nell'ultimo ventennio ha cercato di cancellare dal proprio vocabolario la parola "globalizzazione". Tutti i suoi prodotti sono interamente progettati e costruiti sul territorio nazionale. Il voler tramandare l'esperienza metalmeccanica di macinazione è stata la linfa che ha fatto sì che l' Italianità sia diventata, negli anni, uno dei principi fondamentali della nostra leadership per la realizzazione dei più grandi, e tecnologicamente avanzati, molini nel mondo».

La vostra azienda conferma di essere sempre orientata al domani.
«Futuro continua a essere la parola d'ordine. Il nostro coinvolgimento nel progetto sociale AGROPOLIS oggi, in un momento così particolare e delicato, da a noi la forza di continuare a lavorare non solo per un nostro personale futuro, ma credere fermamente nel futuro della nostre comunità, che oggi rimangono per noi stimolo essenziale per continuare imperterriti in un ottimistico lungo cammino».

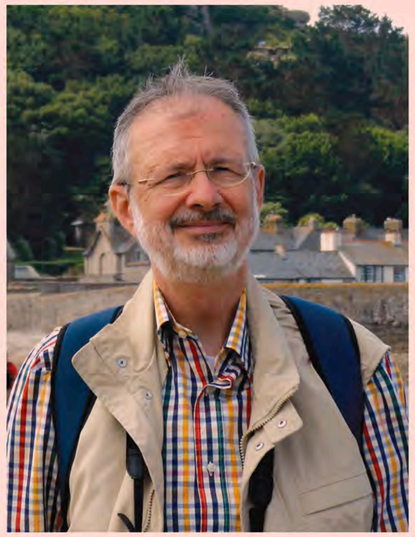
(ar)

LODOVICO GHELFI, PRESIDENTE DI AGROPOLIS, SPIEGA IL RUOLO DELLA COOPERATIVA E LE PROSSIME TAPPE

«Ora tornano a vivere anche i campi»

Non erano stati mai utilizzati in modo proficuo: adesso saranno coltivati, daranno i loro frutti e favoriranno la formazione e l'inserimento di persone con disabilità e delle loro famiglie

Sin dal 1990, la Cooperativa sociale ONLUS Agropolis opera nel settore dell'handicap e, sin dai suoi inizi, si è impegnata sul piano educativo e formativo a promuovere azioni di sostegno a favore delle persone diversamente abili e delle loro famiglie. Nel 1999, in convenzione con il Comune di Cremona, la Cooperativa ha attivato un nuovo Servizio finalizzato a strutturare interventi di consolidamento, recupero e potenziamento delle autonomie personali e sociali dei giovani disabili.
Si dagli inizi, come ci ha spiegato il Presidente di Agropolis, Lodovico Ghelfi, il primo pensiero era stato quello di capire come riqualificare e dare una nuova mission a Cascina Marasco, ricevuta in comodato d'uso gratuito insieme ai campi circostanti. L'obiettivo era trasformarla nella sede delle attività della Cooperativa. Adesso, attraverso "Agro per Agro", quel progetto conosce un nuovo importante step con la trasformazione del grano biologico prodotto dai campi che circondano la Cascina in pane ed altri prodotti da forno di alta qualità, a chilometro zero, valorizzando territorio e tradizione locale.



A sinistra Lodovico Ghelfi, Presidente di Agropolis. Nelle altre immagini Cascina Marasco e una delle celebri cene organizzate raccogliere fondi a scopo benefico

SODALIZIO
Abbiamo scelto il biologico e siamo in contatto anche con l'Università di Bologna che ci seguirà nell'attività

«Trent'anni fa, quando siamo nati, abbiamo ricevuto in comodato Cascina Marasco. Era in cattive condizioni, possiamo dire quasi distrutta. Il primo pensiero è stato come avremmo potuto ristrutturarla per ridarle nuova vita. Volevamo ospitasse le nostre attività, il centro socio-educativo, il centro di formazione dell'autonomia». Dal mese di aprile del 2017, Lodovico Ghelfi, è Presidente del Consiglio della Cooperativa Agropolis. Oggi Cascina Marasco è pronta per lanciare un nuovo ed affascinante progetto che ruota attorno alla produzione del pane.

PROGETTO
Rappresenta il presente, ma anche il futuro: vogliamo diventi un polo didattico perchè la funzione educativa è fondamentale

Quali sono le motivazioni che vi hanno portato a mettere il pane al centro di questo percorso?
«Perché volevamo riscoprirne il valore. Il pane è sempre stato un elemento imprescindibile nella vita di tutti noi. È un qualcosa che c'è sempre stato sulle nostre tavole, anche nel dopo guerra».

Da dove nasce l'idea?
«Avevamo messo mano a tutto, restavano da ripensare i campi attorno alla cascina, anch'essi avuti in comodato. Non li abbiamo mai utilizzati in modo proficuo. Abbiamo pensato a come renderli più utili, non solamente per un aspetto economico, ma soprattutto in funzione della nostra mission, che è quella di impegnarsi sul piano educativo e formativo a promuovere azioni di sostegno a favore delle persone diversamente abili e delle loro famiglie».

Di che numeri si parla?
«Lavoriamo otto ettari di terreno, che cercheremo di estendere, piano piano, per coltivare grani antichi biologici per poi, successivamente, produrre pane ed altri prodotti da forno. Da Ocrim abbiamo avuto in dono un piccolo mulino a pietra, ospitato nell'ex casello della cascina. Ed un forno per la cottura. Le semine sono già state fatte. I lavori per la ristrutturazione dei locali inizieranno proprio in questi giorni. La struttura dovrebbe essere pronta ed operativa entro il prossimo mese di settembre».

Come vi strutturerete?
«La nostra sarà una vera e propria lavorazione a chilometro zero. Alcuni ragazzi con disabilità saranno impegnati in una attività lavorativa proficua. Noi non abbiamo le competenze specifiche per seguire tutto. Alcuni soci, amici di Agropolis, hanno costituito una nuova "realtà" che si chiama Cooperativa agricola sociale Cascina Marasco. Essa si occuperà, in maniera professionale, di tutta la filiera: dall'agricoltura, alla macina, alla trasformazione e lavorazione dei prodotti da forno. Da un punto di vista strategico puntiamo molto sul recupero di varietà antiche di frumento e cereali, che sono state perse nel tempo. Abbiamo fatto sì che i campi fossero convertiti al biologico. Siamo in contatto anche con l'università di Bologna che ci seguirà nell'attività in campo».

Cooperativa sociale e Cooperativa agricola quindi saranno due anime di una stessa grande attività.
«Esatto. Aggiungiamo, alla nostra attività, un altro tassello. Abbiamo già individuato tre ragazzi che hanno le caratteristiche necessarie per svolgere questo tipo di attività. Inizieremo, con loro, proprio in questi giorni, un percorso di formazione. Sono già stati presi anche alcuni contatti con Cr Forma per una possibile collaborazione in un futuro prossimo».

Come si inquadra nel contesto della città e della nostra provincia questo progetto così ambizioso?
«Rappresenta il presente, ma anche il futuro per Agropolis. Vogliamo sia anche un polo didattico, anzi lo deve essere principalmente. Non vogliamo assolutamente fare concorrenza a chi già produce pane. La funzione educativa è fondamentale, se non prevalente».

Emilio Croci

NOME
Agropolis

CHE COS'E'
Cooperativa Sociale Onlus

ORIGINI
1990

ATTIVITA'
– assistenza, recupero e qualificazione umana, morale, culturale, professionale nonchè inserimento sociale e lavorativo di persone che si trovino in stato di bisogno, per handicap e/ o emarginazione;
– formazione del personale a tutti i livelli di professionalità e secondo le esigenze generali di questo settore;
– tutela e valorizzazione degli ambienti naturali rurali ed urbani come fattori indispensabili di salute fisica e mentale.

I TEMPI
Le opere murarie dovrebbero essere concluse a giugno. Con i prodotti saremo operativi a settembre

Sulla via di... Marasco

Il Presidente Tomaso Tavella spiega come è nata l'idea

di Emilio Croci

IL "TITOLO"
Volevamo enfatizzare quanto agricoltura e ambiente possano sviluppare opportunità e creare valori. In un momento come questo riuscire a fare squadra è decisivo

Tomaso Tavella, vicepresidente della Cooperativa Agropolis, è una delle anime del progetto che porterà Cascina Marasco a coltivare grani antichi e produrre pane ed altri prodotti da forno: «Un giorno un amico e socio della Cooperativa Marasco mi dice: Ocrim ci regala un mulino. Il primo pensiero è stato: cosa ne facciamo?».

Quale è stato il punto di svolta?
«Ci abbiamo ragionato tanto ed osservando i nostri campi biologici, lo sbocco naturale sarebbe stato quello della panificazione. Decisivo è stato l'incontro con Davide Maffezzoni, che io, scherzando, definisco un'altra persona illuminata sulla via di Marasco. È un panificatore con una enorme passione per l'arte bianca ed ha un alto profilo professionale dato da un master frequentato presso l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo. Da tempo è impegnato con Slow Food ed ha deciso di chiudere una attività che va avanti da cinque anni per sposare questo progetto. Lo definisco il nostro skipper. Con lui abbiamo pensato in maniera più costruttiva sul come strutturare il progetto».

Avete dato un nome a questo progetto?
«Si chiama "Agro X Agro". Volevamo enfatizzare quanto agricoltura ed ambiente possano sviluppare opportunità e creare valori. Abbiamo parlato con Agropolis per capire se vi fosse una opportunità a trecentosessanta gradi, senza venire meno alla nostra missione. È stato facile comprendere come fosse un'ottima strada combinare una parte valoriale all'ottimizzazione della gestione dei campi. Teniamo molto all'inserimento lavorativo dei ragazzi con disabilità in un programma di inclusione sociale».

Dal punto di vista organizzativo ed operativo quale sarà la struttura?
«Abbiamo costituito, nel 2019, una cooperativa indipendente da Agropolis. Si chiama Cooperativa agricola sociale Cascina Marasco. C'è voluto un anno per dare forma all'idea. Dovevamo far quadrare tutto: numeri ed esigenze. Fondazione Cariplo ci ha dato l'opportunità di partecipare ad un bando, che si chiama "coltivare valore". Agropolis è stato il dominus del progetto che poi è stato finanziato perché ritenuto meritevole».

Sarà quindi un progetto di filiera.
«Si con tutte le proprie componenti. La parte agricola mirerà all'ottimizzazione ed implementazione dell'agricoltura biologica. Con una parte di alto livello sperimentale perché siamo supervisionati da un agronomo importante come Franco Bazzani e da un luminare, il genetista Salvatore Ceccarelli, massima autorità nel campo della biodiversità e delle produzioni evolutive. L'obiettivo nei prossimi anni è quello di arrivare ad un seme biologico naturale di Agropolis. Abbiamo la possibilità di coltivare oltre trenta ettari di terreno, rispettando le rotazioni del biologico. Avremo la nostra farina ricavata attraverso il mulino, produrremo il pane ed altri prodotti da forno».

Tomaso Tavella, Presidente di Cascina Marasco

Dove verranno commercializzati?
«Li metteremo in vendita insieme al miele ed altri prodotti della cascina. Saranno distribuiti nei negozi biologici, ai mercati, faremo anche consegne a domicilio, favorendole attraverso la creazione di una specifica applicazione. Organizzeremo eventi gastronomici e culturali per toccare, con la cittadinanza, temi che ci stanno a cuore come salute, benessere ed agricoltura biologica».

Chi sono i soci della Cooperativa Cascina Marasco?
«Saremo in cinque. Io, Gerardo Paloschi come soci iniziali, a cui si sono aggiunti tre nuovi ingressi: Davide Maffezzoni, Cascina Maraschino di Ilaria Soldi e Azienda Agricola Carla Migli. Questi ultimi due sono entrambi produttori biologici».

Cooperativa agricola e Cooperativa sociale lavoreranno a stretto contatto. Quali i punti chiave di questa preziosa collaborazione?
«La parte valoriale, socio educativa, è fondamentale. Da sempre. Questo progetto prevede l'inserimento lavorativo di tre ragazzi con fragilità in un programma strutturato di inclusione sociale. È qualcosa a cui tengo moltissimo, specialmente in un momento come questo. Questa, in generale, penso sia una esperienza unica. Mi piace chiamarlo piccolo grande progetto. I numeri sono piccoli, ma tutto ciò che ruota attorno è veramente grande. Organizzeremo anche corsi di formazione in collaborazione con Cr. Forma. Ci apriremo all'esterno attraverso stage. Vorremmo creare opportunità per altri ragazzi che vogliono avvicinarsi all'arte bianca».

Che tempistiche vi siete dati per la partenza ufficiale?
«Le opere murarie dovrebbero essere concluse entro giugno, anche perché in quel periodo è previsto il raccolto. Con i primi pani e la commercializzazione saremo operativi dal prossimo mese di settembre. Se dovessimo velocizzare le cose, anche qualche settimana prima».

Il vostro di fatto è anche un progetto di territorio, che coinvolge tante realtà del cremonese.
«In un momento complesso come questo, ritengo importante se non decisivo fare squadra. È uno dei tanti valori di questo progetto. Dentro c'è Agropolis, la Cooperativa Marasco, i soci, Ocrim. Mi preme ringraziare chiunque ci abbia sostenuto. Non dimentico in particolare la ditta Er.mo di Giovanna Moro, che ci ha regalato attrezzi specialistici per l'agricoltura».

NOME
Cascina Marasco

CHE COS'E'
Cooperativa agricola sociale

ORIGINI
1990

ATTIVITA'
Sede storica della cooperativa Agropoli, si trova a circa 2 Km dalla città di Cremona, in località Cavatigozzi. La volontà dei soci di Agropolis è da sempre stata quella di valorizzare questa struttura agricola e i circa 8 ettari di terreno che la circondano. Nel 2019 è nata così la Coop.va Agricola Sociale Cascina Marasco, cui Agropolis ha affidato la gestione dei terreni e lo sviluppo e la valorizzazione della Cascina attraverso la realizzazione di una filiera corta, sostenibile e solidale formata da grano bio-farina macinata a piatra-pane agricolo e prodotti da forno.

LO "SKIPPER" È DAVIDE MAFFEZZONI, IL MAESTRO DELL'ARTE BIANCA

Il Pane di Agro sarà "buono, pulito e giusto"

«Si tratta di un pane agricolo, fatto con varietà che abbiamo deciso di seminare noi, cercando di rispettare la qualità dei suoli, per scegliere la miglior qualità di grano possibile». Davide Maffezzoni sarà il panificatore di "Agro X Agro". Trasferirà di fatto la propria attività, La Madena, da Stagno Lombardo a Cascina Marasco: «Seguiremo tutta la filiera. Dallo stoccaggio, alla pulizia del grano, alla macinazione e alla produzione vera e propria. Sarà una produzione a scopo sociale, dove il primo obiettivo dell'azienda sarà rivolgersi a ragazzi svantaggiati e finanziare altri progetti a scopo sociale. Tutto ciò che verrà guadagnato sarà reinvestito, con un occhio particolare ad Agropolis che ci ospita».

Che tipo di pane produrrete?
«Un pane di media-grande pezzatura, panificato con pasta madre viva. Le farine saranno macinate a pietra. Il nostro sarà un pane molto nutriente e digeribile, adatto anche a chi può avere intolleranze e fastidi per consumo di glutine e carboidrati. Lavoreremo con lievitazioni medio-lunghe. I riposi verranno fatti a freddo durante la notte».

Quali altri prodotti sfornerete?
«Biscotti, pizze e focacce. Ed il panettone a Natale. Il pane avrà anche scopo formativo. Vogliamo formare, sul territorio, nuovi professionisti della panificazione che abbiano uno sguardo critico ed agricolo. Costruiremo collaborazioni con Cr Forma ed altre scuole. Ci piacerebbe organizzare aperitivi vicino al forno per avvicinare i giovani al mondo agricolo e del sociale».

Che cosa avete seminato nel dettaglio?
«Mescolanze di grani antichi, popolazioni di vecchie varietà. Messe anche a parcelle, per studiare quelle più adatte al nostro territorio ed al cambiamento climatico. Vogliamo capire quale possa essere la miglior agricoltura per il futuro. In altre parcelle abbiamo seminato mono varietali, studiati insieme al nostro agronomo Bazzani ed al professore Ceccarelli. Da quelle parcelle tireremo fuori quelle varietà che meglio si adattano e ci auspichiamo in futuro di selezionare una nostra popolazione capace di adattarsi al meglio a questi terreni».

Davide Maffezzoni realizzerà il "Pane di Agro" ricavato dalla coltivazione del grano nei campi di Cascina Marasco

IL PERSONAGGIO
Davide Maffezzoni nasce a Cremona nel 1993. Dopo gli studi inizia a lavorare in una grossa GDO locale come addetto alla panificazione. Tra il 2014 e il 2015 viaggia in Australia per un anno, lavorando nel settore agricolo e della ristorazione. Tornato in Italia frequenta il corso di panificazione presso Cast Alimenti di Brescia e il Master in Alto Apprendistato per Panificatore presso l'Università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo (CN). Nel 2018 apre il Forno la Màdena, presso Stagno Lombardo (CR). Dal 2018 è attivo nella Condotta locale Slowfood e tra i produttori del Mercato della Terra Slowfood di Bergamo e Soncino (CR).