

ARTICOLO INTERVISTA AL PROPRIETARIO DELLA BOTTEGA AGRICOLA

Le classi 4H e 4M, dopo aver partecipato al progetto Cariplo “Un Mondo Biodiverso”, hanno intrapreso un percorso di guida per le nuove generazioni *di studenti* aderenti a tale progetto. Oltre a quest’attività, le due classi hanno aderito al concorso “La Mia Terra Vale”, *che ha permesso loro di valorizzare ulteriormente il territorio e di scoprire più da vicino la realtà agricola del Parco Alto Milanese*. Alla redazione del concorso sono stati inviati diversi materiali, al fine di mostrare il lavoro svolto durante questi anni. Tra questi vi è l’intervista al Sig. Andrea, proprietario della Bottega Agricola, che si occupa di agricoltura e allevamento all’interno del P.A.M. Riportiamo qui sotto l’intera intervista.

Quali sono le colture delle quali si occupa?

Noi coltiviamo cereali, come il farro, l’avena e il mais quarantino, usato per fare la polenta. Oltre a queste tre coltivazioni produciamo foraggio per i nostri allevamenti.

Ci sono dei prodotti tipici a seconda della stagione?

Sì, certamente. Ad esempio il mais viene seminato nel mese di marzo per poi essere raccolto a fine agosto, mentre il farro viene piantato a ottobre e raccolto a luglio, così come l’avena, che viene però seminata a inizio marzo.

Quali tecniche agricole utilizza? E soprattutto, pratica un’agricoltura biologica, o usa anche sostanze chimiche?

La nostra agricoltura presta molta attenzione alla Natura. I nostri campi sono sempre stati concimati con letame derivato dagli allevamenti della nostra attività, utilizzando come aiuto anche altri concimi biologici. Non può essere però definita agricoltura biologica vera e propria, in quanto non possediamo tutte le certificazioni necessarie, però possiamo dire che stiamo molto attenti a queste problematiche.

Gli articoli della sua bottega sono tutti prodotti da voi?

No, nella nostra bottega ci sono sia articoli prodotti da noi, che altri derivanti da altre aziende agricole, ma altrettanto validi. Alcuni esempi sono lo Zola, proveniente dalla zona di Novara, e alcuni vini, provenienti dalla Valdobbiadene nel caso del bianco o da Cuneo per il rosso. Questo perché altrimenti ci sarebbe impossibile *alimentare il ciclo produttivo con i nostri soli sforzi*.

Ci sono altre realtà come la sua all’interno del parco?

Sì, ce ne sono altre, sia piccole che grandi, che producono cereali o formaggi, come la Frisona, nella zona di Borsano. Purtroppo stanno scomparendo però gli allevamenti, a causa degli alti costi. Anche la nostra fattoria incontra numerose difficoltà, e riesce a sopravvivere grazie alla bottega.

Chi sono i suoi clienti abituali?

I nostri clienti abituali sono persone che stanno attente a quello che comprano e *che sono molto sensibili circa le* problematiche del biologico. Vogliono essere sicuri della provenienza del prodotto e conoscerlo in ogni sua caratteristica. Infine i nostri clienti che cercano un contatto umano, che non potrebbero trovare in un normale supermercato.