

# AGRIWEL

## Welfare nella filiera agricola



Alleanza Locale di conciliazione - Capofila IRENE ETS  
Iniziativa finanziata da Regione Lombardia a supporto degli interventi di conciliazione vita-lavoro - PTC 2020/2023

## SOCIETÀ AGRICOLA FRATELLI MONTI S.S. - CASCINA GUZZAFAME

LOC. CASCINA GUZZAFAME - GAGGIANO, MILANO

SITO WEB: [WWW.CASCINAGUZZAFAME.IT](http://WWW.CASCINAGUZZAFAME.IT) - FACEBOOK: CASCINAGUZZAFAME



L'azienda nasce dalla passione della Famiglia Monti, allevatori da generazioni, all'avanguardia già nei primi del '900 tanto da essere Nonno Adolfo uno dei cofondatori del Consorzio Produttori Latte di Milano; suo figlio Augusto si laureò in Scienze Agrarie e cominciò a sperimentare nuove tecniche in ambito zootecnico. Nonno Adolfo e nonno Augusto se ne sono andati da tanto tempo, ormai e le redini dell'azienda sono passate nelle mani dei figli: tante cose sono cambiate, com'è normale, ma due cose sono rimaste intatte: l'amore per l'innovazione e il rispetto per la natura. Da più di 200 anni, la Famiglia Monti vive e lavora a stretto contatto con la campagna con un occhio sempre al futuro ma ancorata al rispetto per la terra e per i suoi frutti. L'allevamento di vacche da latte è l'attività principale della famiglia ormai da quattro generazioni. Grazie alla stabulazione libera, i 360 capi possono muoversi liberamente nella stalla, avere contatti con i propri simili. In questo modo le nostre vacche sono più serene e, di conseguenza, più in salute.

Con i 4.000 litri di latte fresco e genuino prodotto giornalmente vengono prodotti nel caseificio interno yogurt e formaggi a km 0. I 360 capi si dividono tra vacche da latte e vacche da carne. Per le prime abbiamo scelto capi di razza Bruna e vacche Frisone. Per la produzione di carne, invece, abbiamo preferito incroci con Angus scozzese.

In Cascina non alleviamo solo vacche da latte, anzi. In un angolo nascosto, sul retro della casa padronale e lontano dalla confusione, ci sono tanti simpatici animali da cortile. Le star di questa piccola fattoria sono gli asinelli Archimede e Medea, cui tengono compagnia faraone e galline e polli. La Cascina ha un orto di circa 2 ettari, rigorosamente biologico, il che significa:

- niente diserbanti, che penetrano nella terra e distruggono la microfauna che la abita;
- niente insetticidi chimici, che uccidono anche api e altri insetti impollinatori;
- solo prodotti approvati dalla normativa biologica, come il Bacillus Thuringiensis e il Piretro.

La frutta e la verdura ottenuta in questo modo è forse un po' meno bella di quella del supermercato. In compenso, è ricca di sostanze nutritive, buona, sana, da mangiare anche con la buccia! Sempre in nome di un approccio naturale alla coltivazione, seminiamo solo verdure di stagione. I cavoli e le verze li coltiviamo solo in inverno, i pomodori e le insalate solo in estate, nel pieno rispetto dei ritmi naturali di ciascuna pianta. Parte della superficie aziendale è dedicata a colture di riso Carnaroli, cereali e foraggi per gli animali. In questo modo sappiamo sempre cosa mangiano i nostri animali, garantendo a loro un'alimentazione sana e a te latte e uova genuini. In inverno, le vacche mangiano in prevalenza loiessa, una graminacea usata nella produzione di foraggio. In estate, mangiano mais sotto forma di pastone o di granella. Tutti i prodotti possono essere acquistati presso la Bottega presente all'interno dell'azienda ed ora presente anche online tramite il sito internet dell'azienda, oppure degustati nell'Agriturismo dove vengono proposti alcuni menu completi. Si organizzano anche eventi come feste private e matrimoni o meeting aziendali. La Cascina Guzzafame offre anche servizi di Fattoria Didattica grazie a collaboratori ed educatori con formazione accademica a indirizzo socio-educativo.

Capofila



# AGRIWEL

Welfare nella filiera agricola



Alleanza Locale di conciliazione - Capofila IRENE ETS  
Iniziativa finanziata da Regione Lombardia a supporto degli interventi di  
conciliazione vita-lavoro - PTC 2020/2023

## AL PODERE DELLE EMOZIONI PERDUTE DI BIANCHI ERIKA

VIA PASCOLI 10 - CORBETTA, MILANO

SITO WEB: [WWW.PODEREEMOZIONIPERDUTE.IT](http://WWW.PODEREEMOZIONIPERDUTE.IT) - FACEBOOK: AL PODERE DELLE EMOZIONI PERDUTE



Al Podere delle Emozioni Perdute si coltivano verdura e frutta biologica senza l'utilizzo di pesticidi o diserbanti, rispettando i ritmi della natura e favorendo la biodiversità.

Il lavoro viene svolto tutto in campo aperto e da qualche anno è stato creato anche un orto sinergico. L'azienda, con i suoi orti e giardini ricchi di erbe aromatiche (dalle più note alle più rare), ospita una discreta varietà di galline ovaiole nutrite in modo genuino con grani biologici e scarti di frutta e verdura che giornalmente vengono raccolti dal campo.

## AZIENDA AGRICOLA GRUPPO VIGNAIOLI DI CESARI E CARRARA S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

VIA DELLA CAPRA - SAN COLOMBANO AL LAMBRO, MILANO

SITO WEB: [WWW.GRUPPOVIGNAIOLI.IT](http://WWW.GRUPPOVIGNAIOLI.IT) - FACEBOOK: VINI SANCOLOMBANO



Nasce alla fine degli anni settanta grazie ad alcuni coltivatori che tuttora fanno parte dell'azienda e che hanno riattivato i terreni collinari reimpiantando nuovi vigneti sulla base della vecchia tradizione "Banina", senza perdere di vista le moderne esigenze. I metodi di coltivazione tengono in stretta considerazione il rispetto dell'ambiente orientandosi verso tecniche di produzione biologica (Organismo di controllo ICEA), infatti, nelle vigne vengono usati prodotti di origine naturale come rame e zolfo. L'azienda è associata al Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano.

San Colombano, antico borgo storico situato ai piedi dell'omonimo colle incontaminato (recentemente riconosciuto come Parco Collinare, area DOC ricca di vigneti) offre un terreno particolarmente adatto alla coltivazione della vite.

Il vino che ne deriva è l'unico ed esclusivo delle provincie di Milano e Lodi e ne simboleggia tradizione, storia e natura.

Capofila



# AGRIWEL

Welfare nella filiera agricola



Alleanza Locale di conciliazione - Capofila IRENE ETS  
Iniziativa finanziata da Regione Lombardia a supporto degli interventi di conciliazione vita-lavoro - PTC 2020/2023

## AZIENDA AGRICOLA IL GIARDINO DELLE ESSENZE PERDUTE DI MARTA STEGANI

VIA ALFIERI ANGOLO VIA GIOBERTI PARABIAGO, MILANO  
WWW.GIARDINOESSENZEPERDUTE.IT



Il vivaio è nato con l'intento di offrire piante che per moda o difficile reperibilità sono scomparse dai nostri giardini privati del piacere delle loro fioriture. L'azienda è specializzata in fuchsia, di cui si coltivano oltre 350 varietà fra specie e ibridi. In questi anni si è provveduto ad una sperimentazione per cercare di offrire piante che meglio si potessero adattare al clima italiano, caratterizzato da estati lunghe e calde. Il catalogo offre una grande scelta di varietà rustiche, adatte alla coltivazione in giardino, oltre a varietà antiche (per convenzione quelle ibridate prima del 1914) affinché non vada perduto il lavoro dei grandi ibridatori del passato. In vivaio troverete anche una piccola collezione di begonie e una selezione di piante perenni da ombra adatte ad essere abbinate alle fuchsie. Si effettua la spedizione di talee e di piante adulte quando le dimensioni lo consentono.

## AZIENDA AGRICOLA CASCINA ZUCCA DI NICOLETTA SCAVUZZO

VIA ABBIATEGRASSO 140 - CORBETTA, MILANO  
FACEBOOK: AZIENDA AGRICOLA CASCINA ZUCCA



L'azienda agricola Cascina Zucca si costituisce a maggio 2017 come ditta individuale condotta da una neo imprenditrice agricola quasi quarantenne. Si caratterizza nell'allevamento di capre di razza camosciata da latte con rimonta interna. Il latte prodotto, circa 2,5/3 litri a capo è in parte trasformato in formaggio fresco e semistagionato e yogurt, e in parte venduto come latte alimentare. Ad oggi si coltivano circa 3 ettari a foraggio da destinare per l'alimentazione del bestiame, aventi certificazione biologica. Le capre vengono allevate all'interno di strutture già esistenti, una vecchia stalla riadattata per l'allevamento di capre. Il mangime selezionato a base di cereali, erba o altri foraggi, senza OGM, proviene da una cooperativa che collabora con l'Università di Milano per la continua ricerca e selezione del prodotto.

Capofila



# AGRIWEL

Welfare nella filiera agricola



Alleanza Locale di conciliazione - Capofila IRENE ETS  
Iniziativa finanziata da Regione Lombardia a supporto degli interventi di  
conciliazione vita-lavoro - PTC 2020/2023

## CASCINA VALLE BORLEZZA SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

VIA RISORGIMENTO 15/17 - TREZZANO ROSA, MILANO

Passione ed impegno hanno portato la famiglia a credere nel 2007 alla nascita dell'Azienda Agricola Cascina Valle Borlezza, situata a Trezzano Rosa.

Alberi da frutto, orto, campi, vengono coltivati nel segno della natura e dei suoi tempi. La frutta matura al sole e viene lavorata immediatamente e delicatamente per preservarne le qualità ed i colori e utilizzata per confetture. I cereali sono scelti di volta in volta e le qualità antiche ricercate per ritrovare sapori perduti e autentici.

I terreni e le coltivazioni si trovano sia sull'altopiano soleggiato di Clusone, in Brianza, che nel pavese. Dal 2017 è stata intrapresa anche l'attività di Apicoltura che darà i suoi primi "frutti" nel 2018 con la produzione di miele. Nel 2021 si sviluppa un ulteriore settore dell'azienda nel campo dell'agrigastronomia e nasce così "L'èra", un progetto incentrato sulla riscoperta dei sapori tradizionali del territorio e di una continua ricerca di prodotti selezionati che vengono lavorati nel laboratorio e danno vita a gustosi e genuini piatti.

## DOGGY ANGELS DI POCHINI DANIELA

VIA CASSOLNOVO 104 - ABBiateGRASSO, MILANO  
SITO WEB: WWW.DOGGYANGELS.IT



Allevatrice di Golden Retriever e istruttore cinofilo, Daniela ha passato la vita a occuparsi di animali fin da quando era piccola, trasformando questo amore nella sua professione.

Si forma continuamente per rendere un servizio migliore non solo ai clienti umani, ma soprattutto a quelli a quattro zampe. La DOGGY ANGELS è nata nel 2013 sulla via di Abbiategrasso che porta al bosco del Ticino.

La sede di DOGGY ANGELS è all'interno di un complesso rurale di 12.000 mq. dove si trovano la pensione, il campo per l'educazione canina, la nursery, campi in cui correre e posti interni in cui riscaldarsi o raffreddarsi e una piscina... Insomma il paradiso per i nostri amici 4 zampe che si sentono liberi, ma allo stesso tempo protetti.

Capofila



# AGRIWEL

Welfare nella filiera agricola



Alleanza Locale di conciliazione - Capofila IRENE ETS  
Iniziativa finanziata da Regione Lombardia a supporto degli interventi di  
conciliazione vita-lavoro - PTC 2020/2023

## FRUTTAINCAMPO SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

VIA CUSAGO 17, MILANO

SITO WEB: WWW.FRUTTAINCAMPO.IT



Produrre sano, raccogliere fresco: FruttainCampo nasce da un'idea di alcuni amici e agronomi che decidono di impiantare un frutteto a Milano in Zona San Siro, a 2 km dallo stadio Meazza. Lo scopo è quello di produrre in modo sano e sostenibile frutta che possa essere raccolta direttamente dal consumatore, nel momento della sua massima maturazione. Questo permette di portare in tavola sempre frutta fresca, maturata sulla pianta e quindi ricca di sapori. La frutta è prodotta con metodi di coltivazione ecocompatibile, l'acqua di irrigazione è pompata da un pozzo al riparo da sversamenti in acque superficiali. Il frutteto viene fertilizzato con letame, si pratica fertilizzazione con borlanda ed è coperto da reti anti insetto che consentono di ridurre al minimo i trattamenti contro gli insetti. Per le principali malattie delle piante si utilizzano prodotti consentiti nell'agricoltura biologica, come sali di rame, zolfo e prodotti per la lotta biologica.

## SOCIETÀ AGRICOLA CASCINA SALAZZARA S.S. DI SANGALLI ISABELLA MARIA

CASCINA SALAZZARA - MAGENTA, MILANO

Cascina Salazzara risale al 1723, è un borgo suggestivo, elegante dal sapore antico, immerso in 45 ettari di bosco, fontanelle e prati percorribili a piedi e/o con biciclette che l'Azienda mette a disposizione dei suoi ospiti. La struttura dispone di un vasto salone interno dal caratteristico soffitto in legno e da muri in mattoni a vista, ricavato dalla ristrutturazione del vecchio fienile, che può ospitare fino a 200 persone. La sala climatizzata e/o riscaldata è utilizzabile tutto l'anno. Un team di professionisti metteranno a disposizione la loro esperienza per affiancarvi nel progettare insieme eventi quali: seminari aziendali, incontri di lavoro, culturali, commerciali, eventi privati. Per gli eventi è a disposizione un servizio di ristorazione interna. Cascina Salazzara mette a disposizione anche un bed & breakfast a conduzione familiare che nasce da 2 antiche case (padronale e del fattore) sapientemente ristrutturate di recente nel rispetto della linea originale e

delle antiche tradizioni. La struttura dispone di parcheggio privato interno.

E' una tipica cascina Lombarda a corte quadrata. E' situata all'interno del Parco del Ticino e si estende su una superficie di 45 ettari. Tutti i fabbricati si affacciano sull'antica aia, centro della vita della cascina.

Intorno al nucleo aziendale si estendono i campi coltivati e il bosco di proprietà.

Attraverso la didattica in fattoria si può scoprire in modo divertente il fantastico mondo della natura e degli animali. Il bambino impara divertendosi e attraverso esperienze concrete apprende il valore della tutela dell'ambiente e il rispetto per le creature che lo abitano. I laboratori didattici che presentiamo propongono la realizzazione di prodotti legati al mondo agricolo: con la guida e l'aiuto di mani esperte sarà possibile "imparare...facendo"

Capofila



# AGRIWEL

## Welfare nella filiera agricola



Alleanza Locale di conciliazione - Capofila IRENE ETS  
Iniziativa finanziata da Regione Lombardia a supporto degli interventi di conciliazione vita-lavoro - PTC 2020/2023

## SOCIETÀ AGRICOLA IL GELSO S.S. DI ZANZOTTERA ANDREA E SERENA

VIA GIACOMO LEOPARDI 18 - SANTO STEFANO TICINO, MILANO

Azienda agricola da tre generazioni; perno centrale dell'attività è l'allevamento di vacche da latte e ingrasso e vitelli. Con il passare degli anni si è sentita l'esigenza di allargare l'attività e di proporre direttamente al cliente i prodotti. Oltre a trasformare il latte in ottimo formaggio, è stato incrementato il numero di animali: bovini, suini e, da cortile, polli, conigli, anatre ecc. L'agriturismo (ricavato dalla vecchia stalla del nonno) aperto nel 2001 è stato il primo passo,

ora con l'apertura dello spaccio agricolo si è cercato di dare un ulteriore servizio.

L'azienda è immersa nel verde del parco agricolo del Gelso, nella zona sud-ovest della provincia milanese, alle porte del parco del Ticino e vicino all'oasi del WWF di Vanzago, una zona verde ma in posizione "strategica" grazie ad un'importante arteria stradale di collegamento con Milano e con l'Autostrada per Torino.

## SOCIETÀ AGRICOLA MAPELLI S.S.

VIA DANTE 71 - CAMBIAGO, MILANO



L'Azienda Agricola Mapelli, nasce nel 1975 dall'iniziativa di Vittorio che, grazie agli insegnamenti e alla passione trasmessa dal nonno e dal padre, decide di spostare il piccolo allevamento esistente in centro Cambiagio nelle attuali strutture di via Dante 69. Il lavoro consisteva nella gestione della stalla di bovine da latte e contemporaneamente della campagna, con la produzione di tutto ciò che serviva per l'alimentazione delle stesse. Nel 1997 vennero effettuati ampliamenti e miglioramenti strutturali. Nel 2003 Stefano, il figlio, dopo il diploma in agraria, prese posto in azienda e nel 2006 lo seguì Valentina, la figlia, a seguito della realizzazione del moderno mini-caseificio, che permette di valorizzare, con la trasformazione, quello che rimane il principale prodotto aziendale: il latte.

Con l'amore per il lavoro, l'impegno, la passione per l'allevamento la cura dei dettagli nella gestione dell'azienda e senza l'utilizzo di prodotti chimici, ottengono una produzione di latte di eccellente qualità

Credono nella filosofia della filiera corta, la spesa a kilometro 0, cioè l'acquisto degli alimenti esattamente dove vengono prodotti, risparmiando nel processo di trasporto e quindi anche in termini di inquinamento.

L'Azienda Agricola Mapelli, sempre aperta per una visita libera, può diventare una splendida meta dove trascorrere, con tutta la famiglia o gli amici, attimi sereni in mezzo alla natura, un modo per avvicinarsi alla vita dei campi, ai suoi ritmi, ai suoi colori. Un'occasione per vedere da vicino le mucche e le galline, per accarezzare i vitellini appena nati, per osservare i campi coltivati nelle diverse stagioni e scoprire il profumo dei prati tagliati. I sentieri e le numerose piste ciclabili, permettono di immergersi nel silenzio della campagna per ritrovare la dimensione di una vita più sana a pochi chilometri dal frastuono delle città.

Le specialità vengono vendute direttamente presso il negozio, adiacente al laboratorio, o distribuite a ristoranti, agriturismi, gastronomie e negozi, che fanno della materia prima il loro punto di forza.

Infine, una nota speciale per le occasioni di festa: le eleganti confezioni che realizziamo sono la soluzione ideale per chi vuole sorprendere con un regalo di sicuro gradimento!

Capofila



# AGRIWEL

## Welfare nella filiera agricola



Alleanza Locale di conciliazione - Capofila IRENE ETS  
Iniziativa finanziata da Regione Lombardia a supporto degli interventi di conciliazione vita-lavoro - PTC 2020/2023

## SOCIETÀ AGRICOLA OLDANI S.S.

VIA ROSOLINO PILO 59 - MAGENTA, MILANO



Agriturismo Cascina Conta dal 2005 offre la possibilità di gustare i piatti della tradizione lombarda nelle campagne tra Magenta e Corbetta, immersi nel verde del parco del Ticino. Da allora, forniscono ai loro clienti alimenti di altissima qualità. Oggi, Agriturismo Cascina Conta fornisce un servizio di vendita diretta tramite lo spaccio agricolo a 2 km dalla cascina. La cascina che ospita l'agriturismo risale al 1600 e ha restauri risalenti al 1800. Sono bellissimi i soffitti a travi originali e i diversi camini con cui vengono riscaldati gli am-

bienti interni in inverno. Il grande pergolato, molto gradevole in estate, è perfetto per accogliere famiglie con bambini. L'azienda agricola è operativa dagli anni '80, si coltivano cereali, legumi, mais rosso da polenta, frumento, orzo, farro, riso, zafferano, asparagi, porri, lattughe, fagioli, cavoli verdi e viola, cavolfiori gialli, viola e bianchi, zucchine, cornetti, cipolle, cipollotti, aglio, piselli, pomodori, peperoni, peperoncini, melanzane, patate, ravanelli, broccoli, radicchio, carote, finocchi, sedano, verze, cetrioli, barbabietole, spinaci e insalate. Poi anche: fragole, mirtilli, ribes, lamponi, more, angurie, meloni. Abbiamo 2 frutteti misti con cachi, prugne, pesche, mele, pere, uva da tavola, uva fragola "americana", albicocche, fichi e le rarissime more di gelso. Il tutto gestito con un sistema di lotta integrata con un antico sistema di rotazione delle colture e di approvvigionamento idrico a goccia. Sotto i frutteti vengono lasciati razzolare polli, anatre, oche e faraone. Gli avicoli sono quindi a terra e ben allevati grazie all'esperienza lasciata dai genitori Paolo e Rosi. Si vendono anche uova freschissime e con il latte delle caprette si produce un ottimo formaggio servito in abbinato alle confetture di frutta, di verdura o al miele delle api presenti in azienda. Stagionalmente è presente anche cacciagione.

## AZIENDA AGRICOLA BARONI ANNA

VIA MONTE ROSA N.33 - ABBIATEGRASSO, MILANO



L'azienda è situata all'interno di 2 parchi: del Ticino e del Parco Agricolo Sud di Milano; la cascina è uno dei 4 insediamenti antichi che ha contribuito a formare l'attuale territorio di Cassinetta.

Si coltivano diverse varietà di mais e orzo oltre a piccoli frutti e piante officinali.

Dai cereali viene ricavata farina venduta successivamente in modo diretto all'azienda stessa.

Capofila



# AGRIWEL

Welfare nella filiera agricola



Alleanza Locale di conciliazione - Capofila IRENE ETS  
Iniziativa finanziata da Regione Lombardia a supporto degli interventi di  
conciliazione vita-lavoro - PTC 2020/2023

## SOCIETÀ AGRICOLA RE BALDASSARRE S.S.

VIA NERVIANO, 93 - LAINATE, MILANO

SITO WEB: [DIGILANDER.LIBERO.IT/AGRICOLA.RE](http://DIGILANDER.LIBERO.IT/AGRICOLA.RE)



L'azienda fondata dalla signora Maria e da suo marito Baldassarre basa le sue radici nelle usanze e tradizioni contadine lombarde, dove i polli venivano allevati nell'aia, sia per il sostentamento della famiglia che per la vendita. La passione per questo lavoro nasce infatti dall'osservazione della dedizione e cura che i genitori mettevano nel lavoro e che a loro volta avevano ereditato dai loro avi.

Specializzata nell'allevamento di pollame e in particolare di galline per la produzione di uova, alimentate principalmente con materie prime coltivate dall'azienda stessa (mais, frumento, orzo, soia e colza), alleva anche i cosiddetti animali da cortile:

- Polli: la specialità sono i Pelaccolli, che si distinguono dai polli comuni per la carne più soda, saporita e gustosa.
- Tacchini: Tacchini americani, detti anche giganti da cui si ricava un ottimo petto per le bistecche, l'arrosto e il bollito; e Tacchini nostrani, da 3-4 kg ottimi per l'arrosto.
- Capponi: di cui si alleva la razza doppio petto, la golden e i Pelaccolli.
- Oche: vengono allevati alcuni esemplari di cignoidi, e la razza comune lombarda.
- Anatre: sia quelle francesi dette comunemente 'mute', sia quelle germane o selvatiche, sia le pechino dette anche 'mulard'.
- Faraone
- Conigli

Capofila





# AGRIWEL

## Welfare nella filiera agricola



Alleanza Locale di conciliazione - Capofila IRENE ETS  
Iniziativa finanziata da Regione Lombardia a supporto degli interventi di conciliazione vita-lavoro - PTC 2020/2023

## ISOLA MARIA AL TESTONE S.S.

VIA DON FRACASSI 11 - BAREGGIO, MILANO



L'azienda, sita all'interno del Parco agricolo Sud Milano, condotta da Renata Lovati con il marito, inizia l'attività nel 1980 come allevamento di circa 50 vacche frisone e si converte al regime dell'agricoltura biologica nel 2009 con certificazione ICEA. Nel corso degli anni viene avviata anche un'attività connessa di agriturismo con alloggio. Dopo quarant'anni di lavoro, decidono di non disperdere la grande esperienza ma-

turata e creano quindi un'altra opportunità di lavoro costituendo una nuova azienda, Isola Maria Al Testone S.S. insieme a due giovani agricoltori, Paolo ed Elia Sguinzi. I due nuovi soci portano grande energia e voglia di migliorarsi, quindi nel 2019 le attività delle due aziende vengono in parte accorpate e la parte produttiva zootecnica viene trasferita a Bareggio nella zona del fontanile nuovo denominata appunto "Testone" dove è stata rilevata in affitto una storica Cascina a cui ridare vita. Producono latte e fieno biologico coltivando gran parte dei terreni a foraggi da affienare, cereali, vernini e pisello proteico. Inoltre dal loro latte biologico trasformano formaggi freschi tipo crescenza, ricotta, cremino, uno stagionato denominato "Testone" dal nome dialettale della cascina e yogurt bianco. La produzione di formaggi è iniziata nella primavera del 2010 grazie alla costituzione del DES Rurale del Parco Sud, realtà che ha messo in stretto contatto agricoltori e gruppi di acquisto solidale e stimolato la scelta della conversione al biologico.

## SOCIETÀ AGRICOLA MADRETERRA S.S. - CASCINA POSCALLONE

CASCINA POSCALLONE - ABBIATEGRASSO - MILANO

L'azienda viene fondata nel 2011 Elena e suo marito Giuseppe, dentro Cascina Poscallone, una meraviglia di Abbiategrasso, un gioiello medievale che rischiava da un lato di deteriorarsi per sempre, visto lo stato pericolante di alcuni edifici, dall'altro di passare a immobile residenziale, visto che da molti anni non era più sede di attività agricole. I 10 ettari di terreno attorno alla cascina sono stati completamente convertiti al biologico con coltivazione di grano, favino e ortaggi come insalate, cipolle, patate, broccoli, cavoli cappucci, cavolo nero, spinaci, zucchine, zucche, angurie,

pomodori da tavola, fagiolini, tatzoi, cavolo cinese, lamponi, more, ribes. L'azienda gestisce inoltre alcuni ettari di terreno a Basiglio, dove coltiva riso Carnaroli in modalità tradizionale (non bio), e altri scampoli di terreno in Sicilia, in conversione al bio, da dove provengono l'olio extravergine di frantoio, il vino d.o.c. (Syrah, Nero d'Avola, Grillo) e la pasta confezionata con grano integrale; ceci e lenticchie vengono pure da Salemi (TP). Il posto ideale per chi ama la spesa a chilometro zero, dove si riconosce il sapore delle verdure appena colte, non trattate.

Capofila



# AGRIWEL

## Welfare nella filiera agricola



Alleanza Locale di conciliazione - Capofila IRENE ETS  
Iniziativa finanziata da Regione Lombardia a supporto degli interventi di conciliazione vita-lavoro - PTC 2020/2023

## AZIENDA AGRICOLA F.LLI MAPELLI

VIA MISURATO 30 - ARCORE - MONZA E BRIANZA



L'Azienda gestita dai fratelli Annamaria e Davide Mapelli opera sul ciclo completo dell'allevamento: inizia con la coltivazione di cereali e foraggi destinati in primo luogo all'a-

limentazione degli animali che vengono allevati e macellati all'interno dell'azienda; una parte dei cereali viene anche utilizzata per la produzione di farine di frumento e mais.

Nell'ultima annata sono stati coltivati tra gli altri il mais "8 file" per la produzione di una polenta speciale, la cui semenza antica è stata ritrovata qualche anno fa in Piemonte, il grano tenero umbro di Frassineto per la produzione del pane, il grano duro "Senatore Cappelli" e la segale originaria della Valsassina. L'orto aziendale, che viene concimato utilizzando solo il letame proveniente dall'allevamento dei bovini, produce piccole quantità di verdure di stagione.

Dalla stalla tramite il piccolo macello aziendale possiamo proporre una gamma completa di carne bovina e suina, pollame e conigli. Il tutto viene integrato da alcuni salumi prodotti in azienda quali il "salame brianzolo", cacciatori, cotechini, mortadelle di fegato, coppe, pancetta e lardo. È presente uno spaccio aziendale per la vendita diretta in azienda.

## PODERE MONTICELLI

CASCINA MONTICELLI VILLANOVA DEL SILLARO, 30 - LODI



Si producono e trasformano cereali e legumi nel cuore della Pianura Padana. Seguono sin dall'inizio della loro storia il metodo dell'agricoltura biologica. L'alternanza delle colture, insieme all'applicazione di altre pratiche agricole bio, serve a preservare in maniera naturale la fertilità del terreno: fon-

damentali per ottenere qualità e quantità delle produzioni e conservare la biodiversità dell'ambiente, aspetti tipicamente trascurati dalla pratica della monocoltura intensiva. Dal primo anno di gestione si sono adeguati alle prescrizioni dell'agricoltura biologica perché ritengono che la terra sia un bene comune da difendere e non solamente da sfruttare. La terra è da rispettare in quanto fonte di sostentamento ed elemento fondamentale dell'ambiente. Il desiderio di garantire un futuro per le generazioni che ci seguiranno suggerisce che, come tutte le altre attività umane, anche l'agricoltura debba essere improntata alla sostenibilità economica ed ambientale. Producono e trasformiamo prevalentemente cereali antichi e legumi. Da alcuni anni trasformano i prodotti della loro terra e li distribuiscono a gruppi di acquisto solidali, spacci agricoli locali, negozi specializzati, canali vendita on-line e distributori organizzati. Questo nuovo percorso è partito con la costruzione di un laboratorio dove confezionano e la collaborazione con piccoli laboratori artigianali.

Capofila

