

# Com'è moderna l'agricoltura antica A Giussago dalla terra al piatto

Società

LA STORIA

## Com'è moderna l'agricoltura antica A Giussago dalla terra al piatto

«Miscusi Farm» ha scelto l'azienda pavese come base produttiva per i ristoranti dedicati alla pasta

L'agricoltura del futuro nasce dal suo passato. Una consapevolezza forse scontata per molti, sulla carta, ma non nella terra. Alle porte di Pavia, in quel luogo ameno di Cascina Darsena, a Giussago, sorge l'*Innovation Center Giulio Natta*, un polo di ricerca e sviluppo in tema ambientale e agricolo, dove la biodiversità ha fatto un salto indietro nel tempo, all'anno mille.

Dall'eredità del premio Nobel per la chimica nel 1963 è nato un centro, Neorurale Hub, all'interno di Innovation Center, in cui diverse aziende e start-up operanti nell'agri-food, si confrontano per il bene comune: allontanarsi dall'utilizzo di combustibili fossili e fertilizzanti, risparmiando risorse naturali, e producendo alimenti di alta qualità in modo sostenibile.

I rifiuti delle città vengono utilizzati per aumentare la materia organica del suolo che permette di coltivare cibo migliore. A Giussago 1700 ettari di terreno sono stati scelti per salvare il "deserto agricolo" dell'Italia settentrionale, dove la terra per decenni è stata sfruttata in modo intensivo per produrre cibo. Un terreno fertile, appunto, che è servito e servirà da modello replicabile.

Nel 1996 le prime rilevazioni sui campi alla Cascina Darsena e l'inizio del risanamento: sono stati piantati circa 1,8 milioni di alberi e create zone umide e di filtraggio per la protezione del suolo e la depurazione delle acque. In 20 anni i terreni acquistati dalla famiglia Natta, si sono rigenerati, la fertilità è cresciuta del 153%. Risultati sorprendenti anche



Una delle zone umide realizzate nei 1700 ettari recuperati nella zona di Giussago negli ultimi venti anni grazie all'*Innovation Center Giulio Natta*

**In 20 anni la fertilità dei terreni è aumentata del 153%. Sono tornate farfalle e libellule**

dal ripopolamento della fauna: le libellule sono cresciute del 146%, le farfalle del 114%, e gli uccelli nidificanti come Airone rosso, Cavaliere d'Italia, e Martin Pescatore del 170%.

«Abbiamo ricreato un modello sostenibile secondo i principi della Blue Economy - ha spiegato Piero Manzoni, CEO di Neorurale Hub di Giussago- I risultati mo-

strano che, in soli 20 anni, la biodiversità è tornata alle condizioni dell'anno 1000. Gli elementi chiave sono la conservazione della biodiversità e la qualità di acqua e aria».

Che tradotto significa far del bene alla natura e ritrovare sulla tavola i buoni frutti dell'attento lavoro. In questo luogo ieri è stata inaugurata Miscusi Farm, la cucina-laboratorio in cascina dell'omonimo marchio milanese di pasticci con ristoranti che ha scelto la virtuosa campagna pavese come quartier generale a 18 chilometri in linea d'aria dal Duomo di Milano. Miscusi, pre-

sente a Milano con cinque locali (Colonne, Stazione Centrale, Cinque Giornate, Cadorna, Isola) in espansione con prossime aperture in Italia (una delle città papabili potrebbe essere anche Pavia) serve 70 mila piatti di pasta al mese e ha scelto il centro di Giussago per poter lavorare su ricette e materie prime.

«Siamo onorati di piantare le radici in questo posto magico: partendo dal campo, toccando con mano i nostri prodotti, entreranno e usciranno gli ingredienti che tutti i giorni porteremo sulle tavole dei nostri ristoranti - ha spiegato Alberto

Cartasegna, CEO e Founder di miscusi. - Questo ci consentirà di testare nuovi strumenti e processi prima di attivarli nei locali, avremo spazio e tempo da dedicare alla formazione dei nostri ragazzi».

Pasta fresca e prodotti genuini saranno quindi alla base anche della proposta food dell'agriturista dell'*Innovation Center Giulio Natta* dove le tavolate a quadri bianchi e rossi avranno sempre più il profumo e i sapori genuini della domenica in campagna a casa della nonna. —

Eleonora Lanzetti  
© FONDACIQUINDIRITTI RISERVATI

### OTTO VOLUMI

DA DOMANI

L'uomo nello spazio  
L'iniziativa per i lettori

Da domani, ogni sabato per otto settimane, la Provincia pavese porterà i propri lettori nello spazio. È un viaggio nello spazio, perché si tratta di un'iniziativa editoriale che racconterà la storia e il futuro dell'astronautica, dai lanci dei primi satelliti alla fine degli Anni '50 fino alle prossime missioni di esplorazione del cosmo.

L'iniziativa editoriale del Gruppo Gedi lancia la collana dal titolo «L'avventura dell'uomo nello spazio», realizzata con il contributo di sei astronauti italiani: Franco Malerba, Maurizio Cheli, Umberto Guidoni, Roberto Vittori, Paolo Nespoli, Luca Parmitano, più il candidato cosmonauta Walter Villadei. In un'operazione patrocinata dall'Asi, l'Agenzia Spaziale Italiana, e in uno scambio costante con l'Esa, l'Agenzia Spaziale Europea, gli otto volumi saranno un viaggio nella più grande sfida scientifica e intellettuale mai realizzata dall'umanità.

Il primo volume è dedicato alla missione per la quale si celebrano in luglio i 50 anni: l'Apollo 11, quella del primo sbarco sulla Luna. Il volume tratterà la storia della missione e dei protagonisti, Armstrong, Aldrin e Collins, partiti il 16 luglio 1969 da Cape Kennedy, in una calda mattinata, quando il gigantesco razzo Saturno V era avvolto in una nuvola di afa. Quattro giorni dopo lo storico allungo con il Lem e poi il rientro nel Pacifico alle prime luci dell'alba del 24 luglio. La missione è raccontata in dettaglio, con le testimonianze degli astronauti italiani e i racconti dei tre protagonisti dell'impresa. —

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## Bar Statuto - da Laura & Ristorante l'Erica di Roberto



**APERITIVO & CENA IN MUSICA** Ore 19.30

# JACK DENNIS

## Domenica 30 Giugno

**San Sebastiano Curone (AL)**  
Piazza Roma



Unplugged Duo

Bar Statuto da Laura propone il suo **Music Aperitivo a € 10,00**

**l'Erica di Roberto** propone il suo **Menù alla Carta**

Per info e prenotazioni:  
0131.786109  
339.8851836

MAURO RINCA • STUDIO DALI