

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

A Rho e Pregnana Milanese entra nel vivo il progetto Gerla 2.0

Redazione · Wednesday, March 3rd, 2021

Ripartire dall'agricoltura, dalla produzione locale, dall'inclusione sociale, per promuovere il contatto con la terra, la cura nei confronti della natura. È l'obiettivo del **progetto "Gerla 2.0"** che ha preso il via a gennaio del 2020 con la produzione di miele e zafferano nei territori di **Rho e Pregnana Milanese** e di yogurt e piccoli dessert a km zero, destinati alla ristorazione delle scuole primarie e secondarie di primo grado della zona e distribuiti anche attraverso gruppi di acquisto solidale. Proprio in questi giorni gli studenti di **11 istituti di Rho e Pregnana milanese hanno ricevuto le prime consegne di 1200 budini a Pregnana e 2100 yogurt** all'albicocca e banana a Rho, per un totale nell'arco dell'anno di 8.800 prodotti a Pregnana Milanese e 16.300 a Rho. Cuore del progetto è l'accompagnamento al lavoro di persone con disabilità o in condizione di vulnerabilità o marginalità sociale, grazie ad un percorso formativo volto all'avvio di tirocini e inserimenti lavorativi stabili e duraturi nel settore dell'agricoltura sociale.

«In questo periodo i ragazzi di Arca di Noè hanno accolto con entusiasmo il progetto e partecipato attivamente alla sua realizzazione – **Paolo Bianchi, responsabile progetto Arca** -. Hanno infatti testato i prodotti cogliendone il valore e l'artigianalità, hanno scelto le confezioni adatte ad ospitarli, si sono adoperati nel comprare i contenitori per alimenti in polipropilene per far viaggiare yogurt e budini in sicurezza e mantenendone la qualità. Inoltre, si sono spesi per allargare la rete di vendita sulla cittadina rhodense. Quanto al trasporto hanno effettuato la pulizia e la sanificazione del camion, imparato le strade e controllato i tempi di consegna perché anche il tempo non fosse sprecato: attenzioni e gesti importanti che hanno permesso alle città di Rho e Pregnana di ricevere prodotti sani attraverso un servizio pensato e sicuro. Non solo, il progetto ha dato la possibilità alla cooperativa di inserire nel suo organico un paio dei ragazzi fragili offrendo loro una grande occasione di crescita personale, una sfida quotidiana ai propri limiti che, accompagnata passo passo dai nostri educatori, li renderà sempre più capaci di accogliere le responsabilità ed effettuare così **il lavoro con cuore, testa e professionalità**».

Il **progetto, cofinanziato da Fondazione Cariplo**, conta sul coinvolgimento di un ampio partenariato: i comuni di Rho e Pregnana Milanese, l'associazione Passi e Crinali, Legambiente Lombardia, le cooperative sociali cooperho, Arca di Noè e Koinè, l'azienda speciale consortile Sercop, con la collaborazione dell'azienda agricola fattoria Maccazzola e di Sodexo, azienda che gestisce la ristorazione delle mense in molti comuni del milanese.

«Gerla 2.0 è un progetto concreto che riesce a unire obiettivi sociali con aspetti ambientali di cura del territorio – dichiarano l'assessore ambiente e verde pubblico **Gianluigi Forloni** e l'assessore a servizi socio-assistenziali **Nicola Violante del comune di Rho** -. Il covid ha solo rallentato

l'attuazione di alcune fasi a dimostrazione che l'ambiente e i ritmi della natura con le sue fasi stagionali e agricole offrono occasioni di motivazione, di incentivo e benessere anche in situazioni d'emergenza. Esprimiamo la nostra soddisfazione nel vedere realizzarsi la consegna nelle nostre mense scolastiche di prodotti, che derivano dal nostro territorio e sono distribuiti grazie a percorsi di solidarietà. Il progetto prevede a breve l'attivazione del centro di accoglienza al parco dei fontanili, realizzato da Ersaf nell'**ambito dei progetti di compensazione di expo 2015**, ora sistemato e messo a disposizione con le aree circostanti del progetto Gerla 2.0 e in futuro rimarrà come presidio permanente di accesso al parco».

«Siamo orgogliosi di essere partner di un progetto che vede la realizzazione vera e propria di laboratori di sperimentazione ed inclusione diffusi nel territorio, funzionali ad attività educative fuori dalle classiche aule, nella natura, sia per gli alunni, che per le loro famiglie, gli insegnanti e i cittadini tutti – afferma **Roberta Borghi**, assessore all'istruzione del comune di Pregnana Milanese -. Riteniamo, inoltre, di grande valore riavvicinare la città alla campagna e creare una filiera corta e trasparente, offrendo nelle mense i prodotti del territorio, per rendere consapevoli i ragazzi dell'importanza di un'agricoltura di qualità e solidale».

Gerla 2.0 è anche un'occasione per la diffusione di pratiche di consumo attento alla qualità delle materie prime e alla tutela dell'ambiente che ci circonda, rendendo i cittadini più consapevoli del valore dei cicli naturali, della filiera corta nella produzione alimentare e della necessità di sostenere la produzione locale per dare attenzione al territorio. Il latte utilizzato per la realizzazione dei dessert e degli yogurt, infatti, proviene dall'azienda agricola **fattoria Maccazzola di Settimo Milanese**, impegnata a utilizzare per l'alimentazione delle mucche foraggio autoprodotta e controllata tramite l'impiego di centraline smart dotate di sensori gestibili da remoto tramite applicazioni, in grado di monitorare i livelli di umidità delle piante e di raccogliere dati atmosferici quali velocità del vento, temperatura, precipitazioni, al fine di ottimizzare le colture, diminuire l'uso di acqua e di trattamenti fitosanitari.

«Siamo contenti di essere parte di questo progetto che ci vede collaborare sinergicamente con diversi attori, con i quali condividiamo valori e obiettivi – ha commentato **Maria Laura Lombardi**, responsabile di area di Sodexo – l'inserimento dei due prodotti all'interno dei menù delle scuole che serviamo è l'occasione per raccontare ogni giorno a oltre 4mila bambini una storia positiva di inclusione sociale e sostenibilità, valori fondamentali che guidano le attività di Sodexo Italia».

Il progetto entra nel vivo anche con attività di promozione del territorio e coinvolgimento dei cittadini attraverso pratiche di agricoltura sociale, oltre al potenziamento e la creazione di "aree sperimentali" dove sono stati attivati laboratori di coltura per le classi e le famiglie.

This entry was posted on Wednesday, March 3rd, 2021 at 4:34 pm and is filed under [Rhodense](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

