

# VareseNews

## Varese a chilometri zero, una sfida da vincere

**Pubblicato:** Martedì 19 Dicembre 2017



*Pubblichiamo un intervento dell'agronomo Valerio Montonati che prosegue il suo excursus offerto ai lettori di Varesenews sul rapporto tra uomo e ambiente. Un piccolo percorso cominciato sulle pendici del monte Lema e proseguito sui temi legati ad allevamento, pastorizia e gestione dei boschi. (ac)*

### Leggi anche

- **Uomo e animali** – Agnelli e macellazione: l'antica regola per tenere il gregge
- **Uomo e natura** – La scomparsa dei piccoli allevamenti zootecnici
- **Dumenza** – Gli ultimi custodi dei pascoli
- **Dumenza** – Alle pendici del Lema si sperimenta l'Eldorado dei porcini

**Come avevo accennato nel precedente articolo sulla scomparsa dei piccoli allevamenti zootecnici**, anche la nostra città era caratterizzata da una diffusa presenza di piccole stalle distribuite, almeno nell'ultimo periodo della loro esistenza, nelle castellanze più periferiche: **Masnago con Calcinante degli Orrigoni, Lissago, Mustonate e Calcinante del pesce, Avigno e Velate con S.Ambrogio, Rasa e Bregazzana; Bobbiate e Casbeno con Gaggiano e Gaggianello** ed includendo via dei **Boderi** che, ancora, offre degli scorci rurali suggestivi. E ancora: **Capolago con la Novellina e Cartabbia; Belforte e Bizzozero con Cascina Mentasti e San Fermo e Valle Olona** per chiudere il cerchio intorno al centro storico ma con presenze anche a **Giubiano** se fino agli anni '50 inoltrati si potevano vedere greggi di pecore al pascolo sugli ampi prati che ricoprivano il colle.



Non per niente, in effetti, la città si dotò, in seguito al R.D. 994 del 9 maggio 1929, fin dal 1933, di una centrale del latte (314 soci contro una trentina attuali!!) ed era organizzata con un macello civico moderno (1939 si legge sulla palazzina d'ingresso) di cui si possono ancora vedere i resti fatiscenti, salvo una porzione destinata ad ospitare i gatti randagi della città, nei pressi di via Tonale all'incrocio con via Podgora. Erano, dunque, garantiti rifornimenti quotidiani di latte e, almeno in una certa misura, di carne, oltre, evidentemente ai derivati del latte come il burro e qualche tipo di formaggio locale.

Da notare che le aziende cittadine, oltre a mantenere un patrimonio di prati stabili portentoso, conducevano anche **numerosi ed ampi frutteti** (mitiche e gustosissime le pesche di Casbeno come, di sovente, ricordava il mio povero papà) oltre a produrre ortaggi di ogni genere con cui rifornire il centro cittadino nello storico mercato coperto, ahimè sacrificato per far posto allo pseudo – teatro (sostituto, dopo decenni, di un altro scempio varesino, il “fu” teatro Sociale, maldestramente abbattuto, fatto unico nell'intera galassia e nell'universo conosciuto, sempre in quei fatidici anni '50).

**Da sottolineare anche, vista l'attuale emergenza incendi** che grava sulla nostra amata montagna, l'azione che questa diffusa presenza zootecnica garantiva rispetto alla gestione delle tonnellate di foglie che, cadendo, in autunno, dai castagni che caratterizzavano le sue pendici, in selve castanili vere e proprie, nell'intorno dei numerosi prati stabili, o in castagneti da frutto più densi e diffusi, formavano densi strati di materiale secco a **rischio di incendio**. Grandi quantità di quest'ultime, sotto forma di

denso ed uniforme **strame**, venivano raccolte e pigiate nei gerli o nei carretti ed, infine, accumulate in certi angoli della cascina per essere impiegate gradualmente come lettiera per gli animali in stalla diventando, in seguito, quel magnifico letame che garantiva perenne fertilità ai prati, agli orti ed ai frutteti.

**I boschi, allora, oltre ad essere tagliati periodicamente, si presentavano con poco fogliame a terra** e, causa l'assidua frequentazione per le operazioni forestali, con scarso sottobosco e, pertanto, meno suscettibili agli incendi fossero quelli di origine naturale (rari) o collegati alla pratica dell'abbruciamento (forse più i più frequenti) dei prati rinsecchiti o delle stoppie residuali della coltivazione delle graminacee, ovvero dolosi (praticamente inesistenti essendo, le "razze" demenziali dei piromani o dei mitomani, due realtà praticamente sconosciute).

**Una folta ed agguerrita presenza di pescatori professionisti**, infine, garantiva, come ho illustrato, lo scorso anno, in un incontro all'isolino Virginia sullo stato e le prospettive di pesca del nostro lago di Varese, un costante rifornimento di pesce fresco di elevata qualità (lavarello, persico reale, lucioperca, luccio, tinche e alborelle, per citare le specie più conosciute ed apprezzate) a completamento di un approvvigionamento cittadino veramente a chilometro zero come si vorrebbe riproporre ora.



**Cosa rimane oggi di tutto ciò? Veramente poco:** si possono elencare pochissime aziende zootecniche con vacche da latte e/o capre complete di porcilaie con i maiali che sfruttano i residui della caseificazione (siero di latte arricchito con farine di cereali e verdure d'avanzo dell'orto) con galline ovaiole e conigli spesso a soddisfare la domanda familiare piuttosto che quella di una clientela esterna. Escludendo Casciago, dove esiste, sul confine con Varese, almeno un'importante realtà con eccellenti produzioni di carne, latte e latticini, si incontra un'azienda in **Val Luna** scendendo da Masnago verso la Schiranna o salendo a Bobbiate lungo via Corridoni, **un'altra resiste a Capolago** imboccando, da valle la via dei Boderi, infine, poche altre realtà tengono la posizione, come in una sorta di guerra, tra Bizzozero, le Bustecche, San Fermo e la valle Olona.

**Salvo qualche rara e non recente esperienza di orticoltura moderna, improntata sulla modalità biologica, come una nota azienda di Calcinante del pesce** o di frutticole impennate sui piccoli frutti del sottobosco che hanno, di fatto soppiantato i frutti della tradizione locale, **nelle storiche Casbeno e Bobbiate dei terrazzamenti e della frutta che mio padre tanto decantava associandole al ricordo della giovinezza, resistono solo poche realtà di orticoltori**, mentre la frutticoltura classica, quella delle mele, delle pere, delle pesche, delle albicocche e delle prugne è solo un ricordo di una generazione che si assottiglia sempre più. Per non parlare dei pescatori professionisti e del pesce del nostro "fu" meraviglioso e prodigioso lago che sono ormai estinti o quasi, i primi, e miseramente misconosciuti, anche per la loro scarsità, i secondi.

### **Cosa fare ?**

Certamente occorre sostenere in ogni modo le aziende agricole ancora operative sul territorio del comune di Varese, quelle adiacenti e quelle che condividono le pendici del Campo dei Fiori fino al lago. Incentivare la formazione di nuove aziende che, per esempio, rilancino settori come l'orticoltura e la frutticoltura magari recuperando alla produzione spazi aperti, spesso terrazzati, o ambienti protetti come le serre storiche delle aziende florovivaistiche, un tempo ben presenti e competitive, in Varese e dintorni, ed, ormai, relegate a produzioni marginali se non alla completa fatiscenza.

**Provo, infine, a lanciare un'idea per la rinascita di una zootecnia locale** di qualità che possa, nel suo piccolo, contribuire anche alla gestione dei boschi della nostra amata montagna. In ambito culinario, sta tornando di moda il culto del "**Bue grasso**" con carni eccezionali in grado di sostenere i famosi bolliti alla piemontese ovvero con tagli di costate e fiorentine ben marmorizzate come **il noto manzo di Kobe**, venduto a prezzi di gioielleria, ma cui si possono confrontare senza timore alcuno le carni delle nostre Piemontesi, Chianine, Romagnole, ed altre razze ancora (vedesi per informazioni il recente

documentario “Steak Revolution” di Franck Ribière).

**Perché non pensare, allora, in un’ottica di agricoltura part-time**, di favorire, con appositi **bandi in ambito di PSR (Programma di Sviluppo Rurale finanziato dalla UE** e che vede, per la prima volta, la nostra Regione in difficoltà nell’impegnare ben 1,2 miliardi di euro!!) la riapertura di piccole stalle di periferia (ai margini delle castellanze storiche) **allevando due o tre buoi al massimo** (per non creare problemi di convivenza con i residenti) **per alcuni anni (almeno tre secondo le regole, ma fino a 12/13** come si racconta nel documentario citato nel caso di un allevatore spagnolo, con risultati, anche sul piano culinario, a dir poco “Commoventi”) e premiando gli allevatori, con specifici incentivi economici, che utilizzino, come lettiera delle bestie le foglie del bosco anziché della paglia di frumento o di riso proveniente dalla pianura?

Potrebbe essere un felice ritorno al passato fornendo un reddito aggiuntivo a situazioni sempre più spesso di difficoltà e che darebbe un concreto aiuto al mantenimento od al recupero del nostro paesaggio e, perché no, un valido contributo a salvaguardare i nostri boschi.

**Valerio Montonati – Agronomo**

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)