



SCHEDA

*«Il cibo è ben più che un semplice prodotto da consumare:  
è felicità, identità, cultura, convivialità, nutrimento,  
economia di territorio, sopravvivenza»  
(Carlo Petrini)*

**Pane di Agro:** si chiamerà così il pane agricolo che sarà prodotto e venduto dalla cooperativa agricola Cascina Marasco a partire da settembre di quest'anno.

La qualità del pane e dei prodotti da forno sarà assicurata dalla competenza e dalla passione di **Davide Maffezzoni** che dopo la positiva esperienza de La Madena proseguirà la sua attività a Cascina Marasco dove sono previsti anche laboratori e corsi di panificazione.

Il “**Pane di Agro**” nasce a Cascina Marasco all'interno di una micro-filiera corta, sostenibile e solidale pensata in ogni sua fase (dalla modalità di coltura del grano a quella di trasformazione in farina) per dare vita ad un prodotto finale “**buono, pulito e giusto**”.

Il Pane agricolo ed i prodotti da forno saranno quindi il fulcro di un'attività economica circolare, sostenibile e valoriale con in più un elemento decisivo e unico nel suo genere in Italia: l'apertura in via prioritaria della **bottega di macinazione e produzione di pane** ai ragazzi che frequentano **Agropolis** ma anche a tutti coloro che intendono entrare in contatto con il mondo della macinazione a pietra e la panificazione.

L'intenzione della cooperativa agricola e sociale è però quella di rendere sempre più viva Cascina Marasco e dopo il **Pane di Agro** arriveranno anche la **Birra di Agro** e il **Miele di Agro**.