

**MEDIGLIA** ■ L'INNOVATIVO PROTOCOLLO "COMBI MAIS 3.0" IDEATO DAI FRATELLI MARIO E ALBERTO VIGO HA SUPERATO TUTTI I TEST ED È PRONTO A GARANTIRE UN PRODOTTO DI QUALITÀ DAGLI USI MOLTEPLICI E DALLA FILIERA CERTIFICATA

## Dal campo alla tavola dei milanesi

La granella di mais ottenuta dopo tre anni di sperimentazione usata per la polenta "a domicilio"

**ELEONORA MARINO**

L'evoluzione continua per i fratelli Mario e Alberto Vigo, proprietari della società agricola Follì di Robbiano di Mediglia. L'innovativo protocollo "Combi Mais 3.0" da loro ideato e dedicato agli agricoltori del futuro, oggi è diventato un prodotto commestibile. La granella di mais, ottenuta dopo tre anni di sperimentazione, è un prodotto di alta qualità oggi acquistato per la prima volta da un'attività commerciale milanese, i "Mangia Polenta", per la preparazione dei loro piatti a domicilio a base di polenta. Ma presto il mais arriverà su tutte le tavole grazie alla scelta degli agricoltori e allevatori che acquisteranno il prodotto per dare inizio alla filiera alimentare. Carne, latte, formaggi sono considerati più sani se si utilizzano mangimi pregiati per nutrire suini e bovini. Inoltre, grazie ai risultati di questa lunga sperimentazione, si possono produrre amidi per medicine, dolcificanti, ma anche cereali e gelati, tutti prodotti resi sicuri dalla straordinaria qualità del primo anello della filiera alimentare: il mais. Lo scorso settembre il Presidente di Innovagri, Mario Vigo, ha tenuto un convegno nella sua azienda agricola per raccontare il lavoro svolto in questi tre anni di ricerca fino all'elaborazione del protocollo, lavoro iniziato nel 2014 con la collaborazione di Syngenta, multinazionale dell'agro-industria. «I risultati ottenuti in questi tre anni di lavoro sono stati stupefacenti in termini numerici - aveva raccontato Mario Vigo - il 2014, il 2015 e il 2016 sono stati gli anni della sperimentazione nei quali sono stati coltivati 28 ettari di terreno con una produzione che ha raggiunto le 15,9 tonnellate di mais e ha registrato un incre-



**NEL CAMPO**  
Mario Vigo, l'imprenditore agricolo che, con il fratello Alberto, ha dato vita all'innovativo progetto

mento produttivo, nel 2016, del 20,5 per cento». Questo importantissimo risultato ha generato novità negli ultimi mesi come il coordinamento di tutti i procedimenti del protocollo da parte dell'Istituto di Agronomia dell'Università di Torino guidato dal Professor Amedeo Reyneri. Anche i partner del progetto, come Syngenta, hanno deciso di offrire un contributo ancora più innovativo per l'utilizzo di sementi ad elevato rendimento produttivo, per l'installazione di sensori e centraline di ultima generazione in grado di monitorare la disponibilità idrica del terreno e l'umidità, al fine di irrigare quando serve con le quantità giuste. "Combi Mais 3.0" è un progetto all'insegna della sostenibilità sociale, economica ma anche ambientale sia perché permette di risparmiare nell'utilizzo dell'acqua sia perché sostiene la biodiversità. Nei giorni scorsi è stato possibile assaggiare la polenta fatta dalla farina ottenuta dal protocollo "Combi Mais 3.0" in Via Carducci 11 a Milano nel corso di una degustazione che ha celebrato un eccellente prodotto del nostro territorio.

**PAULLO**

**INQUINAMENTO, LA CODOGNA RIDOTTA A CLOACA**

La roggia Codogna si trasforma in cloaca. Acqua melmosa, dalla colorazione marrone e un odore nauseabondo. Se ne è accorto nel pomeriggio un passante, incuriosito dalla strana puzza. «Mi sono avvicinato e ho scoperto che era la roggia» spiega. La Codogna da Merlino scorre verso Paullo passando sotto la Paullese all'altezza di Conterico, dove la roggia prosegue intubata verso il centro abitato di Paullo per fuoriuscire all'altezza del camposanto verso Villambra.

**MULAZZANO**

**A BREVE IL CORSO: LA PROTEZIONE CIVILE È IN CERCA DI NUOVI VOLONTARI**

La protezione civile è alla ricerca di nuovi volontari per il gruppo che opera nel comune di Mulazzano. L'appello è stato lanciato da Gianluca Ponzini, responsabile del gruppo, in occasione del corso organizzato dalla protezione civile provinciale di Lodi. Tutti gli aspiranti volontari, a gennaio, potranno partecipare al corso per conoscere le regole che caratterizzano il mondo della protezione civile. Le iscrizioni dovranno pervenire entro i primi giorni del nuovo anno presso la sede di Via Leopardi.

**MULAZZANO**

**LE MAESTRE CHIEDONO UN AIUTO CONCRETO AI GENITORI, MAMME E PAPÀ PULISCONO E RITINTEGGIANO LA CLASSE**



**AI PENNELLI** Da sinistra Angelo Mancusi, Andrea Trocchia e Nino Spiezio, i tre "papà tinteggiatori"

«A volte anche i sogni diventano realtà». È così che le maestre della scuola primaria "Manzoni" di Mulazzano hanno esordito trovando l'aula scolastica completamente ristrutturata. Nei giorni scorsi i genitori della classe 1^A hanno infatti raggiunto la scuola armati di pennelli e vernice per tinteggiare e pulire l'aula. L'idea nasce dalla rappresentante di classe, Silvia Fazzari, che ha proposto l'iniziativa agli altri genitori su richiesta delle maestre e per far fronte alla mancanza di fondi della scuola. Tutti i genitori hanno partecipato con entusiasmo alla sistemazione della classe. In particolare i papà Angelo Mancusi, Andrea Trocchia e Nino Spiezio si sono dedicati alla tinteggiatura dei muri, mentre le mamme si sono impegnate nella pulizia completa dell'aula. «Con un piccolo contributo economico di 6,80 euro a famiglia siamo riusciti ad acquistare tutti i materiali necessari - racconta Fazzari - la scuola per i nostri figli è come una seconda casa e siamo felici di aver fatto qualcosa di utile per le maestre e per la scuola». Ma l'intervento e l'entusiasmo dei genitori non finisce qui perché, nei prossimi giorni, una mamma donerà alla classe una stampante per le fotocopie. «Le maestre chiedono e noi rispondiamo - conclude la rappresentante di classe Fazzari - vogliamo essere d'aiuto per la scuola».

non c'è Natale senza la

**Treccia d'oro**

Piazza Garibaldi 77 - Crema - Tel. 0373 257643