



La Risorgiva

La Risorgiva Notizie

dicembre 2010 - n. 27

Associazione La Risorgiva c/o Bosco della Giretta - Via Pastore 7 - 20019 Settimo M.se (MI)
tel. 0233501867 - www.larisorgiva.it - email info@larisorgiva.it



Terra in Vista... ammainate le vele !



STAMPATO SU CARTA RICICLATA

La nostra nave carica di progetti, mete, traguardi e ricordi sta per gettare l'ancora.

Il capitano, rivolgendo lo sguardo all'orizzonte, avvisa il suo equipaggio: "Terra in vista, ammainate le vele ...". La stanchezza si fa sentire, possiamo goderci

un piccolo periodo di letargo... Il capitano però, prima di spegnere i motori della nave, ripercorre con il suo equipaggio il bellissimo viaggio di quest'anno.

Gennaio inizia con il **Falò di Sant'Antonio** che ha visto la partecipazione di moltissime persone e altri marinai sono saliti sulla nostra nave.

Febbraio - Marzo, tempo di chiacchiere e maschere, ma anche di iniziative come le tre giornate dedicate alla **Manutenzione straordinaria del Bosco** rivolte alla cittadinanza e al **Corso sull'uso corretto degli attrezzi** come motosega, decespugliatore, tagliaerba ecc...

Aprile "dolce dormire"... magari! Invece per tutti noi il motto è "**chi dorme non piglia pesci**", infatti in questo mese abbiamo ridato l'acqua al laghetto dopo la secca invernale, aprendo le chiuse del canale Villorosi e riportando acqua fresca e ricca di ossigeno. Dovevate vedere i pesci come erano felici! Altri appuntamenti: **Un albero per ogni nato**, iniziativa organizzata dall'Amministrazione Comunale e da noi supportata, che ha visto l'inizio della piantumazione di una nuova area del Bosco vicino agli orti... e le tre giornate dedicate a **L'Arte degli orti** dove abbiamo imparato a coltivare, conservare, cucinare.

Maggio è un mese importante per l'arrivo del sole e di notti stellate e, grazie ai nostri amici astrofili di Trezzano, abbiamo riproposto **Le stelle ci stanno a guardare**. Purtroppo pioggia e freddo ci hanno impedito di realizzare la nostra bella festa...

Arriva **Giugno**, finalmente una bella serata calda e con **Lucciolando** abbiamo portato nel bosco di notte tantissimi bambini con i loro genitori ma giugno ha in agenda un altro importante appuntamento come l'**Assemblea dei soci** e quest'anno bisognava anche rinnovare il consiglio direttivo ... e altri marinai sono saliti sulla nostra nave.

Luglio - Agosto chiuso per ferie, si fa per dire, perché il Bosco viene comunque quotidianamente curato dai soci presenti e dai turnisti nei fine settimana... **la Manutenzione non va mai in vacanza!**

Settembre ci aspetta con **Api in Festa**, una bellissima giornata ricca di eventi e iniziative dedicata ai **Sapori di Miele**. Aprono le scuole e anche la nostra Associazione apre l'Aula Gelso e accoglie gli alunni delle scuole accompagnandoli nei nostri percorsi didattico / educativi. La settimana è piena di appuntamenti e ogni giorno una scolaresca viene al Bosco per imparare a conoscere, ad occhio nudo o utilizzando i microscopi in dotazione al **Laboratorio Scientifico**, la natura e le creature del bosco.

Ottobre è un mese dai colori meravigliosi, la vegetazione incomincia a prepararsi per il letargo, la **Festa del Paese** ci attende e anche se le previsioni meteorologiche erano molto incerte, siamo riusciti a raggiungere il nostro obiettivo: far conoscere a tutti i nostri persorsi didattici, il progetto Apidea, tutte le nostre attività e soprattutto portare un po' di divertimento!

Le castagne aspettano di essere arrostite per la **Festa d'Autunno** ma la pioggia, ormai nostra amica, non ci ha permesso di fare all'aperto questa manifestazione che, insieme ai Soci COOP Settimo Baggio, dedichiamo alla solidarietà. Ci siamo ritrovati quindi al calduccio del Cabanon invitando tutti coloro che desideravano partecipare e abbiamo trascorso un pomeriggio molto bello, di grande calore umano...

Cari marinai, l'aria è più fresca e l'umidità della notte si fa sentire... bisogna davvero rientrare da questo viaggio meraviglioso, ricco di eventi e attività. Attività che hanno reso il Bosco sempre accogliente, pulito, curato ed è grazie all'impegno di tutti che siamo arrivati al porto dal quale vi sto scrivendo.

Novembre e Dicembre riposiamoci, aspettando il **Panettone de La Risorgiva e Babbo Natale al Bosco**, perché la nave sarà di nuovo pronta a partire per il prossimo viaggio...

Grazie, miei marinai e **Buone Feste a tutti.**

Nina



Api in Festa

Si è svolta il 26 settembre la manifestazione che dedichiamo ormai da sei anni alla conoscenza del mondo delle api.

Durante la mattina, all'interno del Cabanon, è stato possibile partecipare all'interessantissimo convegno dal titolo "Sapori di Miele", dedicato a questo prezioso alimento, alle sue proprietà nutritive e alle sue innumerevoli varietà.

Dopo i saluti della nostra Presidente, è intervenuto il Sindaco M. Sacchi che ha sottolineato come ogni iniziativa che valorizzi il nostro paese dal punto di vista culturale, storico o naturalistico, come quelle che

vengono realizzate al Bosco della Giretta, possa entrare a pieno titolo nel progetto **ECOMUSEO**. Tale progetto è una realtà che sta nascendo e che avrà bisogno di "nutrirsi" continuamente delle esperienze che si realizzeranno perché non sarà un luogo fisico (anche se ci sarà chi se ne occuperà) bensì **l'insieme di tutte le iniziative che permetteranno di migliorare la qualità della vita del nostro territorio**.

Successivamente **O. Locatelli**, presidente APAM, ha portato i saluti dell'Associazione, **C. Vertuan**, presidente di API Brescia, ci ha fatto comprendere molto bene come vivano questi laboriosissimi insetti ed in quale modo riescano a produrre il miele, e la **Dott.ssa M. Piana**, biologa, ci guidati in una meravigliosa esperienza sensoriale.

Infatti ad ogni partecipante è stata consegnata una vaschetta con sei piccoli bicchieri numerati, ciascuno dei quali conteneva un assaggio di mieli differenti quali

agrumi, tiglio, melata, castagno, acacia, eucalipto. **Diversità di colore, consistenza, profumo e gusto sono stati analizzati e spiegati coinvolgendo simpaticamente tutti i partecipanti** che, tra un assaggio di miele e l'altro, hanno assaporato spicchi di mela verde, così come fanno i migliori degustatori!

Aperitivo a tema e, nel pomeriggio, laboratorio

di smielatura, **visite guidate all'apiario**, crepes, giochi per i bambini e...non solo.

SCACCIA IL FUCO è stata la divertente sfida nella quale i grandi, con tanto di antennine e palloncini, hanno dovuto cimentarsi!

E al bambino che ha realizzato il miglior punteggio nei giochi, un **premio molto bello offerto dal Punto Parco**



Boscoincittà: un'intera giornata di giochi ed esperienze naturalistiche da trascorrere insieme alla propria classe, guidati dagli educatori del CFU.



complimenti a Luca che ha vinto una giornata al Boscoincittà per tutta la sua classe. Bravo Luca!

la vignetta di Maga





Festa di Settimo Milanese



Alla fine, nonostante le previsioni di acqua torrenziale, non ha piovuto ed abbiamo potuto partecipare alla Festa di Settimo.

È un **momento importante per farci conoscere, avviare il tesseramento per l'anno nuovo e stare allegramente in compagnia.**

Cerchiamo sempre di presentarci, oltre che con le nostre attività con i gazebo dedicati al progetto Apidea e alla didattica, anche con qualche gioco particolare e quest'anno abbiamo proposto **"SPANNOCCHIALA!"**, simpatica competizione per grandi e bambini nella

quale, vestiti con grembiule e cappello di paglia, **bisognava sgranare il maggior numero di pannocchie nel tempo scandito da un'enorme clesidra...**

L'ambientazione era molto suggestiva, i partecipanti dovevano sedersi su delle balle di fieno, nel centro c'erano tantissime pannocchie e, ad ogni vincitore, un sacchetto di farina gialla per polenta.

Grazie a tutti per la partecipazione ma **un grazie speciale ad Armando** che, con la sua fisarmonica, ha reso l'atmosfera ancora più particolare !



Festa d'Autunno



È la festa che realizziamo in collaborazione con i soci COOP Settimo e Bareggio e che dedichiamo alla solidarietà. Purtroppo la pioggia ci ha impedito di organizzarla come volevamo all'aperto ma, piuttosto che non farla, abbiamo cercato di trovare una formula che ci permettesse di stare riparati.

Il Cabanon ha accolto quindi tutti coloro che vol-

evano mangiare in compagnia e dopo la trippata, la tombola e le caldarroste, c'è stata la premiazione del concorso fotografico "Il colore degli orti".

Se fuori il tempo era "bigio" e freddo, **dentro il Cabanon l'atmosfera è stata "riscaldata" dalla simpatia dei presenti e dai canti accompagnati dalle note di un magico chitarrista.**



Caro papà ti racconto la mia giornata al Bosco



Caro papà, ti racconto la bella giornata che ho trascorso con i miei compagni delle 1[^]E al Bosco della Giretta, accompagnati dalla professoressa Franca Padovini.

Appena finito l'intervallo siamo usciti dalla scuola e ci siamo incamminati.

Arrivati, quattro signore, volontarie dell'associazione La Risorgiva, ci hanno accolto e spiegato cosa avremmo fatto e visto in quelle due ore divisi in sei gruppi di quattro ragazzi. Vi erano sei tavoli allestiti con una cipolla, quattro vetrini copri e porta oggetti, una pipetta, un becher, il blu di metilene (colorante)

ed un microscopio ottico.

Il primo vetrino che abbiamo preparato ed osservato è stato quello della cipolla. Il secondo è stato quello dell'elodea che è una pianta acquatica. Il terzo quello del ciclamino. Il quarto, che nel mio gruppo ho preparato io, era quello delle cellule della mucosa boccale (interno della guancia), ed il quinto del fegato di vitello, che faceva quasi a tutti un po' impressione. Dopo aver osservato il vetrino ognuno di noi faceva sul suo quaderno il disegno ed i volontari, che erano molto simpatici, gentili e preparati, proiettavano sul muro il vetrino più interessante attraverso una telecamera collegata al microscopio ottico.

Questa esperienza, che consiglieri a tutti di provare, mi è molto piaciuta perché è servita sia ad arricchire le mie conoscenze sulle cellule sia a studiare in un nuovo ambiente con strumenti didattici molto efficaci.

Daniele Angioni

Classe 1[^]E - Scuola Media Paolo Sarpi di Settimo M.se

Dal diario di Francesca: "Visita al Bosco della Giretta del 27/10/2010"

insegnante Sig.ra Cesati, accompagnati dall'esperto Sig. Angelo Monza.

L'albero delle bacche lo ha creato l'uomo, e il Comune l'ha piantato.



Foglia Robinia.

Ci hanno spiegato tante cose: c'è una pianta chiamata Sanguinella, perché ha il ramo rosso sangue; esistono dei rami che sono elastici;

ci sono anche il Prugnolo selvatico velenoso, che sembra una prugna

e il Biancospino, che sembra un mirtillo;

c'è il Pallon di maggio, color rosso fuoco, velenoso;

c'è il Carpino, destinato a diventare alto;

c'è il Sambuco, ramo secco, col cui succo si fanno le marmellate,

c'è la Rosa Canina, che si può mangiare, ma solo alcune volte!!!, quando è morbida;

c'è il Cappello del prete, proprio identico al cappello del prete!!!

Poi c'è il noce, e se si schiacciano le sue foglie si sente frusciare.

Infine abbiamo visto le foglie di Carpino, che in autunno si spoglia, le foglie del Gelso, che verso maggio fa i frutti, e la vite.

Esistono poi i funghi "matti", che sono velenosi e non commestibili!!

E' stata proprio una bella esperienza!!



Francesca Angioni

Scuola Primaria di Seguro Classe III B

Il nuovo opuscolo contenente i percorsi, i laboratori e le attività didattiche per le scuole relativi all'anno scolastico 2010/11 è anche consultabile sul sito www.larisorgiva.it



Il Fuco

Il fuco è il **maschio delle api**. Normalmente i maschi compaiono in un alveare alla fine dell'inverno e nascono in celle simili a quelle delle operaie, ma leggermente più grandi e poste ai bordi dei favi.

I maschi **nascono solo da uova non fecondate**. Le regine di norma iniziano a deporre uova non fecondate in numero rilevante solo a partire dal secondo anno di vita. Una colonia normalmente alleva in un anno **dai 2000 ai 6000 fuchi**.

Lo sviluppo dei maschi è più lento sia di quello delle regine sia di quello delle operaie. Dall'uovo non fecondato dopo 3 giorni nasce una larveta la quale viene nutrita per i primi giorni a pappa reale e poi con polline e miele.

Dopo circa 6 giorni la cella viene opercolata (chiusa) dalle operaie con un opercolo sopraelevato e convesso, all'interno la larva si trasforma in pupa e dopo circa 14 giorni si ha lo sfarfallamento dell'adulto, quindi il tutto dura circa 24 giorni, contro i 18 giorni per la regina e i 21 per l'operaia.

Per i primi giorni dopo la nascita i fuchi vengono nutriti dalle operaie, dopo 4 giorni sono in grado di alimentarsi da soli prelevando direttamente il miele dai favi.

Dai 9 ai 12 giorni dopo la nascita compiono i primi voli di orientamento, della durata di pochi minuti.

I maschi sono in grado di accoppiarsi dopo 12-20 giorni dalla nascita, tuttavia raggiungono la piena maturità sessuale a 30-40 giorni d'età, e **riescono a compiere lunghi voli, ne sono stati trovati anche 16 km dall'arnia di provenienza**.

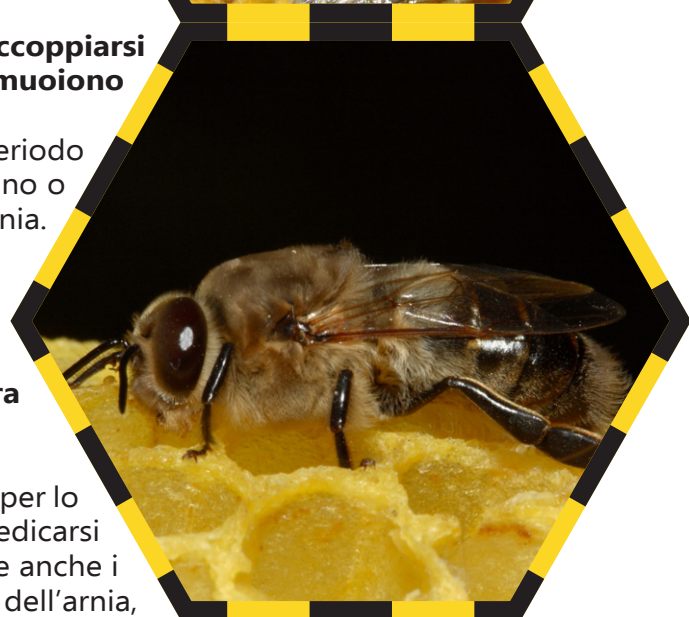
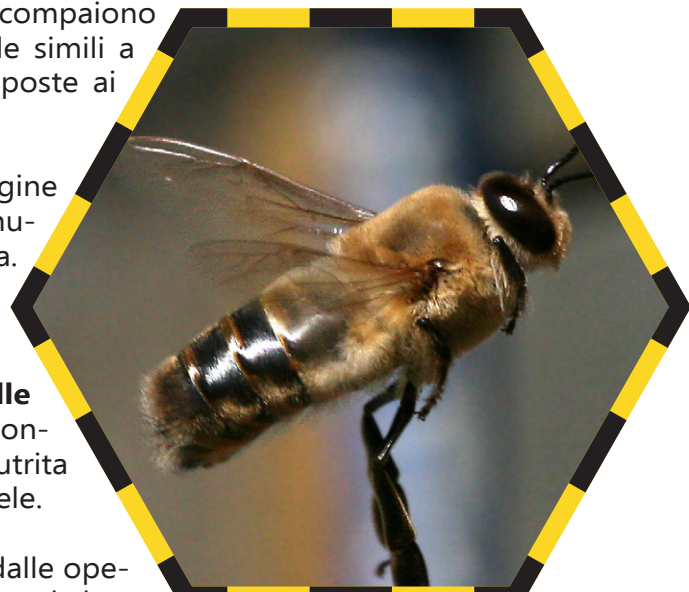
Non hanno pungiglione e quelli che riescono ad accoppiarsi con le regine perdono gli organi genitali e quindi muoiono subito dopo.

Essi **vivono mediamente 50 giorni** ma, dopo il periodo delle sciamature e verso l'autunno, le operaie scacciano o uccidono una parte o anche tutti i fuchi presenti nell'arnia.

In inverno non si trovano fuchi nelle arnie.

Un tempo si credeva che l'unico compito dei maschi fosse quello di accoppiarsi con le regine, **recenti esperimenti conferiscono a i maschi ruoli fino ad ora insospettati nella vita sociale delle api**.

Essi sono **utili nella produzione di calore**, necessario per lo sviluppo della covata lasciando libere le operaie di dedicarsi altre mansioni, altri esperimenti hanno dimostrato che anche i fuchi partecipano alla distribuzione del cibo all'interno dell'arnia, questi successivi passaggi sono indispensabili per la trasformazione del nettare in miele.



NOCE (*Juglans regia*)

Descrizione: albero dal bel portamento, con ramificazioni solide, corteccia di color grigio-cenerognolo che tende a screpolarsi con l'invecchiamento della pianta. Possiede foglie piuttosto grandi, imparipennate con 7-9 foglioline. I fiori maschili sono di colore verdastro riuniti in amenti pendenti. Quelli femminili sono raggruppati a 2-5 alle estremità dei rami. La fioritura avviene a fine primavera. Il frutto è una drupa ovoidale, ricoperta di un mallo polposo, verde all'inizio, scuro e oleoso a maturazione. La pianta può superare i 20 m di altezza

Habitat: originario dei Balcani, il noce è comunemente coltivato in tutte le zone temperate. Predilige i terreni profondi, calcarei, permeabili. E' diffuso dal piano alla bassa montagna.

Parti usate: si utilizzano le foglie raccolte in estate e fatte essiccare in luogo semiombroso, il mallo fresco, allorché è ancora verde, e i frutti, ossia le noci, raccolte in ottobre e fatte essiccare per un certo periodo prima di consumarle.

Proprietà: ricco di vitamine A, PP e gruppo B, oli e tannino soprattutto; è nutritivo, tonico, stimolante, stomachico, blandamente lassativo (la corteccia).

Impiego: infuso, sciroppo o vino per anemia e stanchezza, rachitismo, digestione difficile e depurazione dell'organismo. Molti sono gli usi esterni: succo del mallo contro le verruche, cataplasma delle foglie per ulcere cutanee, gargarismi con l'infuso per infiammazioni di bocca e gola. Tra gli usi cosmetici: infuso per lavare i capelli contro forfora e caduta; nell'acqua del bagno per tonificare e ammorbidire la pelle. Il frutto secco viene utilizzato in cucina per il consumo tal quale e per la preparazione di dolci e liquori.

Avvertenza: le noci e l'olio di noce non vanno conservati a lungo perché sono soggetti a irrancidimento.



Katia



TORTA DI NOCI CIOCCOLATO E PERE

Sbucciare le pere e tagliarle a dadini. Sbattere il burro morbido con lo zucchero, aggiungere poi uno per volta le uova, le noci tritate (tranne un cucchiaino per la guarnizione finale), infine la farina e il lievito.

Dividere l'impasto in due ciotole.

In una aggiungere il cacao.

Rivestire una tortiera con la carta da forno, versare i due impasti con un cucchiaino alternandoli fino a esaurimento.

Distribuire sopra i dadini di pere, spolverare con un cucchiaino di zucchero e le noci tenute da parte, quindi infornare a 180° per 40 minuti.

Ingredienti:

- 200 gr. di farina
- 3 uova
- 100 gr. di burro tenuto a temperatura ambiente per 2 ore
- 100 gr. di zucchero
- 70 gr. di noci tritate grossolanamente
- 50 gr. di cacao amaro
- 2 pere Kaiser mature
- Una bustina di lievito vanigliato per dolci



Pillole di ecologia 

**NON GETTARE
PER TERRA
I MOZZICONI**



sono:
altamente inquinanti
impiegano:
1-5 anni per degradarsi
sono:
difficili da raccogliere



Che verniciatura!

Oggi finalmente è una bella giornata di sole, fa caldo e ci sembra **proprio il giorno giusto per dare una bella rinfrescata ai cancelli**. Dopo aver preparato tutto il materiale necessario, ci mettiamo all'opera.

Spugna alla mano ben imbevuta di impregnante, si procede tamponando dolcemente le parti di legno. "Accipicchia quanto assorbe!" afferma il nostro esperto tutto fare Renato e, a vedere il risultato, è sorprendente come il legno rinvigorisce.

La tentazione è troppo forte... per fortuna arrivano i rinforzi che, approfittando di prendere una bella tintarella, vogliono **sperimentare un nuovo metodo di verniciatura**.

Cancelli verniciati a spruzzo "Che bello...non si fa nessuna fatica ed è anche divertente!" e anche il legno sembra dare ragione ai nostri provetti imbianchini ma a lavoro ultimato il risultato è il seguente: una **abbronzatura classica da "Magut" per i nostri operatori e il cancello che, con uno sguardo un po' triste, ci richiede una bella spugnatura per ritrovare la freschezza di un tempo...**

Comunque ogni anno i nostri arredi vanno verniciati! **Aspettiamo nuove proposte e, soprattutto, nuovi aspiranti verniciatori!**

Nina



Monitoraggio del verde



La cura del verde non può prescindere dalla conoscenza dell'esistente per poter programmare manutenzioni e piantumazioni.

Ora **la tecnologia permette di fare operazioni impensabili in passato**. Attraverso l'utilizzo del GPS (Global Position System) si possono **"mappare" zone anche vaste** e inserire tutto quanto è presente in un'area verde: alberi, arbusti, arredi, giochi. Un apposito programma consente di visualizzare gli elementi rilevati e gestire le informazioni collegate. Di un albero, ad esempio, è possibile conoscere la collocazione, il nome, le caratteristiche botaniche e i dati specifici.

Anche il Bosco della Giretta sarà mappato con lo stesso intento. Ovviamente gli alberi non saranno oggetto di un rilievo puntuale e non saranno censiti singolarmente perché nel "bosco" l'elemento significativo è l'associazione delle specie.

Ciò che vorremmo fosse valorizzato, e quindi rilevato e reso disponibile come informazione, sono gli elementi che lo caratterizzano: **gli alberi di pregio, l'insieme dei fontanili, le informazioni utili alla frequentazione e le particolarità**.

Nell'incontro con i tecnici di Mantova Ambiente, società che gestisce il verde pubblico a Settimo Milanese e che su indicazione dell'Amministrazione Comunale ha curato il censimento/mappatura del verde, abbiamo avuto modo di verificare le potenzialità di questo strumento.

In tale occasione è emersa anche l'idea di **costruire un percorso didattico in collaborazione con le scuole**.

Ovviamente tutte le informazioni messe in rete, oltre ad essere strumento utilissimo per la gestione del verde, potranno essere utilizzate anche da un punto di vista didattico e culturale da chiunque lo desideri.

Renato





I Fontanili

Anticamente la pianura padana era costellata di vaste zone paludose originate, appunto, dal fenomeno delle risorgive. L'uomo trovò il modo di incanalare queste acque, bonificando il terreno e utilizzandole per la sua vita e per le attività produttive, costruendo degli sbocchi artificiali dal terreno lungo la fascia delle risorgive.

Nacque così la **fortuna economica della Pianura Padana**, che poteva disporre in ogni momento, estate e inverno, dell'acqua buona e dolce proveniente dal cuore della terra. I contadini non temevano la siccità, perché raramente i fontanili si prosciugavano e gli allevatori potevano ottenere, grazie alle marcite, foraggio fresco anche in pieno inverno, irrigando i campi con le tiepide acque dei fontanili.

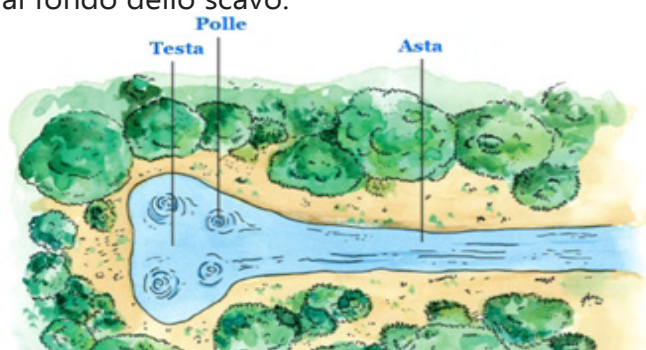
Il fontanile è un ecosistema artificiale che sfrutta la presenza della falda in prossimità del piano campagna, ne capta le acque mediante una escavazione (testa del fontanile) e la trasporta a valle mediante canali. E' formato da quattro componenti principali:

la testa: costituita da uno scavo nel terreno, in genere di forma tondeggiante;

la gola: rappresentata da una strozzatura più o meno marcata che fa da raccordo tra la testa e l'asta;

l'asta: è il fosso scavato per convogliare l'acqua che affiora nella testa del fontanile fino ai terreni da irrigare;

le polle: sono i punti dai quali fuoriesce l'acqua dal fondo dello scavo.



Tale **ecosistema può esistere solo se mantenuto dall'uomo** in quanto naturalmente tenderebbe a ritornare palude o bosco. Per tale motivo il fontanile, per mantenere le sue caratteristiche di efficiente sistema drenante, deve essere curato con particolare attenzione.

Le **operazioni di spurgo** dovrebbero essere effettuate annualmente tramite apparecchiature apposite come una piccola escavatrice chiamata "ragno" che, rimuovendo le zattere di vegetazione formatesi, i limi e le argille depositatesi, permette di arrivare al fondo ghiaioso dell'alveo del



fontanile Cagapess

fontanile facilitando la fuoriuscita dell'acqua sotterranea. **La vegetazione è lussureggiante** e comprende diverse varietà di piante, soprattutto piante acquatiche come la lenticchia, il ranuncolo, la veronica, la menta d'acqua. **La fauna presenta insetti** come libellule e coleotteri, sanguisughe, invertebrati e molluschi, **anfibi** come rane, raganelle, rospi e **pesci** come carpe, tinche, ghiozzi e anguille.

Molte varietà di uccelli popolano le rive ricche di vegetazione.

Oggi molti fontanili sono stati abbandonati perché **non hanno più una funzione così fondamentale nell'economia umana** e i **concimi chimici hanno reso obsoleta l'antica tecnica delle marcite.**

Dei circa 800 fontanili che esistevano in Lombardia nel '700, ne restano oggi pochi attivi e sul territorio di Settimo Milanese ce ne sono ben 16: Cagapess, Olonella, Dei Frati, Facchetti, Tavola, Londino, Marcione, Tacchetti, Albarella, Rilé, Oliva, Patellano, Cavetto, Segnarca, Muz-zetta, Marascia. (quelli scritti in grassetto si trovano al Bosco della Giretta).

Anche se ci vorranno anni per ricreare il magico ambiente della risorgiva, **la tutela dei fontanili è un impegno ecologico culturale importante**, perché con essi scomparirebbe un museo naturale che è anche testimonianza vivente della pianura lombarda e degli uomini che l'hanno abitata.

Nina



Il Parco della Cava di Muggiano

Costituito nel **2007** dall'Amministrazione comunale di Milano per collegare la città alla campagna, è collocato tra due laghi derivanti da attività di escavazione.

Stiamo parlando del Parco della Cava di Muggiano, **situato all'estremità ovest di Milano** e confinante con Cascina Guascona, Cascina Guasconcina, il quartiere di Muggiano, i comuni di Cesano Boscone e Trezzano.

Il Parco **si estende per 160.000 mq** ed è entrato a far parte del sistema ampio ed articolato di aree verdi che contraddistinguono il sud-ovest milanese.

Aperto tutto l'anno dalle 7 alle ore 20, offre attrezzature ludico-ricreative (picnic e giochi per bambini) ed elementi di interesse naturalistico, in particolare per **l'esistenza di tre fontanili**.

Sono ben visibili le teste e le rispettive aste che confluiscono tra di loro in un unico punto di uscita.

Cappello del Prete, degli Assi e Ferro di Cavallo sono le denominazioni di questi corsi d'acqua, tipici della pianura padana.

Molto particolare e davvero insolito è il Ferro di Cavallo la cui denominazione indica la presenza di due aste unite da una testa a semi-cerchio tra le quali si trova un isolotto ricco di vegetazione.

Qui hanno la loro sede **l'Associazione Club della Trota Vagabonda e gli Amici del Ferro di Cavallo**, cittadini impegnati a salvaguardare questa importante testimonianza storica oltre che indiscutibile risorsa ambientale.

La visibilità di aste, teste e polle rende molto interessante la visita al Parco.

Al suo interno si possono percorrere 4 o 5 chilometri, distanza assolutamente praticabile a piedi o in bicicletta.



Fontanile Cappello del Prete



Fontanile Degli Assi



Fontanile Ferro di Cavallo



Da Settimo alla Cava di Muggiano



da Cusago verso Muggiano

Come in altre escursioni anche in questa occasione ci dirigiamo dal centro di Settimo verso Castello e all'ultimo semaforo andiamo a sinistra in direzione di **Cusago**.

Nell'abitato di **Monzoro** prendiamo la pista ciclabile, sul lato sinistro, fino a **Santa Maria la Rossa**. Oltre l'abbazia giriamo a sinistra e dopo pochi metri ci troviamo in un'ampia rotonda. La strada provinciale è quella che unisce Baggio a Cusago per cui il traffico automobilistico è particolarmente intenso durante la settimana. La situazione è decisamente diversa alla domenica o nelle giornate festive in generale.

Occorre seguire la rotonda, dato che la pista ciclabile che collega Cusago alla periferia milanese si trova dalla parte opposta per interrompersi poi alla rotonda successiva, prima della tangenziale. Lungo la pista si ritorna a pedalare in tutta sicurezza e tranquillità fino all'incrocio tra le vie Cusago ed Assiano. Qui andiamo a destra e, seguendo la vecchia e stretta **via Assiano**, raggiungiamo l'abitato di **Muggiano**. Poco prima del quartiere troviamo il **cartello 'Lago dei Cigni'**, seguiamo l'indicazione di girare a destra entrando così in **via Guascona**.

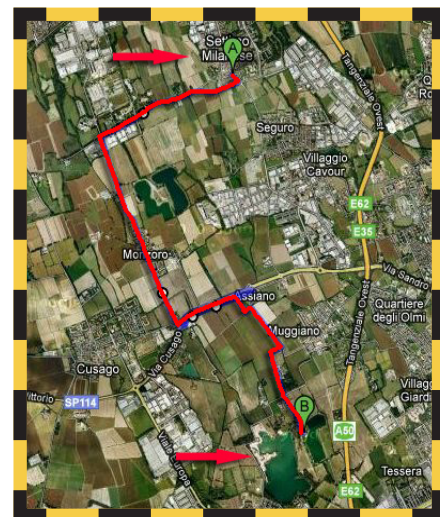
Come già in via Assiano, il paesaggio è cambiato: siamo infatti nella tipica campagna del Parco Sud tra campi e corsi d'acqua. Più avanti scorgiamo il complesso di **Cascina Guascona** e giunti all'incrocio in prossimità della stessa, andiamo a sinistra. A breve distanza è già visibile **Cascina Guasconcina**. Continuiamo a seguire la strada e mantenendo la nostra destra ci troviamo davanti al cancello del **Parco della Cava di Muggiano**. Fino a qui abbiamo percorso una decina di chilometri ed ora possiamo girovagare all'interno di un parco bello e molto interessante per i suoi aspetti naturalistici. Si tratta quindi di un **tracciato che non presenta alcuna difficoltà, percorribile da tutti e con qualsiasi tipo di bicicletta.**



fai attenzione alle portiere delle auto parcheggiate: potrebbero aprirsi all'improvviso !



non fare movimenti bruschi e incerti, chi ti segue potrebbe spaventarsi e fare manovre pericolose



vincitori del concorso fotografico "Il colore degli Orti"

- 1° classificato -
"Troppo belli per mangiarli"



di Anna Maria Tavernini

- 2° classificato -
"Ortista Bavarese"



di Antonio Graziano

- 3° classificato -
"Autunno dorato nell'orto"



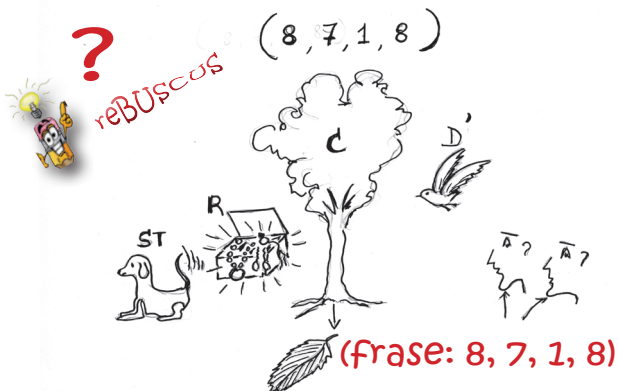
di Flavio Seregni

- premio speciale Giuria popolare -
"Allegre presenze"



di Simona Spano

Congratulazioni ai vincitori e **Grazie** a tutti i partecipanti. Abbiamo scoperto che **gli orti con i loro colori possono essere una fonte di ispirazione artistica straordinaria**, anche attraverso la fotografia. Ringraziamo **Moroni Sementi** di Settimo Milanese che ha offerto in premio buoni acquisto da spendere presso il proprio negozio. **Arrivederci al prossimo concorso!**



soluzione del rebus di settembre:
dolce far niente



manda
il tuo contributo a:
info@larisorgiva.it

14 dicembre
**PANETTONE DE
LA RISORGIVA**




18 dicembre
**BABBO NATALE
AL BOSCO**



6 febbraio
27 febbraio
13 marzo
2011

**manutenzione
straordinaria
sottobosco e
fontanili**



**con aperitivo
del boscaiolo !**

17 gennaio 2011
**FALO' DI
SANT'ANTONIO**



marzo / aprile
2011
**CACCIA
AI
DIRITTI**



le prossime
iniziative
sul numero
di aprile



STAMPATO SU CARTA RICICLATA