



STAMPATO SU CARTA RICICLATA

ECOMUSEO: apertura...24 ore su 24

Eh sì, avete letto bene, anche Settimo Milanese apre le porte al suo Ecomuseo. Sicuramente vi starete chiedendo **"ma che cos'è un Ecomuseo?"** Avete ragione, il concetto non è facile, allora mettetevi comodi e fate viaggiare la fantasia...

Così come nei musei classici sono esposte opere d'arte, **in un Ecomuseo Urbano viene "esposta" la Comunità locale** intesa come territorio, in particolare gli abitanti, con le loro storie e i loro legami sociali.

Più che "esposta" dovremmo quindi dire che **è la stessa comunità che si espone** e che aggiunge e aggiorna nuovo materiale in un processo continuo, fino a poter considerare **l'Ecomuseo un "museo d'identità"**.

Questo con lo scopo di **rinsaldare i legami tra le persone** e di **spingere gli abitanti a prendersi cura e a "progettare" il territorio in cui vivono**.

La differenza fondamentale tra un museo e un ecomuseo sta nel concepire **il territorio e la sua comunità come il proprio contenuto**, espressione di una visione culturale da rappresentare e valorizzare non solo per conservare il passato, ma per trasmettere al presente e al futuro gli elementi che caratterizzano **l'unicità** di quel territorio e di quel gruppo di persone che lo abitano.

L'Ecomuseo propone una **visione globale e senza rotture tra l'uomo e il contesto ambientale, paesaggistico e culturale nel quale vive**, invitando la comunità di cui è al servizio ad agire e a contribuire al suo proprio sviluppo.

Per visitare un Ecomuseo non bisogna né prenotare né pagare il biglietto: **la cittadi-**

nanza non è semplice spettatrice ma svolge il ruolo attivo fondamentale non solo di diffondere conoscenza ma anche di difendere tutto il patrimonio di cui è parte, espressione del vissuto di ogni singolo individuo, affinché **i saperi e le tradizioni, le memorie e il presente della nostra comunità rimangano sempre vivi e soprattutto conservati per le generazioni future.**

Settimo Milanese è una grande Comunità infatti, alla festa del paese appena trascorsa, abbiamo apprezzato il lavoro svolto dalla Consulta del Volontariato e dall'Amministrazione Comunale per cominciare a far conoscere alla cittadinanza il progetto e, con un **piccolo "simbolico" mattoncino**, è iniziata la costruzione dell'Ecomuseo per la **realizzazione di quello che FU - E' - SARA' patrimonio di tutta la città.**

Che dire cari soci, **impegniamoci ogni giorno a essere: muratori, geometri, architetti, storici, buongustai, e chi più ne ha più ne metta**, affinché, mattone dopo mattone, possiamo **diventare l'orgoglio del nostro ECOMUSEO.**

Nina





Apinfesta



Come stanno le api?

Forse un po' meglio rispetto all'allarme di due anni fa, quando c'è stata la grande moria, certo è che il mondo sta cambiando...



"Gli altri prodotti dell'alveare" è stato il titolo del convegno organizzato domenica 25 settembre in occasione di Apinfesta con l'intento di far conoscere, oltre al miele, le proprietà e gli usi di polline, pappa reale, propoli, cera, veleno.

Nella sua introduzione O. Locatelli, presidente di APAM, ha spiegato che **luoghi come il Bosco della Giretta sono divenuti ideali per l'apicoltura** proprio perché aree verdi inserite in prossimità centri abitati, mentre l'insediamento di arnie in campagna, soprattutto nelle vicinanze di campi di mais, è più problematico a causa dell'utilizzo dei pesticidi...



Il mondo sta cambiando davvero!

Hanno poi parlato l'apicoltore **Mandelli** e il presidente di API Brescia **Vertuan** che ci ha letteralmente incantati con le sue spiegazioni chiare ed esaustive facendoci anche assaggiare il polline, la pappa reale, la propoli...



Dopo un elegante buffet a base di prodotti del territorio accompagnati dal miele curato da **SettimoPerowelfood**, nel pomeriggio oltre ai giochi e al laboratorio dell'apicoltore, abbiamo riproposto le **visite guidate all'apiario per i bambini**, debitamente protetti dalle tutine gialle e accompagnati dai nostri volontari.



Contemporaneamente, all'interno del Cabanon, l'apicoltore **Mazzola** teneva una lezione di "degustazione" di mieli: millefiori, agrumi, tiglio, eucalipto, melata...in ognuno **profumi, gusti, consistenze e colori che stimolavano la fantasia!**





Festa d'Autunno

Tempo stupendo domenica 16 ottobre, perfetto per realizzare la nostra Festa d'Autunno.

Come sempre ci si dà appuntamento presto per organizzare ogni cosa: i giochi, il punto ristoro, le castagne... ma **chi passava vicino all'ingresso del Bosco veniva attratto da un profumo irresistibile.**

I nostri cuochi stavano preparando la trippa e



alle 12.30, all'interno del Cabanon, i tavoli apparecchiati rusticamente erano pronti ad accogliere chi avesse voluto gustare questa prelibatezza. Sono arrivati in molti...e la trippa è finita subito!

Nel pomeriggio sotto al Portico **abbiamo distribuito torte e pane e nutella, mentre le castagne scoppiettavano insieme alle note di Ramon e ai numeri della tombola**, i cui vincitori hanno ricevuto cesti con prodotti alimentari e per la cura del corpo a "Km.0"!



Per i bambini il consueto gioco "ti ho preso in castagna" ed uno nuovo a tema ecologico dal titolo "non finire im-bottiglia-to": il camionista "CICCINO TRASPORTI" doveva affrontare un lungo e tortuoso percorso per portare l'acqua imbottigliata dalla fabbrica al tavolo di casa seguito da una strada brevissima e semplice per raggiungere lo stesso tavolo con l'acqua presa



dalla fontana! **Abbiamo cercato così di far comprendere ai bambini, ma non solo, come sia possibile bere l'acqua dell'acquedotto, eliminando non solo la plastica delle bottiglie ma anche l'inquinamento prodotto dal trasporto di queste.**



Ringraziamo tutti i soci e gli amici che, partecipando a questa iniziativa, hanno contribuito al suo successo, per noi particolarmente importante poiché ricavato verrà devoluto in Solidarietà, secondo i progetti della Consulta del Volontariato.



La 1 A di Settimo Milanese al Bosco della Giretta

Lunedì 10 ottobre ci siamo recate con i bambini della nostra classe di Prima al Bosco della Giretta per vivere un'esperienza sui cinque sensi immersi nel magnifico bosco a due passi dalla Scuola Primaria. Era una bellissima giornata di sole caldo nonostante fosse ottobre inoltrato e per i bambini è stata una festa poter uscire dalle mura scolastiche e, senza troppa fatica, raggiungere il bosco che tutti co-noscevano, ma che nessuno aveva mai scrutato nei particolari per **scoprire le mille meraviglie** che na-sconde. All'entrata ci hanno accolto le "guide" Laura, Gigi, Teresa e Cristina che, dopo essersi presentati, ci hanno condotto sotto il portico, abbiamo potuto appoggiare le giacche e iniziare la passeggiata più "liberi" nei movimenti. Ci siamo divisi in due gruppi e quindi abbiamo iniziato la scoperta del bosco utilizzando i nostri sensi. Innanzitutto abbiamo **GUARDATO** per vedere ciò che avevamo intorno. Dopo una prima osservazione superficiale, siamo stati guidati ad osservare con più attenzione scoprendo, così, particolari mai visti, quindi ab-



biamo **TOCCATO** le cortecce degli alberi ad occhi aperti e chiusi, provando sensazioni diverse e sforzandoci di trovare parole nuove per esprimere quello che sentivamo. Ci siamo poi diretti alla zona del laghetto e, appena varcato il cancello, abbiamo fatto silenzio per **SENTIRE** meglio tutti i rumori: il cinguettio degli uccellini, il fruscio delle foglie mosse da un leggero venticello, ma anche il rumore lontano delle automobili che sfrecciavano sulla tangenziale...le nostre guide ci hanno detto che questo posto, durante la settimana, rimane chiuso al pubblico proprio perché il rumore delle persone disturba la vita degli animaletti che vivono qui intorno e così noi ci siamo sforzati di muoverci facendo più silenzio possibile, proprio per non disturbarli.

Siamo entrati nel bosco più fitto dove abbiamo sentito profumo di muschio, osservato l'edera che si arrampicava sugli alberi, attraversato un canale che in questa stagione era senza acqua quando, improvvisamente, abbiamo sentito un buon profumo: era la menta selvatica che cresceva spontaneamente intorno a noi.

Siamo quindi tornati sotto il portico dove le nostre guide ci hanno fatto **ODORARE** piante molto profumate e abbiamo giocato ad indovinarne il nome prima di **GUSTARE** un prodotto squisito del bosco: il miele che producono le api che abitano proprio in questo bosco: che buono!

Prima di tornare felici e soddisfatti a scuola, abbiamo anche trovato il tempo di giocare un po' liberi all'aperto sul prato.

Per i bambini è stata proprio una bella esperienza: **un modo diverso di fare scuola e imparare tante cose con un'esperienza diretta, conoscere meglio e apprezzare un ambiente così bello del nostro territorio...**

Per le maestre è stato un utile sussidio che ha arricchito il programma svolto a scuola senza onerosi e impegnativi spostamenti.

Laura, Gigi, Cristina e Teresa sono stati proprio pazienti, disponibili e attenti ai bisogni e ai tempi di bambini così piccoli e per questo li ringraziamo di cuore con l'**augurio che mantengano vivo l'entusiasmo e la voglia di dedicare il loro tempo libero ai nostri uomini e donne di domani!**

Le maestre e i bambini della 1^ A





La pappa reale

La Pappa reale o gelatina reale **è stata ignorata per molto tempo dal mondo scientifico** ed è solo nel XVII secolo che lo scienziato olandese Swammerdam la cita per la prima volta nella sua "Bibbia della Natura". Ma è solo nel tardo '700 che viene coniato il termine "gelatina reale" e che viene osservato il suo utilizzo per nutrire larve e ape regina.

Il termine "gelatina reale" è di uso comune in molti Paesi stranieri (royal jelly, gelée royale, jalea real, ecc...) mentre in Italia si continua a preferire al momento il termine pappa reale.

La pappa reale **costituisce l'unico alimento dell'ape regina.**

Essa è prodotta dalle ghiandole faringee delle api operaie.

Si presenta sotto forma gelatinosa di colore bianco avorio, di sapore leggermente aspro.

Viene somministrata nei primi 3 giorni di vita a tutte le larve, dopodiché quelle destinate a diventare api operaie vengono nutrite con nettare e poline e solo le larve destinate a diventare regine continuano ad essere nutrite esclusivamente con pappa reale.

La pappa reale **ha una composizione che non trova altri riscontri in natura perché estremamente ricca di sostanze che favoriscono l'accrescimento**, infatti l'ape regina nei primi 5 giorni di vita aumenta il proprio peso di ben 1800 volte.

Inoltre a differenza dell'ape operaia che nel periodo del raccolto vive al massimo 45 giorni, **l'ape regina nutrita esclusivamente a pappa reale, vive fino a 5 anni e depone fino a 2.500 uova al giorno.**

La composizione della pappa reale varia in funzione dell'età delle larve alle quali viene somministrata.

Mediamente i principali componenti noti sono:

acqua	70%
proteine	14%
zuccheri	12%
lipidi	3%
altre sostanze	1%

Le proteine della pappa reale contengono tutti gli aminoacidi essenziali. I glucidi sono costituiti quasi esclusivamente da glucosio e fruttosio. La pappa reale contiene vitamina B1, B2, B6, B12, PP, acido pantotecnico, Biotina, acido folico, tracce di vitamina C.

La pappa reale agisce come **riequilibratore sull'apparato nervoso** e, a livello ghiandolare, stimola gli organi emopoietici alla formazione di globuli rossi; **agisce inoltre positivamente sull'apparato digerente con stimolazione dell'appetito, e nelle turbe digestive di tipo funzionale (gastroduodeniti, colon irritabile, ecc.).**

Agisce anche come **tonico - ricostituente a livello generale per persone debilitate** e per la sua **azione rivitalizzante cellulare**, la pappa reale trova il suo impiego elettivo nella terza età.

Usata come pomata la pappa reale **rimargina ferite, coadiuva la guarigione di enzimi, foruncoli, ragadi.**



larve di ape regina immerse nella pappa reale

La dose giornaliera varia da 50mg a 0,5g (quantità contenuta nel cucchiaino dosatore) ripetuta fino a 20 giorni. È stato provato che **la migliore maniera di assumerla consiste nel mescolarla al miele e lasciarla sciogliere sotto la lingua.** Si consiglia di consumarla il mattino a digiuno.

Non presenta alcuna controindicazione né allergia.

Preso di sera può provocare leggera insonnia per l'euforia che procura.

La pappa reale va conservata in frigo, al riparo dalla luce, ad una temperatura di + 2/3 °C.

Castagno (*Castanea sativa*)

Descrizione: albero maestoso dal legno duro. Da giovane presenta una scorza grigiasta e liscia che con l'età tende a screpolarsi. Possiede grandi foglie di forma lanceolata con margine seghettato. I fiori sono giallognoli riuniti in amenti esili: i maschili sono numerosi in cima, i femminili sono riuniti a 1-3 alla base. La fioritura avviene in primavera-estate e produce frutti, le castagne, che sono degli acheni riuniti in numero di 1-3 in un riccio spinoso che si apre in 4 valve. La pianta può raggiungere i 30 metri di altezza.

Habitat: il castagno forma boschi di notevoli estensioni e viene coltivato per i suoi frutti e per il legname pregiato.

E' diffuso nei monti di tutta Italia dove vanta esemplari monumentali.

Parti usate: si utilizzano le foglie giovani raccolte in aprile-maggio, la corteccia dei rami raccolta in autunno e primavera e i frutti raccolti in autunno.

Proprietà e utilizzo: i frutti sono ricchi di zuccheri, glucidi e protidi; la corteccia e, in misura minore, le foglie di tannino. Sedativo della tosse, nutritivo e, soprattutto, astringente. Per l'alto valore nutritivo se ne consiglia il consumo in caso di avitaminosi e debilitazione. Infuso e decotto per affezioni bronchiali e diarrea; gargarismi con l'infuso delle foglie per infiammazioni di gola e bocca.

Notizie e curiosità: L'acqua di cottura delle castagne usata per il risciacquo dopo lo shampoo esalta i riflessi dei capelli biondi; la polpa schiacciata dei frutti può essere impiegata come maschera emolliente e schiarente. In cucina trova largo impiego il consumo del frutto tal quale (crudo o cotto in svariati modi, in dolci e composte) o sottoforma di farina.

Avvertenza: sconsigliato l'uso dei frutti ai diabetici e ai sofferenti di fegato. Dato l'alto contenuto di tannino, non utilizzare recipienti di ferro durante la bollitura della pianta.

Katia



TORTA DI CASTAGNE

Ingredienti:

- 500 gr. di farina di castagne
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 uova
- ½ bicchiere di olio d'oliva (oppure di semi)
- 2 cucchiaini di rum
- 1 bicchiere di latte

In una ciotola mescolare insieme la farina di castagne, lo zucchero, il cacao e il lievito.

Formare un foro al centro, sgusciare prima le uova, poi aggiungere l'olio, il latte ed il rum, incorporare la farina con una frusta (meglio con lo sbattitore elettrico), fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Rivestire una tortiera con carta da forno, versare l'impasto della torta, infornare a 180° per 40 minuti.



Pillole di ecologia 

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO CACCIARE NEL BOSCO



la caccia oltre a essere **crudele**

è anche punita con **sanzioni penali**

e amministrative

legge n. 157/1992



Entro marzo 2012 nuovo look al Bosco della Giretta

Il Bosco della Giretta è stato realizzato per lotti di rimboschimento successivi.

Le **prime piantumazioni nel 1993 nella zona del laghetto**, con l'avvio della messa a dimora di alberi per i "nuovi nati", **le più recenti nel 2004, nella parte sud**, per l'espansione del "Bosco" verso Seguro.

Per **assicurare un'adeguata copertura delle aree da forestare**, le piantine sono state messe a dimora molto vicine e sono state impiegate insieme a specie tipiche del bosco pianiziale (il bosco di pianura) anche specie a rapido accrescimento quali l'olmo, il pioppo e il salice.

La variabilità dei sestri di impianto, ovvero della distanza delle piantine, e i differenti accrescimenti delle specie arboree impiegate rendono **necessari interventi di miglioramento forestale come la rimozione degli alberi morti** e di quelli che per carenza di spazio non sono cresciuti o impediscono l'accrescimento di altri, oltre che **la messa in sicurezza** dei soggetti arborei con rami danneggiati o a rischio di distacco.

Le superfici interessate dall'intervento, che è da considerarsi un **diradamento** da effettuare tenendo conto della situazione delle differenti zone e che sarà eseguito **entro il prossimo mese di marzo**, sono pari a circa 16 ettari (16 ha).

L'area da "riordinare", per quanto riguarda le modalità operative, è suddivisa in sei lotti cioè aree omogenee per età e caratteristiche:

Lotto A - Tre aree di cui due collocate all'ingresso di via Pastore e una ai margini del laghetto per una estensione complessiva di circa 1 ha forestate negli anni 1993/1995 in applicazione della legge 113/93 "un albero per ogni nuovo nato".

Lotto B - Parti boscate ex novo tra il 1997 e il 1998, per una estensione di 4/5 ha, collocate a nord del Centro Commerciale, in fregio all'area cani e a margine del laghetto.

Sono previsti, in entrambe le aree, ripuliture in presenza di schianti o piante morte e diradamenti selettivi nei confronti di specie non compatibili con formazioni boschive di pianura (acero montano e riccio).

Lotto C - Aree di recente imboscamento (2004) realizzate nella zona degli orti del tempo libero

e a sud della via Reiss Romoli per una superficie forestata di circa 1,6 ha. L'intervento è mirato al solo contenimento dei ricacci delle ceppaie di robinia.

Lotto D - Le superfici a bosco, di circa 5,5 ha, presenti lungo le aste dei fontanili. L'intervento prevede la rimozione dei ricacci seguenti al precedente diradamento e il diradamento delle robinie con particolare riferimento a quelle invecchiate.

Lotto E - Area di complessivi 2,35 ettari collocata lungo l'asta del fontanile Segnarca ad est della RSA e nella parte iniziale del fontanile Patellano. Nelle zone con presenza di robinia è previsto il diradamento preliminare alla sottopiantumazione, mentre la zona del fontanile Patellano, interessata dalla presenza di ailanto, prevede la completa eliminazione di tale specie particolarmente infestante e di pregiudizio alla affermazione del Bosco .

Lotto F - E' la fascia forestata collocata lungo l'asta del fontanile Albarella di 1,18 ha, caratterizzata da robinia diradata già in precedenza per consentire l'accrescimento delle specie autoctone sottopiantumate. Si prevede il diradamento dei ricacci di robinia, dell'olmo e dell'acero riccio.

Gli interventi verranno effettuati dall'ERSAF (ENTE REGIONALE SERVIZI AGRICOLTURA E FORESTE) in accordo con il Comune di Settimo Milanese.

Nella foto il sopralluogo effettuato al Bosco insieme all'Assessore Bianchi e alcuni componenti de La Risorgiva.

Renato





La Casetta

Quando entri al Bosco, la **"casetta"** ti **accoglie subito**. Piccolo edificio di legno posto a sinistra dell'ingresso, è stato installato poco prima dell'inaugurazione avvenuta nel 1999 (ma quanto tempo e' passato!) ed ha costituito per anni il nostro **punto di incontro e di lavoro**.



Quando entravamo ci accoglieva il **profumo del legno** e c'era sempre qualcuno di noi intento a fare qualcosa (Natalina a cucire, Luciano F. a sacramentare, Vittorio pronto per andare a controllare il laghetto, Renato a brandire qualche strano tronchese, Nina a cercare di tenere le fila di tutto...).

Era piccola, quando ci riunivamo per fare il direttivo alcune volte non ci stavamo tutti e qualcuno andava fuori a fumare, ma era piccolo anche il Bosco e le piante che oggi superano i tre metri di altezza le potevamo toccare in cima.



"Luciano, che cos'è questa?", "Non vedi le foglie? E' un acero campestre!".

Con il passare degli anni, l'aumento del materiale e dell'impegno dell'Associazione ha richiesto spazi più grandi per poter anche ricoverare attrezzi e mezzi di lavoro come il tagliaerba ed è stato progettato il "Cabanon", del quale parlare-

mo in un'altra occasione.



Nel 2006 riceviamo un ulteriore riconoscimento: il **Parco Agricolo Sud Milano** ci contatta per capire se è possibile far diventare il **Bosco un Punto Parco**.

Incomincia quindi una nuova avventura e la "casetta" viene **ristrutturata ed adattata per trasformarsi in "Punto Informazioni"**, dove è possibile vedere e consultare il materiale informativo disposto in un apposito raccoglitore.



Questa trasformazione non ha però scalfito l'anima di questo luogo e tutti i pomeriggi un gruppo di volontari qui si incontra occupandosi di sorveglianza e manutenzione, ma anche per **scambiare due chiacchiere** all'ombra dei ciliegi. E quando siamo di turno, magari in un gelido mattino d'inverno, dopo aver fatto il giro del Bosco per pulire e sistemare i cestini, **non vediamo l'ora di entrare e riscaldarci tenendo tra le mani un buon caffè**.

"Pronto?...Sì è La Risorgiva" rispondiamo a chi dal telefono ci chiede informazioni **"venga quando vuole, l'aspettiamo in casetta"**...

Mariagrazia



I Navigli

A volte ancora oggi, si sente dire **viaggiare ad ufo** riferendosi a chi vuole violare le regole viaggiando senza pagare il biglietto. Ma perché ad ufo? L'espressione deriva da ad ufa che proviene dalle parole Ad Usum Fabricae, usate nei secoli per indicare l'**esenzione dai tassi doganali per i materiali trasportati lungo il Naviglio Grande e destinati alla Fabbrica del Duomo di Milano.**

Risalente al XII° secolo, **il Naviglio Grande è il più antico tra i Navigli Lombardi (Pavese, Bereguardo e Martesana) ma nonostante i secoli è tuttora classificato via navigabile.**

Non a caso **tra maggio e settembre, sono disponibili numerosi itinerari in barca tra ville, abbazie, canoniche, castelli, tradizioni e sapori.**

Naturalmente il flusso di imbarcazioni deve essere limitato per non provocare gravi danni alle sponde del canale e per questo esiste un programma ben preciso. Sono previsti anche collegamenti con pullman dal centro di Milano.



Ma al fascino della navigazione (nelle immagini il tratto Boffalora-Bernate), si può aggiungere quello della bicicletta dato che la ciclabile che costeggia l'intero corso d'acqua consente bellissime escursioni.

Occorre prestare molta attenzione in quanto la pista a volte è piuttosto stretta e senza barriere protettive. Di conseguenza occorrono attenzione e concentrazione e se si vuole ammirare il paesaggio è consigliabile fermarsi, evitando brusche frenate che potrebbero mettere in seria difficoltà chi viene da dietro.

Il Sistema Navigli, uno dei patrimoni della Lombardia, è affidato a Navigli Lombardi s.c.a.r.l., soggetto unico per la gestione e valorizzazione dell'intera rete (www.naviglilombardi.it),

Si è inoltre costituito il Consorzio dei Comuni dei Navigli (www.consorzionavigli.it) e numerosi sono i gruppi o associazioni di volontari impegnati a far rivivere un'atmosfera davvero unica.





Da Settimo al Naviglio Grande

Palazzo Granaio (a Settimo Milanese) ore 9. Dopo la pioggia ed il vento dei giorni precedenti, la giornata è splendida con il cielo finalmente azzurro. Partiamo in direzione di Castelletto e seguendo la via Monzoro, raggiungiamo San Pietro all'Olmo. In prossimità di C.Favaglie San Rocco giriamo a sinistra per prendere la pista ciclabile del canale scolmatore. Dopo pochi chilometri si incrocia un cartello che indica la presenza, nei campi di là dal canale, della testa del Fontanile Nuovo, magnificamente recuperato e gestito dalla Provincia di Milano come riserva naturale. Ancora cinque o sei chilometri e l'asfalto finisce. Sulla sinistra possiamo vedere il complesso di C. San Giacomo e davanti a noi la strada che collega Cislano a Vittuone, oltre la quale si stende il Bosco di Riazzolo. Andiamo sempre dritto fino a quando sulla destra, compare la discarica comunale di Albairate. Qui si piega a destra lungo la strada asfaltata fino al Naviglio Grande. Girando a sinistra si costeggia l'ampio canale gonfio d'acqua, lungo il quale di solito si incrociano pochi pedoni e parecchi ciclisti, sia d'estate che d'inverno, che passano con un fruscio discreto. Si arriva dritti a Castelletto di Abbiategrasso e, invece di salire sul ponte per prendere la ciclabile che scende a Gaggiano, occorre attraversare la strada, con molta attenzione per non essere travolti dalle auto, ritornando indietro di un centinaio di metri. Sulla destra, all'altezza di C.Rocca, si imbecca una stretta via asfaltata in discesa e, seguendola, ci si inoltra in mezzo ai campi. E' una vecchia strada interpodereale, tutta curve, che tocca una dopo l'altra le aziende agricole, distanti fra loro un chilometro, un chilometro e mezzo. In



lontananza si vedono le automobili scorrere silenziose sull'asfalto delle vie di grande scorrimento, che solo si indovinano. Al primo incrocio si prosegue dritti verso est: campi da una parte e dall'altra. Al secondo incrocio si gira a destra e, dopo una serie di curve, un'azienda agricola dall'aspetto rimodernato, sul fianco esterno, mostra una grande, rugginosa ruota di mulino ormai immobile. Quando si esce sulla statale occorre affrontare un altro attraversamento per imboccare il proseguimento della strada interpodereale, che con la successiva deviazione di destra conduce nell'abitato di C.Scanna. Insediamento antico, da quanto si può osservare in giro, in parte ancora abitato. All'uscita dalla parte opposta c'è un altro attraversamento difficile e si è nella zona industriale di Cislano, dalla quale si finisce dritti nella piazza del paese. Seguendo la strada sulla destra si raggiunge il viale che porta al cimitero, in fondo al quale, piegando a sinistra e seguendo la ciclabile, ci si immette sulla vecchia via Cislano-Cusago, attraverso il Bosco di Cusago, ultimo rimasuglio insieme con quello di Riazzolo dell'antica pianura planiziale. Una sbarra di ferro impedisce al traffico automobilistico di entrarvi, se si escludono i pochi residenti e l'ombra fitta degli alberi offre un gradito ristoro nel caldo estivo. Nei canali l'acqua spesso scorre veloce e nell'ultimo tratto appaiono da lontano la torre del Castello e il campanile di Cusago, secolari punti di riferimento per chi si è sempre mosso in zona. Poco dopo la C.Stampa, la strada piega a destra e, prima di girare a sinistra per entrare in paese, costeggia un mulino antico e bellissimo. Siamo entrati in paese ed imboccato immediatamente la pista ciclabile che ci consente di raggiungere Santa Maria la Rossa, e poi l'abitato di Monzoro, quindi nuovamente Castelletto. Siamo

praticamente arrivati dopo avere percorso una quarantina di chilometri in una bellissima domenica di luglio. **Un percorso per tutti in qualsiasi stagione dell'anno.**





Riceviamo e volentieri pubblichiamo questa email della scuola primaria di Settimo Milanese

17.11.2011

La nostra giornata dedicata alla Magia del Bosco è stata bellissima.

I bambini super felici e noi (maestre e mamme) allegre e contente di essere utili e insieme .

Le castagne erano buonissime e le favole raccontate da adulti che giravano per la scuola travestiti da personaggi magici hanno entusiasmato i bambini e non solo i più piccoli.

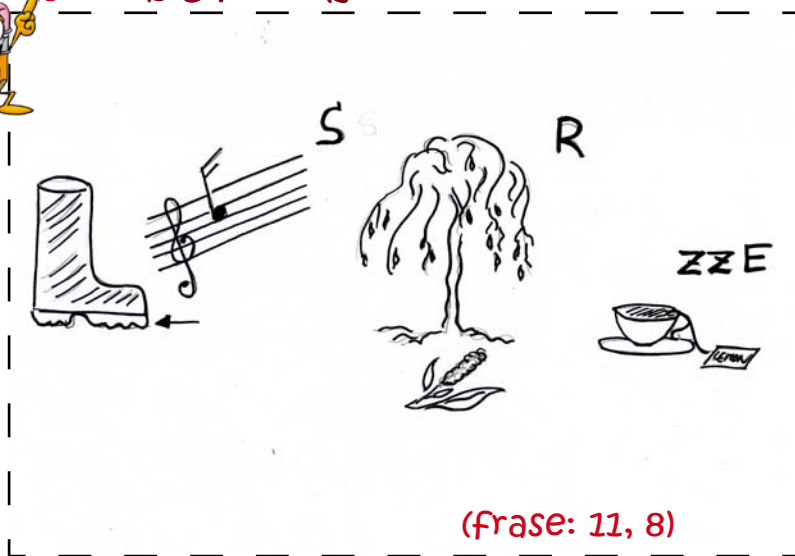
Come sempre tutto questo è il risultato di tante volontà e di una rete di buoni rapporti tra scuola e territorio .

Grazie per questo abbraccio collettivo alla nostra scuola.

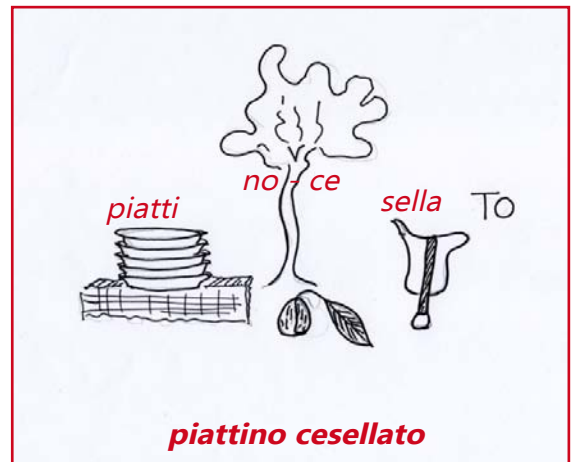
La Commissione Feste



 ? reBUSCUS



soluzione del rebuscus di settembre:



mandaci il tuo contributo all'indirizzo info@larisorgiva.it
oppure rivolgiti al punto informazioni del Bosco

13 dicembre
**PANETTONE DE
LA RISORGIVA**



17 dicembre
**BABBO NATALE
AL BOSCO**



**febbraio/
marzo 2012**

**manutenzione
straordinaria
sottobosco e
fontanili**



**con aperitivo
del boscaiolo !**

verifica le date sul sito

17 gennaio 2012

**FALO' DI
SANT'ANTONIO**



**le prossime
iniziative
sul numero
di aprile**

**AAA
VOLONTARI CERCASI**

SE TI PRENDI CURA
DEL TUO BOSCO

**IL TUO BOSCO
SI PRENDE CURA DI TE**

contattaci e ti spiegheremo cosa vuol dire
essere volontario al Bosco della Giretta