

Inserto speciale

Progetto agricoltura nel Parco del Ticino

Dedichiamo il secondo inserto speciale del 2000 al Progetto Agricoltura, che, come dichiarato dal Presidente Mocchetto nell'intervista su questo stesso notiziario, rappresenta efficacemente quel passaggio "dal Parco dei divieti a quello della promozione", indicato come obiettivo portante del programma amministrativo degli ultimi cinque anni.

Il Progetto è stato avviato nel 1998, in accordo con le Associazioni agricole, affidando ai professionisti (firmatari degli articoli successivi) l'incarico di costruire un piano di

sostegno e di sviluppo delle attività agricole nei Comuni del Parco con metodi di agricoltura integrata e biologica.

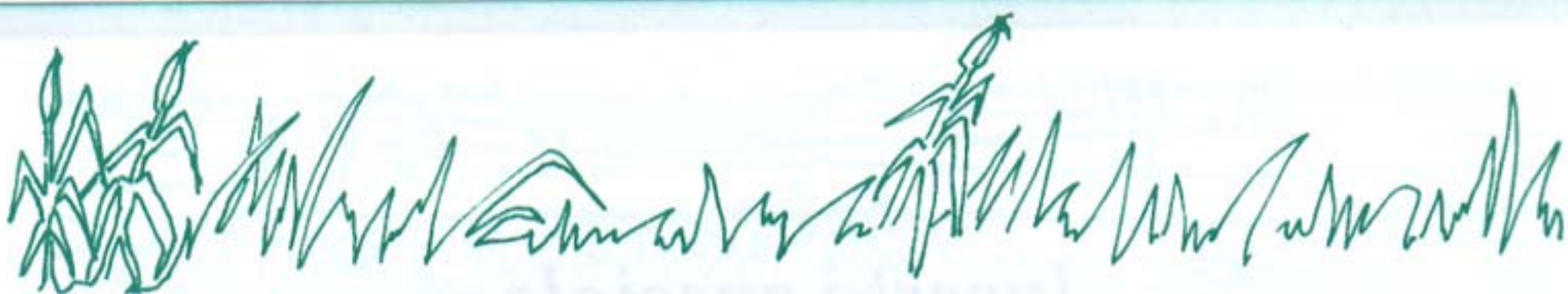
Si è voluto realizzare così un intreccio di finalità: a livello culturale, la promozione di un'agricoltura più "pulita" e di prodotti più sani; a livello sociale, la costruzione di un rapporto positivo con gli operatori agricoli dell'area protetta, veri protagonisti del progetto; a livello economico, il sostegno alle loro attività, coordinate e promosse con la presentazione di un "paniere" dei prodotti tipici e genuini della Valle del

Ticino. E' ora aperta la strada per un'ulteriore valorizzazione del territorio, con lo sviluppo di ricettività e offerta turistica, sempre nel segno della qualità e dell'ecocompatibilità.

Ringraziamo tutte le persone che hanno collaborato al Progetto e gli hanno dato fiducia. Per parte nostra, siamo soddisfatti di averlo voluto: i risultati raggiunti confermano che il Parco è una realtà viva e attiva, non artificiale e forzatamente protetta. Buon proseguimento a tutti.

La Giunta Esecutiva





Presentazione del progetto

Lo scorso settembre in occasione della Fiera 'Sana' di Bologna il Ministro per le Politiche Agricole ha firmato un 'Protocollo d'intesa' con la Federazione Italiana dei Parchi e delle Riserve Naturali per la tutela, per la valorizzazione e lo sviluppo delle attività agricole sostenibili nelle aree protette italiane. Nella precedente primavera il Ministero per l'Ambiente, d'intesa con Slow Food, Legambiente e Federazione Italiana dei Parchi e delle Riserve Naturali ha dato il via al Progetto 'Atlante dei prodotti tipici, tradizionali e locali dei Parchi d'Italia': entro il 2001 saranno censite tutte le produzioni agroalimentari tipiche e locali dei territori di competenza dei Parchi, realizzata una pubblicazione ed aperto un sito Internet.

Il Progetto per lo sviluppo d'agricoltura ecocompatibile nel Parco Naturale della Valle del Ticino "Agricoltura e Parco", lanciato nella primavera del 1998 dall'Ente di Gestione del Parco Naturale della Valle del Ticino del Piemonte trova, dunque, importanti conferme alle sue finalità da alcune scelte in campo nazionale dei Ministeri competenti: sperimentare nei Parchi interventi di carattere agro ambientale per salvaguardare, insieme alla coerenza degli obiettivi di gestione ambientale di queste aree tutelate, il reddito delle imprese agricole e la possibilità di un loro sviluppo, unitamente alla valorizzazione delle tipicità dei prodotti.

Insomma una significativa opportunità ed un concreto contributo per migliorare l'ambiente e contribuire ad affermare nuove dinamiche economiche.

Il Progetto 'Agricoltura e Parco' fonda il suo presupposto sulla valutazione che le caratteristiche gene-

rali del Parco fluviale non solo favoriscono alcune produzioni agricole ecocompatibili ma si prestano anche ad una valorizzazione di questi prodotti ricorrendo a un 'Marchio' che ne faciliti il riconoscimento e la provenienza sia presso quanti frequentano il Parco, ma anche presso importanti segmenti della distribuzione organizzata. Il crescente ricorso da parte delle imprese agricole a tecniche di coltivazione che limitano o addirittura evitano l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi, le nuove esigenze di mercato, le indicazioni e le opportunità offerte in ambito U.E., le sollecitazioni dei consumatori, rappresentano il secondo presupposto del Progetto piemontese.

Un Progetto finalizzato a promuovere l'insieme delle nuove opportunità per le attività agricole: il Parco ed il suo territorio, il ricorso alle tecniche ecocompatibili come garanzia della qualità e tipicità dei prodotti, l'Ente Parco come garante di questi processi ed insieme pro-

motore, in stretta collaborazione con gli imprenditori agricoli e le loro organizzazioni, di questa nuova fase di valorizzazione e promozione.

La prima fase del 'Progetto' è stata finalizzata a verificare il fondamento dei suoi presupposti di partenza: un'indagine su un campione di imprese agricole operanti nei Comuni del Parco si è svolta con un articolato questionario per rilevare non solo le attuali caratteristiche delle tecniche agronomiche ma anche, e soprattutto, le aspettative e le disponibilità degli imprenditori agricoli al 'Progetto'. L'inchiesta ha inoltre valutato la possibilità di elaborare, con il supporto di tecnici qualificati, programmi di produzione aziendale che considerassero la possibilità di realizzare un 'Paniere' di prodotti ecocompatibili provenienti dal Parco, mediante appositi protocolli di produzione, valorizzati da un 'Marchio di fantasia' e sostenuti da una 'Rete' di punti di vendita all'interno del Parco e da momenti programmati di valorizzazione negli



Prodotti biologici del Parco del Ticino

11 Comuni del Parco.

I risultati hanno confermato i presupposti di partenza accertando la disponibilità di circa 20 aziende: nell'autunno del '98 la fase iniziale del Progetto è stata completata e presentata nel corso del Convegno 'Parco Produce', promosso nell'ambito delle iniziative del ventennale dell'Ente Parco.

L'Ente Parco stabiliva successivamente di procedere a una seconda fase del 'Progetto', articolata nel corso del 99/2000 con l'intento di rendere concreti ed operativi alcuni aspetti del Progetto stesso.

Con una nuova inchiesta si ampliava il numero delle aziende agricole interessate al Progetto e si precisava un primo 'Paniere' di prodotti ecocompatibili già disponibili nel corso del 2000. Contemporaneamente si perfezionava una prima bozza di 'Marchio di fantasia' per i prodotti del 'Paniere' e primi

momenti organizzati per un'adeguata strategia di valorizzazione, in particolare con la definizione di un piano di comunicazione e la realizzazione di un punto di vendita mobile realizzato dal Parco e messo a disposizione degli agricoltori. Si precisava anche una prima 'Rete' di possibili punti vendita aziendali e del Parco e tutte le fasi necessarie a garantire l'operatività dei medesimi. Tutto ciò trovava una prima sperimentazione, sostenuta da indubbio successo, nel corso di alcune iniziative promosse dall'Ente Parco nell'estate/autunno, in particolare a Varallo Pombia, al Mulino di Bellinzago e presso l'IPER di Magenta. (N.d.R. in un'altra parte di questo speciale le foto, i resoconti di queste iniziative ed il Marchio utilizzato).

La seconda fase del Progetto si conclude in autunno con la costituzione dello 'Sportello Permanente',

previsto nel 'Progetto' e promosso dall'Ente Parco, per consentire una gestione dinamica ed articolata del Progetto e soprattutto per consolidare alcuni aspetti fin ora sperimentati con successo: contribuire alla crescita professionale degli imprenditori agricoli, rispondere a tutte le esigenze amministrative e gestionali, utilizzare tutte le risorse disponibili per valorizzare e promuovere i prodotti ricorrendo alle opportunità offerte in campo U.E., regionale e provinciale.

L'autunno 2000 segna così la conclusione della seconda fase del Progetto: si tratta ora di passare dalla sperimentazione alla strutturazione di quanto emerso dal Progetto per inserirlo così anche in quel quadro d'opportunità e di appuntamenti nazionali ricordati all'inizio di quest'articolo.

Arch. Pacifico Aina



Vendita dei prodotti biologici all'IPER di Magenta



Prospettive

Delle aziende agricole di oggi e di domani

Il Progetto Agricoltura non si limita a promuovere e programmare i prodotti già oggi disponibili presso le aziende presenti nel Parco e nella fascia di Preparco, ma prospetta e favorisce la trasformazione o la creazione di nuove aziende e l'arricchimento del paniere di nuovi prodotti.

Le aziende agricole che aderiscono all'iniziativa "soffrono" dei molti mali che affliggono l'agricoltura oggi: la monocultura o la produzione troppo specializzata, quale la coltivazione di poche specie di cereali (riso e mais), la produzione di solo latte senza alcuna trasformazione in formaggio, di animali vivi senza macellazione, di poche specie di ortaggi e di frutta.

Ci sono anche altri "prodotti", come l'agriturismo o il bed and breakfast o servizi di conservazione dell'ambiente, che andrebbero a nostro parere sviluppati.

Il Progetto Agricoltura dedica molto alla costruzione di queste prospettive, facendo anche partecipare alle iniziative, quando è stato possibile, le aziende in corso di formazione o di trasformazione. Abbiamo così potuto assaggiare profumatissimi piccoli frutti di bosco (lamponi, mirtilli, more, fragole) e gustosi formaggi freschi e solo vedere polli, oche e tacchini. Forse potremo vedere a breve anche mucche, pecore e capre pascolare in libertà.

Aziende agricole vecchie e nuove tese (e speriamo anche unite) alla valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali e alla ricerca o alla riscoperta di prodotti nuovi o dimenticati, per soddisfare in qualità e quantità i sempre più numerosi

consumatori attenti alla salute propria e dell'ambiente e desiderosi di ristabilire un rapporto sempre più diretto e di fiducia con i produttori.

Per raggiungere queste prospettive occorre fornire molte informazioni in campo agronomico e gestionale e costituire lo "Sportello Permanente" che è un ulteriore passo in questa direzione.

Il Progetto agricoltura entra quindi in una nuova e decisiva fase: consolidare i risultati ottenuti, ampliare la base delle aziende, aumentare quantità e qualità del prodotto, migliorare il confezionamento e l'offerta, ricercare nuovi rapporti e occasioni di incontro con il consumatore.

Per fare questo occorrerà svolgere un lavoro capillare, cercando di risolvere ogni piccolo problema, seguendo passo passo le aziende, senza mai togliere imprenditorialità alle stesse, ma tenendo vivo e vivace quel complesso di azioni che vanno dalle tecniche ecocompatibili

più avanzate in campo, alla programmazione dei lavori, alla scelte varietali, alla conservazione e al confezionamento dei prodotti, alla promozione, al prezzo di vendita, alle modalità di vendita e di conferimento, alle informazioni in etichetta che fanno la vera differenza tra prodotti della Valle del Ticino e gli altri "anonimi" prodotti.

Le iniziative di promozione e vendita

Le tre iniziative promosse nell'estate-autunno sono state il vero banco di prova del progetto e, al di là della buona riuscita, hanno dato modo di ottenere tre importanti risultati: il primo, far cooperare aziende tanto diverse, in un'ottica di alleanza e non di concorrenza; il secondo, stabilire un rapporto diretto tra produttore e consumatore, dove il coltivatore si allontana dal campo per incontrare faccia a faccia il consumatore, per conoscere e far conoscere aspettative e problemi; il terzo, e



Presentazione del Progetto al Mulino Vecchio di Bellinzago

non ultimo per importanza, constatare che l'agricoltura lontana dalla chimica può riconoscersi nel Parco e il Parco riconoscersi anche nell'attività agricola, seppellendo con l'evidenza dei fatti chi ha sempre voluto dimostrarne l'incompatibilità.

La prima manifestazione a Varallo Pombia, in concomitanza con la locale festa, e soprattutto la seconda al Mulino Vecchio di Bellinzago hanno visto per la prima volta alcune aziende di Oleggio, Bellinzago, Varallo Pombia, Galliate, Cameri e Romentino proporre ortaggi, riso, piccoli frutti, mele, miele, fiori ed assaggi di confetture e formaggi, tutti ottenuti con tecniche biologiche o ecocompatibili.

Un buon successo. Ma il pubblico che ha apprezzato l'iniziativa e comprato con entusiasmo i prodotti era "scelto" e preparato, perché costituito in gran parte da amici del Parco convenuti per l'occasione in una bella giornata di settembre in quell'affascinante mulino.

Ben diversa e di altro tono l'esperienza all'Iper di Magenta, tempio - qualcuno sostiene - della grande e moderna distribuzione. Una macchina per vendere che fattura oltre 200 miliardi l'anno con oltre 350 dipendenti e 40.000 visitatori alla settimana. E grande è stato il nostro stupore quando la stessa

Iper, venuta a conoscenza del Progetto, ha richiesto di organizzare una settimana (poi diventate due dal 6 al 19 novembre) di presentazione e vendita dei prodotti del Parco della Valle del Ticino. Cosa ha mosso un simile colosso a prendere in considerazione il Progetto?

Sostanzialmente tutte le ragioni per cui il Parco ha promosso il Progetto; credere nella qualità dei prodotti locali in termini di gusto, salubrità e tradizione; credere che gli agricoltori di questa area siano in grado di organizzarsi e proporre merci freschissime, senza lunghi tempi e costi di immagazzinamento e trasporto; credere nel lavoro (e nel prestigio) che l'Ente Parco svolge a tutela di un territorio ricco dal punto di vista naturalistico e dell'attività agricola moderna e rispettosa dell'ambiente.

L'organizzazione di questa manifestazione è stata molto complessa, difficile e faticosa, ma ha maturato una grande esperienza.

Infatti hanno dominato, e giustamente, i problemi igienico sanitari: ogni prodotto è stato preparato secondo standard qualitativi di alto livello; il riso e il mais da polenta sottovuoto, le verdure e la frutta in casse nuove o riciclabili. I produttori presenti all'interno dell'ipermercato dovevano essere provvisti di libret-

to sanitario e di "eleganti" camici.

Grande attenzione ha richiesto l'etichettatura dei prodotti completa di ogni informazione per risalire al produttore e del prodotto stesso.

È stato necessario allestire un'"isola" all'interno delle corsie, con messaggi promozionali non solo attraenti ma completi di tutte le informazioni che il consumatore cerca rispetto al modo di coltivare, la provenienza, la particolarità del prodotto.

Un grande sforzo organizzativo è stato richiesto anche nelle aziende, perché le consegne dovevano essere precise, puntuali e quasi quotidiane.

Grande sforzo anche per i produttori che sono stati presenti a turni per 13 ore al giorno per due settimane!

Le aziende presenti erano cinque, anche se una di queste racchiude diverse aziende, ed i prodotti oltre 20; molti ortaggi di stagione (insalate, radicchio, cavoli, cavolfiori, patate, cipolle, rape ecc); frutta: mele rosse e gialle, kiwi; tre tipi di riso, due tipi di polenta, molti tipi di miele e piante ornamentali per esterno.

Le quantità in gioco sono state tonnellate ed i prezzi quelli proposti dagli stessi produttori. Ogni prodotto era contrassegnato dal logo "Progetto Agricoltura e Parco".

Grande lavoro anche per il Parco, che oltre al personale impiegato direttamente nel Progetto, ha presidiato tutti i giorni un piccolo spazio promozionale che è risultato anche il più visitato.

Questa iniziativa ha messo bene in luce la molteplicità dei problemi e degli argomenti che lo "Sportello Permanente" dovrà affrontare.

Ma alla fine il Progetto Agricoltura e Parco è stato visto da migliaia di persone e ciò che più conta ha dimostrato che "si può fare".

*Dott. Giorgio Albertinale
Arch. Pacifico Aina
Maria Lucia Benedetti*



Presentazione del Progetto al Mulino Vecchio di Bellinzago



L'agricoltura sostenibile e il parco

È un vecchio pregiudizio che il rapporto fra Parco ed agricoltura debba essere conflittuale. Infatti nel promuovere lo sviluppo sostenibile il Parco vuole collaborare con il mondo agricolo per sviluppare metodi di produzione rispettosi dell'ambiente.

Il Progetto Agricoltura del Parco del Ticino Piemonte intende quindi stimolare una vasta applicazione dei metodi di agricoltura sostenibile fra le aziende che operano nell'area del Parco.

L'agricoltura sostenibile è carat-

terizzata da pratiche agricole finalizzate:

- al mantenimento e/o all'aumento della fertilità del suolo e della sua attività microbiologica;
- alla prevenzione dell'insorgenza di malattie crittogamiche;
- alla prevenzione del pullulare di organismi dannosi;
- al ripristino ed al rispetto della complessità ambientale (biodiversità);
- alla riduzione e possibilmente all'eliminazione dell'immissione nell'ambiente di prodotti inqui-

nanti (fitofarmaci, nitrati, etc.).

Tutto questo deve essere realizzato preservando la possibilità dell'agricoltore di vivere del proprio lavoro. Le forme di agricoltura sostenibile più conosciute sono l'agricoltura biologica e l'agricoltura integrata. Questi due metodi di produzione fanno riferimento a regole di comportamento che gli agricoltori si impegnano a seguire.

Tutte le aziende che aderiscono al Progetto agricoltura adottano tecniche di agricoltura biologica o integrata.



Paesaggio agricolo nel Parco del Ticino

Agricoltura biologica

Quando si parla di prodotti biologici si pensa a prodotti ottenuti senza l'impiego di antiparassitari e fertilizzanti di sintesi chimica. Questa definizione è vera, ma limitativa. Infatti non evidenzia in modo suffi-

ciente l'attenzione che l'agricoltore biologico pone nel mantenimento e nel ripristino della attività microbologica del suolo, nel mantenimento della biodiversità e nel benessere degli animali.

Dal 1991 l'agricoltura biologica è disciplinata dal Reg. CE 2092/91. Le principali tecniche di coltivazione adottate dai coltivatori biologici sono riportate nella tabella.

Agricoltura biologica

Produzione agricola

Utilizzare fertilizzanti organici per il mantenimento e il ripristino della fertilità del suolo.

Adottare rotazioni adeguate ed eventualmente coltivare sovesci.

Coltivare specie e varietà resistenti o tolleranti ai parassiti.

Rinunciare al diserbo chimico.

Rinunciare all'impiego di fertilizzanti ed antiparassitari di sintesi chimica.

Privilegiare gli interventi di lotta meccanica e fisica.

Favorire la presenza di elementi del paesaggio agrario (es. siepi, alberate).

Coltivare in zone lontane da fonti di inquinamento (strade ad alta densità di traffico, industrie inquinanti ecc.).

Utilizzare per la fertilizzazione solo i prodotti indicati in una lista

positiva (si tratta di prodotti di origine naturale).

Utilizzare per la difesa delle colture solo i prodotti indicati in una lista positiva (si tratta di prodotti di origine naturale).

Impiegare sementi e piantine provenienti da coltivazione biologica.

Produzione zootecnica

Assicurare agli animali spazi sufficienti ed aree di pascolamento.

Nutrire gli animali prevalentemente con alimenti di origine aziendale e integrare l'alimenta-

zione con alimenti biologici.

Utilizzare l'omeopatia e la fitoterapia nella cura degli animali.

Tutta l'azienda

Sottoporsi al controllo di uno degli Organismi autorizzati dal Ministero o dalla Regione.

Non impiegare Organismi geneticamente modificati, né fattori di produzione (es. vitamine) ottenuti attraverso l'impiego di essi.

In pratica l'agricoltore biologico decide di condurre un complesso organismo: l'agroecosistema aziendale. Le produzioni bio-

logiche derivano, pertanto, direttamente dallo studio e dal rispetto dei ritmi e delle leggi della natura.

L'agricoltore quindi non è più l'esecutore di tecniche finalizzate esclusivamente alla massimizzazione della produzione, ma diventa il custode della fertilità del suolo e delle potenzialità di riequilibrio ecologico del territorio.

Questo modo di lavorare con-

sente di produrre alimenti pregiati per l'assenza di residui di antiparassitari, per il più alto valore nutrizionale, per il ridotto tenore in nitrati e per le migliori caratteristiche organolettiche.

Anche la trasformazione dei prodotti biologici è rigidamente disciplinata, ad esempio è consentito l'impiego di soli 49 additivi alimentari rispetto ai circa 450 ammessi dalla CE.

Agricoltura integrata

In Piemonte l'agricoltura integrata è regolamentata dai disciplinari di produzione fissati per l'applicazione del Reg CE 2078. Attraverso l'applicazione di questo regolamento la CE incentiva l'applicazione di

tecniche agricole a basso impatto ambientale, erogando contributi agli agricoltori che accettano di applicare particolari norme di comportamento nella propria azienda per cinque anni.

La tabella che segue riassume brevemente le disposizioni che devono seguire gli agricoltori che adottano i disciplinari di produzione integrata.

Agricoltura integrata

Produzione agricola

Adottare rotazioni adeguate evitando il ristoppio (unica eccezione il riso che può essere coltivato per tre anni consecutivi sullo stesso appezzamento).

Impiegare per il diserbo solo i prodotti ammessi nei periodi in cui ciò è consentito e solo in caso di necessità.

Impiegare per la difesa delle colture solo i prodotti ammessi, nelle quantità e nei periodi consentiti e solo in caso di necessità.

Impiegare i concimi solo nelle quantità necessarie all'adeguato sviluppo delle colture, tenendo conto delle asportazioni colturali e delle analisi del suolo.

Utilizzare i concimi nei momenti idonei a favorire il miglior assorbimento da parte della pianta e ad evitare il dilavamento degli elementi nutritivi.

Verificare e tarare periodicamente le attrezzature per la distribuzione dei fitofarmaci.

Produzione zootecnica

Non è disciplinata attualmente.

Tutta l'azienda

In agricoltura integrata i prodotti ammessi per il diserbo e la difesa delle colture sono di origine chimica. Sono individuati da un Comitato Scientifico scegliendo quelli che uniscono l'efficacia alla bassa tossicità per l'uomo e per

l'ambiente.

La presenza di un servizio di assistenza tecnica qualificata assicura poi che i prodotti per la difesa ed il diserbo vengano utilizzati solo nei momenti in cui se ne manifesta la reale necessità. La

redazione di un piano di concimazione annuale o poliennale permette di evitare gli sprechi e gli inquinamenti delle acque superficiali e profonde.

Dott. Francesco Beldi

Aziende dei Comuni del Parco che aderiscono al Progetto **Agricoltura e Parco** e che ricorrono a tecniche certificate di coltivazione ecocompatibile e biologiche (Regolamenti CEE N. 2078 a basso impatto ambientale • e 2092 biologico *), nel rispetto delle norme igienico ambientali previste.

AZIENDA AGRICOLA	LOCALITÀ	PRODUZIONE	REGIME	COMUNE
Bianchi Guido	C.na Picchetta	Mais, soia, agriturismo	2078•	Cameri
Fincato Mario	C.na Picchetta	Riso, soia, mais, prato stabile	2078•	Cameri
Fincato Antonio	C.na Picchetta	Riso, soia	2078•	Cameri
Minotti Marta e Marco	V. Muggio, 55	Riso, mais	2078•	Cameri
S.S. Allevatori - Cond. Agricoli	Cameri	Mais, soia, all. zoot.	-	Cameri
Ardizio Andrea	V.lo Cattaneo	Produzione orticole	2092•	Bellinzago
De Paoli Gianpiero	C.na Bettole	Riso, mais	2078•	Bellinzago
Ranzani Paolo	C.na Solferina	Mais, orzo, prato, avicolo, all. zoot.	-	Oleggio
Vigarani Anna Maria	Via Termini, 12	Frutticolo	2078•	Oleggio
Camporelli Claudio	V. Gallarate, 80	Mais, soia, all. zoot.	2078•	Oleggio
Gavinelli Aldo	Bellinzago	Mais, soia, all. zoot., frumento	2078•	Bellinzago
Brustio Aurelio	Galliate	Mais, riso, soia, all. zoot.	2078•	Galliate
Gambaro Gianfranco	Via Buonarroti	Mais, riso, soia, frumento, fiori	2092•	Galliate
Fonio Giangiacomo	C.na Pozzaccio	Riso, mais	2078•	Trecate
Borando Pietro	Via Guerrazzi	Riso, mais	2078•	Trecate
Ranzenigo Ivan	Largo S. Martino	Riso	2078•	Cerano
Artusi Mario	Via Bagno	Riso, mais	2078•	Cerano
Lavatelli	Via Mantè	Riso, mais	2078•	Cerano
C.na Dulcamara	Via Don Bosco - Specola	Frutteti, fiori	2078•	Romentino
Azienda Gino	C.na Torre	Riso, mais, soia, pesci	2078•	Romentino
Azienda Groppetti	C.na Gerano	Florovivaistica	-	Romentino
F.lli Porzio	C.na Fornace	Riso, mais, soia	2078•	Romentino
Apostolo Carla	V. Gallarate, 33	Miele	2092•	Oleggio
Ruggeri Marco	C.na Masseria	Mais, all. zoot.	-	Pombia
D'Acunto Lello	Via Comunale, 37/c	Orticoltura	2092•	Varallo Pombia
Gavin Amedeo	Via Talese, 5	Orticoltura	2092•	Varallo Pombia
Besati Loredana	Via Levi, 1	Floricoltura	-	Varallo Pombia