

Walter Ferrari

A fine settembre 2023, in occasione della Festa dell'Agricoltura organizzata dal Comune di Mediglia, ho avuto modo di visitare Cascina Robbiano ed il relativo Mulino, che nell'ambito delle varie iniziative è stata aperta al pubblico con percorsi guidati. Ho così scoperto una realtà molto interessante e innovativa che ho pensato di approfondire tramite una chiacchierata amichevole con uno dei titolari, il Dott. Mario Vigo, e farvela conoscere ed apprezzare. Sita a Robbiano di Mediglia (MI), la Cascina Robbiano è una cascina a doppia corte, una delle più importanti della zona; costruita nei primi anni del 1700 originariamente, come si evince dal Catasto di Carlo VI del 1722, era composta dalla casa padronale e dalla struttura a portici che includeva il Mulino, uno dei pochi rimasti ancora oggi in funzione dei tanti presenti in questo Comune nei secoli passati. Con il passar del tempo e delle generazioni la struttura si è modificata e oggi comprende: casa padronale, annesso con essiccatoio e Mulino, stallone annesso salarati, stallino cavalli, silos depositi. Il Mulino idraulico è caratterizzato da una bellissima ruota esterna, datata 1871 e calata nell'acqua della Roggia Molina, con dentro un impianto molitorio perfettamente integro. Ha macinato fino ai primi anni '60.

La Cascina fu acquistata dal Sig. Mario Folli nel 1931 dalla Marchesa Casati Stampa. Attualmente la conduzione della "Società Agricola Folli" è portata avanti dai nipoti Mario e Alberto Vigo. La proprietà ha un'estensione di circa 100 ettari e la produzione prevalente è quella dei cereali sia a scopo alimentare che zootecnico. L'allevamento di circa 120 mucche per la produzione

Cascina Robbiano e il vecchio Mulino ancora in funzione, sede dell'Azienda Agricola Folli ideatrice del protocollo Combi Mais

Costruita nei primi anni del 1700 originariamente, come si evince dal Catasto di Carlo VI del 1722, era composta dalla casa padronale e dalla struttura a portici che includeva il Mulino idraulico, l'attuale ruota risale al 1871

di latte è avvenuto fino agli anni '80; alcuni terreni ad est della cascina erano infatti destinati a marcita per la produzione di foraggio, questi erano irrigati dai Fontanili "Mauro" e "Ponti Folli" presenti nel territorio di Peschiera Borromeo e oggi non più attivi, e dal Cavo Marocco, tutt'ora esistente, che parte dal tratto del Naviglio Martesana in località Vimodrone (gestito dal Consorzio Est Ticino Villorresi) denominato Adduttore A. Ricordo che quand'ero giovane, si parla di alcuni decenni fa, oltre le marcite che vedevano la pre-

senza di uccelli di passo come la Pavoncella (Vanellus vanellus) e il Becaccino (Gallinago gallinago), più a sud alcuni campi erano coltivati a riso ed era bello sentire le rane gracidiare e vedere gli Aironi volteggiare attratti dalla loro presenza; inoltre a primavera, con la presenza delle mucche, era tutto un garrire di rondini che nidificavano nelle stalle. Scrivere che l'azienda agricola produce prevalentemente cereali sarebbe molto riduttivo. La Società Agricola Folli di Mario e Alberto Vigo ha infatti adibito 30 ettari dei terreni di

proprietà alla coltivazione di un mais unico, migliore per qualità e quantità e nel rispetto della natura, frutto del protocollo di coltivazione sostenibile Combi Mais, sviluppato sull'onda degli ideali di Expo 2015. Promotore del protocollo è stato proprio il nostro imprenditore agricolo Mario Vigo (nato nel 1955), ex vicepresidente di Confagricoltura Nazionale, oggi Presidente del Centro Studi Innovagri (Associazione impegnata nella ricerca, studio e approfondimento di tutti gli aspetti innovativi nel settore agroalimentare).

I punti saldi del protocollo Combi Mais sono:

- 1) Biodiversità attraverso la fioritura scalare di varie essenze per favorire la riproduzione di insetti.
- 2) Precision farming per la produzione di granella di altissima qualità nutrizionale.
- 3) Irrigazione a goccia e micro irrigazione per ridurre sensibilmente il consumo di acqua.
- 4) GPS e sensoristica per una semina, concimazione e irrorazione di altissima precisione.

Partendo dalla granella di Combi Mais e dalla farina

per polenta, che può essere considerata la capostipite, la famiglia Vigo ha deciso inoltre di estendere il progetto alla realizzazione di una linea di prodotti artigianali - biscotti, crackers e grissini - avvalendosi dell'esperienza applicativa di Fabio Lodigiani, impegnato da decenni nella ricerca e sviluppo di pani e prodotti da forno, destinati alla vendita in negozi specializzati. E' nato così Milano Cento Pertiche, un progetto di filiera che nasce dal campo e arriva anche al forno, che rispetta la natura, la biodiversità e l'assoluta semplicità delle preparazioni.




A sinistra dall'alto le foto della ex chiesetta di Robbiano, dell'interno del Mulino, e del mais prodotto con il protocollo ideato dal dott. Mario Vigo; a destra in alto il Vecchio Mulino ancora in funzione e sotto la casa padronale (Foto di Walter Ferrari)

