

## Tanti progetti al Parco del Piano

**Sinergie positive in un parco per tutti.**

Il piano di Magadino ha caratteristiche uniche per il canton Ticino: un grande spazio pianeggiante che si estende da Bellinzona fino al lago Maggiore; risorsa per l'agricoltura ma anche scrigno di risorse naturali da salvaguardare. Per questo, dopo un lungo iter condotto dal Dipartimento del Territorio con un processo partecipativo, viene approvato nel 2014 dal Gran Consiglio il Piano di utilizzo cantonale (PUC) del Parco del Piano di Magadino il cui perimetro ne ricopre il 60%. La Fondazione incaricata della realizzazione delle misure del PUC ha instaurato progetti di conservazione naturale e di sinergia con le aziende presenti sul territorio, portando beneficio a tutti gli attori che lo compongono. Per parlarne un po' più nel dettaglio mi sono rivolta a **Giovanni Antognini**, da quattro anni direttore del Parco.

### Lotta alle neofite e controllo degli ungulati

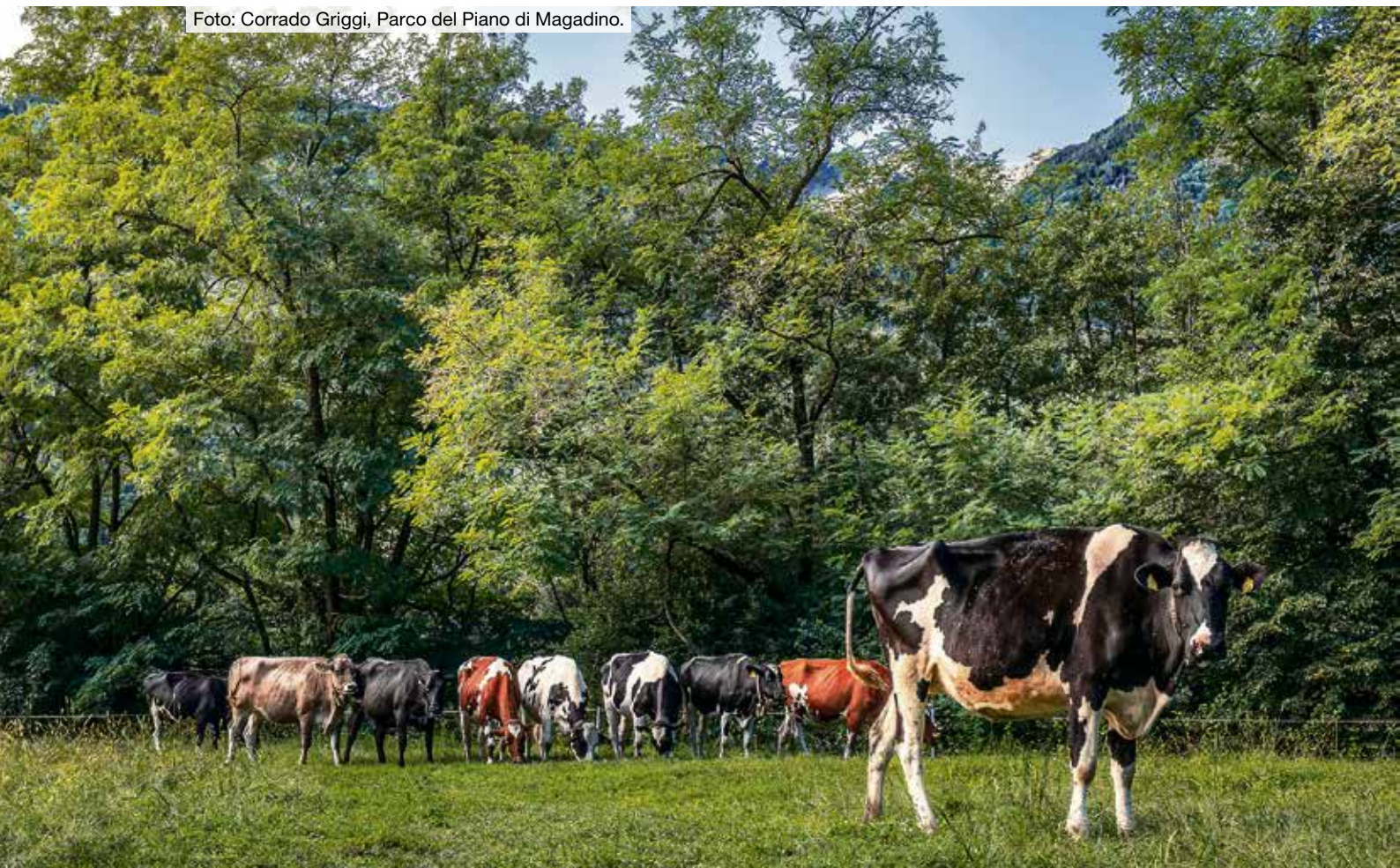
Il poligono del Giappone è un primo esempio di come convergano gli interessi delle varie componenti del Parco, essendo una minaccia sia per la biodiversità che per l'agricoltura del territorio. «Abbiamo da quattro a sei cantieri operativi all'interno del Parco, gestiti da Caritas. Estirpo e sfalcio vengono effettuati frequentemente anche con metodi manuali», mi racconta Giovanni Antognini. Lo stesso centro di Agroscope a Cadenazzo sulle competenze di lotta alle neofite sta studiando i metodi migliori per far fronte a questo problema.

Un altro aspetto di interesse comune è l'interazione tra ungulati e colture. «Abbiamo attuato, per la prima volta in Svizzera, uno studio di protezione attraverso la pyrazina, un composto chimico presente nelle urine del lupo, che scoraggia l'avvicinamento dei cervi alle colture interessate. Il progetto pilota è stato svolto attorno a un campo di mais, e i risultati sono stati promettenti, diminuendo considerevolmente la presenza degli animali fino al periodo del bramito, dove invece la cautela dei cervi si allenta in favore dell'istinto di riproduzione. Il progetto è iniziato nel 2022 con un'azienda pilota; in seguito si sono aggiunte una decina di aziende, coinvolte nell'iniziativa che portiamo avanti con lo Studio Alpino di Federico Tettamanti». Si tratta comunque di un passo avanti per diminuire la perdita di raccolto e favorire una convivenza tra le parti interessate. Inoltre mi racconta che è in corso un altro progetto di monitoraggio dei cervi per capire dove e come si muovono, per poter attuare misure ancora più mirate.

### Promozione dei prodotti

Per promuovere i prodotti degli agricoltori presenti sul territorio, il Parco partecipa a due mercati importanti: il Mercato dei parchi svizzeri a Berna in maggio e quello dei prodotti locali a Locarno in settembre. «A Berna siamo presenti da 3-4 anni, e questo ci permette di sottolineare anche Oltralpe la presenza del parco e delle sue eccellenze». Si tratta infatti di una

Foto: Corrado Griggi, Parco del Piano di Magadino.



grande festa che si svolge ormai da dieci anni sulla piazza di Palazzo Federale, e permette visibilità per parchi e produttori.

«Da tre anni inoltre produciamo una birra con il marchio del parco, fatta con cereali e malto prodotti qui sul Piano. Inoltre, ci tengo a sottolinearlo, siamo aperti a vagliare idee per sviluppare nuovi prodotti, e chi fosse interessato può contattarci direttamente per discuterne».

Sempre nell'intento di promuovere i prodotti, Giovanni Antognini ha introdotto la possibilità di comprare dei buoni regalo da utilizzare nelle aziende presenti nel Parco. «Per valorizzare i prodotti a km 0, il Parco maggiora del 50% il valore del buono, da spendere nelle aziende che hanno aderito all'iniziativa. Deve essere speso tutto nella stessa azienda ed è valido per cinque anni dalla data di emissione».

E da non dimenticare, sempre con lo stesso scopo sinergico, la festa del Parco, che si svolge ogni due anni, e la rassegna gastronomica. Entrambe sono state concepite con l'obiettivo di favorire e far conoscere i prodotti locali. «La rassegna gastronomica "Il piatto del Parco" coinvolge 17 ristoranti che in giugno si impegnano a utilizzare nel proprio menù gastronomico ingredienti delle aziende presenti nel Parco stesso». Si tratta di attività create per consolidare la connessione tra settore agricolo e ristorazione che stanno crescendo nel corso degli anni: il progetto è partito nel 2022 con 9 ristoranti e ora ne conta 17.

### Raccolta rifiuti

Per due anni il Parco ha organizzato inoltre una campagna di raccolta rifiuti, fornendo alle aziende delle benne dove poter depositare rifiuti come lamine, plastiche, ferro, vegetali, vecchi tunnel, pneumatici, etc. poi smaltite a spese del Parco. «Il progetto "Tutto un mondo pulito e ordinato" ha riscosso un gran successo, abbiamo raccolto 120 tonnellate di materiale in entrambi gli anni. Quest'anno verrà limitato al recupero di vecchie carcasse di mezzi agricoli; il progetto aveva il duplice compito di ripulire l'ambiente e aiutare gli agricoltori nello smaltimento». Una vincita per tutti insomma.

Proprio per diminuire l'impatto della plastica, il Parco fornisce inoltre sacchetti di plastica biodegradabili ai contadini per la vendita diretta in azienda, contribuendo a unire i produttori in progetti comuni. «I sacchetti sono certificati da Bio-Suisse, e vengono distribuiti gratuitamente alle aziende; è un simbolo di rispetto per l'ambiente che piace anche a chi arriva direttamente per acquistare i prodotti».

### Turismo e scuole

Altro ambito importante è la gestione del turismo e la collaborazione con le scuole; «Le piste ciclabili che da



Foto: Corrado Griggi, Parco del Piano di Magadino.

Bellinzona a Locarno attraversano il Parco, passano anche dalle aziende agricole, permettendo di far conoscere produttori e prodotti a un bacino più ampio di persone». La varietà di offerta del Parco è una caratteristica molto attrattiva e un punto di forza; si spazia infatti dai percorsi naturalistici con cartelloni, visite guidate, osservatori dell'avifauna, il nuovo percorso sonoro, alle esperienze legate all'agricoltura e ai prodotti del territorio, e le collaborazioni con le scuole. «Oltre alle esperienze di scuola di Lortobio, abbiamo creato in collaborazione con il DFA della SUPSI, un box di missioni da svolgere con la scuola nel Parco, con materiale divulgativo accattivante e coinvolgente, che sviluppi nei ragazzi, divertendoli, conoscenze e rispetto di territorio e natura. Le scuole interessate, a questo proposito, possono scrivere a [info@parcodelpiano.ch](mailto:info@parcodelpiano.ch) per ricevere i cofanetti delle missioni e anche per organizzare delle giornate di visita».

Sono tanti i progetti portati avanti con entusiasmo da Giovanni Antognini e il suo team; oltre a dedizione e impegno un altro pensiero mi rimane a fine intervista. In qualsiasi ambito si parli, che sia la società, la famiglia, o il Parco del Piano, l'unico modo per raggiungere un risultato soddisfacente è venirsi incontro e collaborare.