

NUOVA PROSPETTIVA DI LAVORO IN TEMPO DI CRISI

# Canapa, la coltivazione conquista i giovani

Folto pubblico all'incontro promosso dall'associazione Canova

FRANCESCA ZANI  
DOMODOSSOLA

Il recupero dell'antica coltivazione della canapa, i suoi diversi utilizzi e i vantaggi legati al territorio sono temi molto sentiti in Ossola. A dimostrarlo è l'interesse suscitato dal convegno organizzato ieri pomeriggio al Centro servizi per il volontariato dall'associazione Canova, a cui hanno partecipato tanta persone.

## Posti esauriti in sala

La sala era piena e i posti a sedere tutti esauriti, a dimostrazione del fatto che la spintone, oltre a suscitare grande curiosità anche tra i più giovani, potrebbe rappresentare una vera e propria risorsa per il territorio, in un'ottica di recupero degli antichi terrazzamenti ora incolti e abbandonati. Silvano Rigotti, docente di lettere e studioso di storia locale, ha aperto il convegno con un intervento dedicato alla tradizione della canapa in Ossola e un approfondimento di tipo linguistico. È poi intervenuto Ascanio Tagliaferri del consorzio Agraria di Gubbio, il quale ha parlato anche della coltivazione della canapa a Carmagnola in provincia di Torino e illustrato i diversi utilizzi di questa pianta, con un occhio di riguardo per la biodigestione, la produzione di pasta, pane, dolci, olio da tavola e per l'uso cosmetico.

## Si produce anche la birra

«Con la canapa, della stessa famiglia del luppolo, siamo in grado di realizzare una birra dal sapore gradevole - ha spiegato - . I cannabinoidi si sciogliono inoltre bene nel latte, rendendo la canapa adatta anche per la realizzazione di gelati; evidenti sono poi i vantaggi nella produzione della carta, poiché la canapa si può piantare ogni anno».

Glenda Giampaoli del museo della canapa di Perugia ha trattato il tema in relazione al settore tessile, ricordando come «un tempo la vita delle donne fosse scandita



Ha avuto successo l'incontro organizzato dall'associazione Canova

dalla lavorazione della canapa, usata per creare il corredo, finto a mano dalle ragazze prima di sposarsi e poi ricamato».

Sono intervenuti poi Nicoletta Ravasio, che ha illustrato

il progetto «Velica» (vegetali lino canapa) e Sergio Sabbadini dell'Associazione architettura bioecologica. Erano presenti anche alcuni componenti del comitato ossolano «Sativa»,

che nell'ambito di Ars.Uni.Vco, stanno elaborando progetti sul territorio legati al recupero della coltivazione della canapa e dei terrazzamenti da presentare in vista di bandi europei.

## Crevoladossola, inaugurato il punto vendita

L'acqua delle terme di Bognanco entra al centro commerciale

Tutte le varietà di acqua minerale imbottigliate in val Bognanco e la nuova linea di integratori si possono acquistare nel negozio «Shop Terme di Bognanco» aperto a dicembre all'ultimo piano del supermercato Ipercoop di Crevoladossola, inaugurato ieri. Rilanciare i prodotti del territorio a chilometro zero, valorizzare le fonti di Bognanco e dare vita ad un primo esperimento che potrebbe coinvolgere in futuro altri centri commerciali è l'obiettivo della Società acque di Bognanco. Due le produzioni di punta, la classica acqua «Auronia», ricca di magnesio, presentata nella versione in bottiglia di vetro disegnata da Alessi, e la «Lindos» della fonte San Lorenzo, con altre caratteristiche specifiche. Erano presenti ieri all'inaugurazione Halabos Melenos, proprietario delle Terme di Bognanco, il direttore commerciale della società Michele Bonzani, Andrea Burgenner, direttore dell'«Ossola shopping cen-



tero» e i sindaci di Domodossola e Bognanco, Mariano Cattrini e Remigio Mancini. Oggi, inoltre, il centro commerciale di Crevoladossola ospiterà, con inizio alle 17, la finale del concorso «In cucina con gli chef stellati» con il quale verranno premiate le tre migliori ricette proposte dai partecipanti. Grazie a questa iniziativa i vincitori avranno la possibilità di preparare il loro piatto insieme a chef professionisti del territorio.