

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## La Fondazione Ferrazzi Cova ospite del Rotary Parchi Alto Milanese

Marco Tajè · Friday, November 16th, 2018



Renato Arienti direttore della fondazione Ferrazzi Cova ospite del Rotary Parchi Alto Milanese, in una serata in cui ha presentato questa eccellenza del nostro territorio.

La Fondazione «Scuola di Agricoltura Ferrazzi e Cova» nasce con Francesco Ferrazzi il quale, agricoltore curioso e lungimirante, volle creare un luogo dove «...i giovani studiosi di agricoltura potessero sperimentare nella pratica dei campi gli insegnamenti della scienza...» ed inoltre dove si potesse «...elevare il grado di cultura professionale dei coloni affinché essi potessero e sapessero trarre maggiore profitto dalla terra a beneficio loro e del paese».

Quindi donò tutti i suoi possedimenti per dare vita alla Fondazione che porta il suo nome, insieme a quello di sua moglie.

Negli anni la Fondazione si è evoluta svolgendo sempre quei compiti che il suo fondatore ha voluto assegnarle: dapprima come «scuola di avviamento professionale di tipo agrario (1935-1963)», successivamente come «scuola media» (1963-1977) in concomitanza con la riforma che rendeva obbligatoria la frequenza a tale triennio ed infine, ospitando nelle sue strutture l'Istituto di Istruzione Superiore G. Mendel (dal 1988).

Oggi la Fondazione opera in vari settori agro-zootecnici, anche con attività sperimentali, ed affianca le attività teoriche di insegnamento dell'I.T.A. Mendel mettendo a disposizione le proprie strutture ed i propri mezzi.

L'attività dell'azienda agricola, a destinazione cerealicolo-zootecnica, si sviluppa su oltre 150 ettari coltivati, sull'allevamento di bovini da carne e sulla produzione di vino ottenuto dalle uve dei nostri vigneti.



Una delle principali attività della società agricola Scuola Agraria Ferrazzi e Cova srl, “braccio agricolo” della Fondazione, è la vendita diretta dei prodotti coltivati e trasformati in azienda: asparagi, vino e spumante, zucche, mele, farina per polenta.

La Fondazione – che utilizza quattro contadini – coltiva mele (circa 500 quintali l'anno), mais con

tecniche sperimentali come l'irrigazione a goccia (ossia, la somministrazione mirata dell'acqua nella quantità giusta, nei momenti giusti e, quindi, senza sprechi), alleva bovini da carne e, soprattutto, produce circa 30mila bottiglie di buon vino, tra rossi, bianchi, spumante e moscato.

Già, perché dopo lo sterminio dei vigneti della metà dell'Ottocento, una trentina d'anni fa si sono rivisti in questa zona i filari di vite.

Con una tecnica di vinificazione all'avanguardia si producono bianchi (Muller Thurgau, Traminer, Chardonnay e Prosecco) e rossi (Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon barricato, Petit Verdot, Croatina, Franconia).

Le etichette: Vigna Marciora (per i vigneti che si trovano sul territorio del vicino comune di Dairago) e Vigna San Grato (per i vigneti di Villa Cortese). In ... listino anche un Brut Rosè spumantizzato con metodo classico, buono e ad un prezzo accessibile.

Dall'inizio degli anni '70, la Fondazione organizza dei corsi domenicali di Floricoltura, Orticoltura e Giardinaggio. Questi corsi sono dedicati a quanti, desiderosi di ampliare le proprie conoscenze in questi campi, non possiedono una preparazione scolastica mirata.

This entry was posted on Friday, November 16th, 2018 at 12:01 am and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.