

“Delizie del Ticino” al via

LA PRIMA RASSEGNA DEL PARCO A “CHILOMETRI ZERO”

EVENTI. Dal campo alla buona tavola. Il Parco del Ticino, con il contributo di Regione Lombardia e il patrocinio di Slow Food, promuove dal 5 al 22 novembre la prima rassegna gastronomica a Km0 “DELIZIE DEL TICINO”. Sessanta tra i migliori ristoranti e agriturismi delle province di Milano, Pavia e Varese proporranno per tre settimane gustosi *menu* che riscoprono ricette tradizionali della cucina del territorio, rivisitate e innovate, preparate con i prodotti a marchio Parco acquistati dalle aziende agricole situate in un raggio di 40 km circa dal proprio locale. L'evento è stato presentato alla stampa questo

martedì, nella cornice prestigiosa della Sala Pirelli – presso il Palazzo della Regione – alla presenza dei protagonisti di questo progetto: Milena Bertani, presidente Parco del Ticino, l'on.le Roberto Formigoni, Presidente Regione Lombardia, Luca Daniel Ferrazzi, assessore all'Agricoltura Regione Lombardia e Massimo Ponzoni, assessore all'Ambiente Regione Lombardia. Al termine dell'incontro con i giornalisti il maestro Ezio Santin dell'Antica Osteria di Cassinetta ha proposto una degustazione di piatti preparati coi prodotti a marchio Parco Ticino. “Il progetto ‘Assaggi & paesaggi’ – ha detto la presidente Bertani – è nato con lo scopo di far conoscere un territorio, le sue bellezze, il suo paesaggio frutto di scelte precise e consapevoli del Parco che hanno potuto concretizzarsi grazie anche alla collaborazione delle aziende agricole. Queste peculiarità – ha aggiunto – sono il risultato di un lavoro intenso durato 35 anni, che per molti ha significato un cambiamento radicale della propria vita, sociale e professionale”.

“Regione Lombardia – ha com-



mentato il Governatore Roberto Formigoni – è molto lieta di ospitare la prima edizione di questa bella rassegna di cultura gastronomica, organizzata dal Parco del Ticino, ente da sempre attento a valorizzare il nostro territorio. Con questa importante iniziativa possiamo accendere i riflettori sui migliori nostri prodotti alimentari, promuovendo l'immagine della Lombardia come laboratorio del gusto e del Made in Italy. Dalla Lombardia – ha concluso il Presidente – prima regione agricola

italiana, sono state lanciate tendenze che hanno fatto la scuola della cucina e dell'enogastronomia del Paese e del mondo: il nostro territorio è capace di combinare infatti mirabilmente la tradizione dei prodotti agricoli all'innovazione e alla creatività. Si tratta di un patrimonio che manifestazioni come questa possono valorizzare, contribuendo alla diffusione di quell'autentica passione e di un'educazione verso ciò che è buono e bello”.

Fabrizio Valenti