

ABIATENSE - MAGENTINO / Iniziativa promossa insieme a Slow Food e Regione Caro-benzina? La buona tavola è a Km zero Dal 5 novembre la rassegna gastronomica del Parco

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 2009 la prima rassegna gastronomica a "Km0", per far conoscere e incentivare l'utilizzo dei prodotti a marchio "Parco Ticino-produzione controllata".

Sessanta tra i migliori ristoranti e agriturismi delle province di Milano, Pavia e Varese proporranno per tre settimane gustosi menù che riscoprono ricette tradizionali della cucina del territorio, rivisitate e rinnovate, preparate con i prodotti a marchio Parco acquistati dalle aziende agricole situate in un raggio di 40 km circa dal proprio locale. Un altro elemento di innovazione della rassegna è la consegna centralizzata dei prodotti: il risparmio chilometrico e la presenza su strada di un minor numero di mezzi di trasporto permette di abbattere significativamente le emissioni di CO2. Un precedente esperimento effettuato dal Parco indica che i chilometri di percorrenza saranno

dimezzati (da 3.000 circa a 1.500 km) e che per ogni giro di consegna sarà evitata la dispersione nell'atmosfera di 665 kg di CO2.

Questa iniziativa del Parco rientra, inoltre, in un settore di nicchia del turismo enogastronomico, quello dei "prodotti ad alto contenuto territoriale". Si tratta di prodotti gastronomici che trovano nel territorio e nella sua unicità il carattere più importante e distintivo. Un territorio dalle diverse valenze: geografico, produttivo, antropizzato e urbanizzato in quanto insediamento dell'uomo. L'attribuzione del marchio Parco Ticino sta ad indicare un prodotto di qualità e di garanzia che certifica l'unicità, l'irripetibilità e la territorialità.

Il successivo impegno del Parco, nell'ottica di una completa valorizzazione, "dell'alto contenuto territoriale", sarà quella di associare sotto un unico marchio prodotti tipici, aziende produttrici e operatori turistici, identificando itinerari di breve, media o lunga percorrenza che si snodano lungo il tracciato di uno stesso territorio geografico.



L'obiettivo finale è quello di attivare un circolo virtuoso per aumentare il valore del territorio e della sua offerta turistica e per accrescere l'attrattività, servendosi del consumatore per comunicare il valore dell'esperienza vissuta potenzialmente inimmaginabile sul mercato.

«Il Parco del Ticino intende valorizzare l'importante opera della conservazione del suo territorio attuata in questi 35 anni di vita pro-

nuovendo una delle nuove tendenze della domanda turistica indirizzata verso forme esperienziali: la ricerca attiva del paesaggio, delle tradizioni, della ruralità - ha detto Milena Bertani. La rassegna gastronomica rappresenta per il Parco del Ticino il primo esperimento concreto per attuare "turismi plurimi". Occorre sottolineare, inoltre, che i prodotti agricoli a marchio Parco e quelli derivanti dalla loro trasformazione sono principalmente beni di consumo trasportati e consumati in luoghi diversi rispetto ai territori di produzione. In questo modo costituiscono strumenti di promozione e sono in grado di accrescere il piacere del turista perché, al suo ritorno a casa, gli ricordano l'esperienza di viaggio compiuta prolungando il "giusto" per la vacanza vissuta».

CHI C'È Menù e prezzi sul nuovo sito

Sono stati coinvolti anche i nomi più importanti nella storia della ristorazione del nostro Paese e che operano entro i confini del Parco: il grande Ezio Santini, fondatore dell'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano (Milano), uno dei cuochi delle grandi tavole del mondo "Traditiones et Quatités" che è arrivato alle più alte vette dell'arte culinaria in Italia, assieme a lui Enrico Gerli dei Castagni di Vigevano (Pavia) e Maurizio Gosio della Piazzetta di Ferno (Varese). Questi ristoranti hanno da tempo ottenuto il prestigioso riconoscimento stellato della Guida Michelin. Consultando il sito www.eventiparcoticino.it si potranno trovare tutte le informazioni relative alla rassegna, i locali che hanno aderito, la loro storia, i menù e i prezzi.