

MAGENTA. Al via la rassegna 'bio' con 60 ristoranti e produttori locali

Mangiare sano con il Parco del Ticino

In cucina chef eccellenti, alle prese con prodotti a 'km zero': arriva la ricetta anti-crisi

di FRANCA GALEAZZI

Presentata martedì, a Milano, la prima rassegna gastronomica promossa dal Parco del Ticino con il contributo di Regione Lombardia (70mila euro) e il patrocinio di Slow Food. "Finita la stagione del Parco dei limiti e dei divieti, comincia quella delle opportunità", dice la presidente Milena Bertani, introducendo "Delizie del Parco", cui hanno aderito 60 tra i migliori ristoranti e agriturismi delle province di Milano, Pavia e Varese, dove, dal 5 al 22 novembre, si potranno gustare piatti della cucina tradizionale.

risviata, preparati con prodotti a marchio 'Parco Ticino', forniti con consegna centralizzata dalle aziende agricole site in un raggio di 40 km dai vari locali. "Il risparmio chilometrico e la circolazione di un minor numero di mezzi di trasporto permette l'abbattimento delle emissioni di anidride carbonica", osserva la Bertani che dell'ambiente ha a cuore la tutela, la conservazione, la valorizzazione di ogni aspetto, non ultimo quello turistico. Sulla bontà dell'initiativa in pieno accordo con il presidente di Regione Lombardia, Roberto Formigoni, "Innovazione e tradizione si congiungono per attrarre chi è alla ricerca di prodotti di eccellenza", afferma

e ricorda che, in questa Regione, la seconda in Italia per attrazione di turisti, gli stessi spendono di più. L'evento si presenta interessante sul piano del sostegno all'agricoltura e all'attività di ristorazione locale. Sono coinvolte oltre 100 tra piccole e medie imprese. Tra i partecipanti (in cucina) anche Ezio Santin dell'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, nome di prestigio della ristorazione italiana. "Anno questo territorio, dove vivo. Ho assaggiato i prodotti del Parco: sono validi, puliti", dice dal tavolo dei relatori cui siede accanto a Formigoni. Dal presidente di Slow Food Lombardia, Gilberto Venturini, la sot-

tolineatura dell'aspetto educativo dell'iniziativa, che porterà alla conoscenza di un cibo sano "che dovrebbe essere sulla tavola dei consumatori ogni giorno", la dei consumatori ogni giorno", e della sua significatività in vista dell'Expo 2015. E? Roberto Alberti, presidente di Ersaf e sindaco di Abbiategrasso, a chiudere l'incontro con la stampa. "Sostenere l'agricoltura, proteggendone i prodotti, significa, oggi, indicare agli addetti la strada da percorrere. Come amministratore locale non posso fare altro che collaborare alla promozione dei prodotti del nostro territorio".

Per sapere tutto sulla rassegna consultare il sito www.eventi.parcoticino.it.



Al via una rassegna gastronomica 'bio' e a 'km zero'