

Gastronomia a chilometri zero

MAGENTA - (m.p.) - Dal campo alla buona tavola. Il Parco del Ticino, con il contributo di Regione Lombardia e il patrocinio di Slow food, promuove da giovedì al prossimo 22 novembre la prima rassegna gastronomica a "Km 0", 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 innovate, 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 permetterà di abbattere significativamente le emissioni di Co2. Un precedente esperimento effettuato dal Parco indica che i chilometri di percorrenza saranno dimezzati (da 3mila circa a 1.500) 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. L'attribuzione del marchio Parco Ticino indica un prodotto di qualità e di garanzia che certifica l'unicità, l'irripetibilità e la territorialità.