

"Delizie del Ticino": il Parco organizza la prima rassegna gastronomica a km 0

Anche la Lomellina sarà protagonista di "Delizie del Ticino", la prima rassegna gastronomica a km 0 organizzata dal Parco del Ticino in collaborazione con Regione Lombardia e Slowfood. Dal 5 al 22 novembre 60 tra i migliori ristoranti e agriturismi che operano nei territori del Parco, proporranno specialità realizzate con i prodotti a marchio "Parco del Ticino - produzione controllata", derivati dalla coltivazione dei campi ad agricoltura biologica e a basso impatto ambientale.

Le aziende agricole fornitrici sono infatti situate in un raggio medio di 40 km dai locali partecipanti alla rassegna, con un conseguente abbattimento delle missioni nell'aria di anidride carbonica che si produrrebbe per consegne a distanze maggiori. Tra gli aderenti, ristoranti di prestigio come i "Castagni" e "l'Oca Ciuca" di Vigevano (il primo stella Michelin) e la trattoria "da Carla" di Molino d'Isella. La

SLOW-FOOD

rassegna è stata presentata al Palazzo della Regione Lombardia dal presidente Roberto Formigoni, insieme al presidente del Parco del Ticino, Milena Bertani di Slowfood Lombardia, Gilberto Venturini, e il sindaco di Abbiategrasso, Roberto Alberti. Presente anche Enzo Santini, titolare del ristorante "Antica Osteria del Ponte" di Cassinetta di Lugagnano. «Un'iniziativa ben fatta, positiva», ha commentato il presidente Formigoni - capace di sottolineare le eccellenze del nostro territorio e far conoscere ai cittadini, ai consumatori, ai turisti che cercano prodotti autentici, il linguaggio della qualità, l'origine certa, la tracciabilità della filiera. Un metodo che sposa tradizione e innovazione». «Il nostro territorio - ha aggiunto Formigoni - è capace di combinare mirabilmente la tradizione dei prodotti agricoli all'innovazione e alla creatività. Un arte - ha proseguito - di cui chef come Enzo Santini sono interpreti straordinari».

«Il Parco del Ticino - ha aggiunto il presidente Milena Bertani - intende valorizzare l'importante opera della conservazione del suo territorio attuata in questi trentacinque anni di vita, promuovendo una delle nuove tendenze della domanda turistica indirizzata verso forme esperienziali». Consultando il sito www.eventiparcoticino.it si potranno trovare tutte le informazioni relative alla rassegna, i locali che hanno aderito, la loro

ECCCELLENZE

storia, i menù e i prezzi. Nel Parco del Ticino operano 39 aziende su 2.640 ettari. I prodotti che si fregiano del marchio "Parco Ticino" sono 128: riso (carnaroli, arborio, roma), cereali in grani (orzo mondo), farina di mais macinata, a pietra, frumento, 45 tipologie diverse di salumi, carni suine, bovine, latte, yogurt naturale, 17 varietà di formaggi e 6 tipologie di miele.



Anche la Lomellina sarà protagonista di "Delizie del Ticino", rassegna gastronomica a km 0 organizzata dal Parco del Ticino in collaborazione con la Regione Lombardia e Slowfood. L'iniziativa è stata presentata al Palazzo della Regione dal presidente Roberto Formigoni insieme al presidente del Parco Milena Bertani. Presente anche Enzo Santini

128 i prodotti che si fregiano del marchio

Sabato 31 ottobre è stato inaugurato il primo punto vendita dedicato interamente ai prodotti a marchio "Parco del Ticino - produzione controllata". Il punto vendita si trova presso il Centro Parco ex Dogana Austroungarica di Tornavento, frazione di Lonate Pozzolo (Varese).

Il negozio sarà aperto dal Consorzio Produttori Agricoli Parco Ticino, nato grazie alla collaborazione tra aziende e Parco. È un'organizzazione di produttori agricoli finalizzata a promuovere e valorizzare l'agricoltura e i prodotti agricoli a marchio Parco Ticino. Proponi una selezione di prodotti delle azien-

IL PUNTO VENDITA



de agricole consorziate, con un rapporto qualità e prezzo eccellente. I prodotti che si fregiano del marchio "Parco Ticino" sono 128: riso (carnaroli, arborio, roma), cereali

in grani (orzo mondo), farina di mais macinata a pietra, frumento, 45 tipologie diverse di salumi, carni suine, bovine, latte, yogurt naturale, 17 varietà di formaggi, 6 tipologie di miele (castagno, melata, millefiori, acacia, di bosco, rovo), ortaggi e frutti di bosco, preparazioni di prodotti ittici (trota bianca e salmmonata, uova di trota, carpa, storione, caviale), marmellate, conserve.

Fanno parte del Consorzio, ad oggi, 14 aziende agricole: Bullonina, Caremina, Chénasca, la Malpaga, Mancini, Mandelli, Morla, Oca e Riso, Porta, Selva, Sarnincurgli, San Massimo, San Rocco, Stornione Ticino.