

Dal 5 al 22 novembre rassegna gastronomica per conoscere i prodotti a marchio "Parco Ticino"

Delizie del Ticino, una cucina a km 0

MILANO - E' possibile cucinare prodotti freschi, che non percorrono centinaia di chilometri su mezzi che inquinano, prodotti di cui si conosce l'origine, il metodo di coltivazione e trasformazione? E' possibile, sano e particolarmente gustoso, lo assicura un testimonial d'eccezione, lo chef Ezio Santin dell'Antica Osteria del ponte di Cassinetta di Lugagnano, un'autorità del Gotha culinario a livello internazionale. Lo ha ribadito alla conferenza stampa che si è tenuta martedì 27 ottobre in Regione, dove la presidente del Parco Ticino Milena Bertani, con il contributo di Regione Lombardia e il patrocinio di Slow Food, ha presentato la prima rassegna gastronomica a "km 0". 60 i ristoranti e gli agriturismo che proporranno per 3 settimane i loro menu, preparati con i prodotti a marchio Parco, delle aziende agricole del territorio, distanti al massimo una quarantina di chilometri dal proprio locale, la consegna di quanto ordinato avverrà con un unico mezzo una volta la settimana. Un esperimento che, rispettando il più possibile l'ambiente, propone prodotti di qualità, garantiti dalla certificazione e dalla territorialità. Il governatore Formigoni ha assicurato che la Regione continuerà a sostenere "la ricerca di prodotti autentici, di origine certa, realizzati all'insegna di un metodo che sposa una lunga tradizione con la capa-

rità di innovazione. La Lombardia è la regione italiana in cui i turisti spendono le cifre più importanti ed è la seconda per il turismo, perché offre molte attrattive, per la ricettività, l'organizzazione, la varietà di prodotti... Delizie del Ticino non è uno slogan ma è il segno di un reale, serio lavoro di agricoltori, imprenditori, di chi opera nei Parchi e in Regione Lombardia, che si è sempre riconosciuta in questa direzione di cammino". Un marchio quello del Parco Ticino, nato 10 anni fa, ha ricordato Milena Bertani, che tiene conto delle modalità di coltivazione dei campi e vuol far conoscere quello che sta dietro oltre che dentro i prodotti. Sono più di 100 le aziende che lavorano in modo sostenibile alla trasformazione delle materie prime. Slow Food patrocina l'iniziativa perché, come ha spiegato Gilberto Venturini, presidente regionale, "non è un'operazione scontata, la tutela delle produzioni tipiche si deve allargare al cibo quotidiano, perché sia sempre a disposizione cibo buono, pulito e giusto, come dice lo slogan dell'associazione che con il progetto Nutrire Milano intende proprio mettere in collegamento i consumatori della metropoli con l'area agricola circostante. Si tratta di esaudire una domanda forte anche se a volte inespresa nella metropoli lombarda, ricca di acciacchi quali la gotta, il diabete o l'i-



perensione, dovuti a una cattiva alimentazione". Un altro rilevante problema è che l'agricoltore non è giustamente remunerato, ma un rapporto diretto con il consumatore può favorire entrambi. I prodotti a marchio Parco infatti costano in media un 25% in meno rispetto a quelli analoghi in commercio. Oltre a Slow Food, con il Parco collabora anche l'Ersaf, di cui è presidente Roberto Albeti, sindaco di Abbiategrasso, che ha informato del lavoro che l'ente regionale agricoltura e foreste sta conducendo nel campo della ricerca e dell'innovazione, nell'oltre Po per quanto riguarda il vitivinicolo e nel mantovano per il latte caseario, nello stesso tempo si stanno riconsiderando le normative europee e tra i modi migliori per supportare i nostri agricoltori c'è anche il consolidamento dei prodotti del Parco Ticino. A Ezio Santin è stato chiesto perché ha fatto la scelta di preparare il buffet utilizzando solo i prodotti a marchio Parco, ha risposto: "Perché li ho assaggiati e ne ho constatato la bontà e la validità. E' stato un piacere, amo il mio territorio. Non solo il mare o la montagna ma anche la campagna può riservare molte sorprese piacevoli". Campagna, parco del Ticino quindi come meta turistica che è possibile gustare con tutti i sensi: la bellezza e l'emozione di un campo o una risorgiva, la voce di un usignolo, lo sfioramento di un petalo, il gusto del riso, dei salumi, della trota, del miele... di tanto altro, nato, cresciuto, ricavato accanto a noi. Consultando il sito www.eventi.parcoticino.it si possono trovare tutte le informazioni relative alla rassegna, i locali, la loro storia, i menu e i prezzi.

Enrica Galeazzi