



- › Sistemisti sviluppatore OSS/BSS sistema BSC
- › UN COMMERCIALISTA (Economia Commercio)
- › COMMESSI (Economia Commercio)
- › PERITO ELETTRONICO SOFTWARE INGENGERIA
- › Ingegnere Meccanico (Ingegneria)

Venerdì, 06 Novembre 2009

News Enti Locali

Tutte le news »
Archivio »

Milano, 29 ottobre 09

Al via la rassegna "Delizie del Ticino", appuntamento gastronomico

tratto da Regione Lombardia

Si chiama "Delizie del Ticino" la prima rassegna gastronomica "a Km 0", organizzata da Regione Lombardia e Slowfood.

Dal 5 al 22 novembre sessanta tra i migliori ristoranti e agriturismi che operano nel territorio della "Riserva della Biosfera" proporranno specialità realizzate con i prodotti a km 0, derivati dalla coltivazione dei campi ad agricoltura biologica e a basso impatto ambientale. Le aziende fornitrici sono infatti situate in un raggio medio di 40 km dai locali partecipanti. La rassegna è stata presentata oggi al Palazzo della Regione Lombardia dal presidente del Parco del Ticino, Milena Bertani, di Slowfood Lombardia, Gilberto Venturini, all'Agricoltura e alle Foreste), Roberto Albetti. Presente anche Ezio Santin, titolare Cassinetta di Lugagnano - tra i partecipanti alla Rassegna - recentemente insignito di "Ingegnere Meccanico" da Regione Lombardia per il Lavoro.

"Un'iniziativa ben fatta, positiva, capace - ha detto il presidente Formigoni - di sottoporre ai cittadini, ai consumatori, ai turisti che cercano prodotti autentici, i prodotti della filiera. Un metodo che sposa tradizione e innovazione".

Dalla Lombardia, prima regione agricola italiana, sono state lanciate tendenze nell'enogastronomia del Paese e del mondo.

"Il nostro territorio - ha aggiunto il presidente Formigoni - è capace di combinare i prodotti agricoli all'innovazione e alla creatività. Un'arte - ha proseguito - di cui chef come

Emilia Romagna
1 novembre 09

**Fotovoltaico: come
nasce un gruppo
d'acquisto**

Montalto di Castro

[Tutte le news »](#)
[Archivio »](#)

Palermo
30 ottobre 09

**Efficienza
energetica: un trio
tecnologico a
impatto zero**

presidente Formigoni ha anche sottolineato come "Delizie del Ticino" rappresenti al di primo piano che già la Lombardia riveste in termini di attrattività turistica. "La nostra Italia in cui i turisti spendono cifre importanti e la seconda come numero di presenze un'offerta ricca di arte, cultura, musei, paesaggi, strutture ricettive di qualità".

L'iniziativa del Parco del Ticino rientra in un settore di nicchia del turismo enogastronomico contenuto territoriale". Si tratta di prodotti gastronomici che trovano nel territorio importante e distintivo.

Un territorio dalle diverse valenze: geografico, produttivo, antropizzato e urbanizzato. L'attribuzione del marchio "Parco Ticino" sta ad indicare un prodotto di alta qualità, l'irripetibilità e la territorialità.

tecnologie »

[Area Business »](#)

[La storia del solare
in Italia](#)

[Conto energia](#)

"Il Parco del Ticino - ha commentato il presidente Milena Bertani - intende valorizzare il suo territorio attuata in questi trentacinque anni di vita, promuovendo una politica indirizzata verso forme esperienziali: la riscoperta attiva del paesaggio, delle tradizioni e delle risorse locali".

Durante la rassegna sarà possibile conoscere il Parco del Ticino, il cui territorio si estende tra Milano e Pavia, nelle sue molteplici opportunità: i partecipanti potranno decidere il percorso da seguire e potranno visitare le aziende agricole che ormai si sono votate ad una politica di valorizzazione del territorio potrà anche essere programmato individualmente stabilendo percorsi di scoperta.

Consultando il sito www.eventiparcoticino.it si potranno trovare tutte le informazioni relative al territorio, la loro storia, i menù e i prezzi. Nel Parco del Ticino operano 39 aziende agricole, il numero delle aziende sia della superficie agricola del 400% rispetto al 2002.

I prodotti che si fregiano del marchio "Parco Ticino" sono 128: riso (carnaroli, arboreo), grano duro, farina di mais macinata a pietra, frumento, 45 tipologie diverse di salumi, carni, 12 varietà di formaggi, 6 tipologie di miele (castagno, melata, millefiori, acacia, d'acacia), 12 preparazioni di prodotti ittici (trota bianca e salmonata, uova di trota, carpa, storione).

ReFeel

(Milano)

Developer di impianti per la produzione di energie da fonte rinnovabile, con tre divisioni di sviluppo: fotovoltaica, eolica e biomasse.

E-mail

Inserisci GRATIS
la tua attività



SET For 2020 Report

[Lo stadio solare](#)

[Centro Polifunzionale
Passivo \(pdf\)](#)

[Stazione di ricarica
solare](#)