

**Rassegna di prodotti tipici dal 5 novembre**

## Parco del Ticino, arriva la «biocucina»

Tre settimane per assaggiare le delizie del Ticino, cucinate da chef insigniti dalle stelle della guida Michelin, come Ezio Santin, Enrico Gerli e Maura Gosio e da altri sessanta ristoratori delle province di Milano, Varese e Pavia. I prodotti a marchio «Parco del Ticino», ottenuti con l'agricoltura biologica, sono oggi 128. Per la prima volta, sessanta tra ristoranti e agriturismi della valle del fiume cucineranno dei menu usando solamente prodotti di questa filiera, che vanta 45 tipi di salumi, 17 di formaggi, carni bovine e suine, pesci di fiume, latte, ortaggi, riso. La rassegna, che comincia il 5 novembre ed è promossa dal Parco e da Slow Food

con il sostegno della Regione, serve a far conoscere una cucina a «chilometro zero» ed è «un esempio di green economy e del valore economico che un Parco può avere senza venir meno alla conservazione ambientale» spiega la presidente Milena Bertani. Tra i locali e il produttore, infatti, non si superano i 40 chilometri di distanza e sarà un unico automezzo del Parco a consegnare i prodotti. «Questa iniziativa valorizza il lavoro serio che i nostri produttori portano avanti. Oggi il mondo dei consumatori è alla ricerca di prodotti autentici» ha spiegato il presidente della Regione Roberto Formigoni. (G.M.F.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.