IL GIORNO

Quotidiano

Data 28-10-2009
Pagina 15
Foglio 1

www.ecostampa.it

DEGUSTAZIONI

Delizie del Ticino col marchio bio in vendita diretta

— MILANO —

SESSANTA fra ristoranti e agriturismi coinvolti, quasi tre settimane di degustazioni, sette tipologie di prodotti di qualità (salumi, formaggi, riso, pesce, carni...) e otto itinerari immersi nella natura. Sono i numeri — solo alcuni — della rassegna enogastronomica «Delizie del Ticino» che il Parco lombardo propone dal 5 al 22 novembre all'interno dell'area protetta che si estende dal lago Maggiore a Pavia. Un'iniziativa che segna un punto di svolta fondamentale nella politica di promozione delle eccellenze enogastronomiche dell'oasi nata 35 anni fa e che, sotto la presidenza di Milena Bertani, ha scelto di trasformare conoscenza e ricchezza di saperi delle aziende agricole che vi operano in un vero e proprio business capace di generare affari. La prova provata è tutta racchiusa nei prodotti a marchio «Parco Ticino» derivati dalla coltivazione dei campi ad agricoltura biologica e a basso impatto: dal 2002 sono 39 le aziende coinvolte e 2.640 gli ettari interessati. Proprio questi 128 prodotti saranno le star dei menù proposti all'assaggio nel corso delle tre settimane nei locali tipici — e davvero inseriti in luoghi di grande suggestione paesaggistica — del Parco. Cucinati ed elaborati, tra l'altro, da chef del calibro di Ezio Santin (fondatore dell'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta). Su Internet, www.eventi.parcoticino.it permette una facile programmazione degli itinerari e della scelta di ristoranti e agriturismi sulla base di quanto si vuole spendere (da "fino a 25 euro" a "oltre 50 euro"). E questo sabato, a Lonate Pozzolo (Varese), apre il primo spaccio di vendita diretta del paniere «Parco Ticino» presso l'ex Dogana della frazione Tornavento.

Ivan Albarelli

Spesa in cascina, è boom

FINANZIAMO IN 7 GIORNI
02.27307996 02.2535702 02.27301307

046138

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.