

## Al via la rassegna "Delizie del Ticino", appuntamento gastronomico "a km 0"



Il presidente della Regione, Roberto Formigoni, con il presidente del Parco del Ticino, Milena Bertani, e lo chef Ezio Santin  
27 ottobre 2009

(Ln - Milano) Si chiama "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 sessanta tra i migliori ristoranti e agriturismi che operano nei territori del Parco individuato dall'Unesco come "Riserva della Biosfera" 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 (CO2) che si produrrebbe per consegne a distanze maggiori.

La rassegna è stata presentata oggi al Palazzo della Regione Lombardia dal presidente Roberto Formigoni, insieme al presidente del Parco del Ticino, Milena Bertani, di Slowfood Lombardia, Gilberto Venturini, e di Ersaf (Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste), Roberto Albetti. Presente anche Ezio Santin, titolare del ristorante "Antica Osteria del Ponte" di Cassinetta di Lugagnano - tra i partecipanti alla Rassegna - recentemente insignito dal presidente Formigoni con il Premio Lombardia per il Lavoro.

"Un'iniziativa ben fatta, positiva, capace - ha detto il presidente Formigoni - 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".

Dalla Lombardia, prima regione agricola italiana, sono state lanciate tendenze che hanno fatto scuola nella cucina e nell'enogastronomia del Paese e del mondo.

"Il nostro territorio - ha aggiunto il presidente Formigoni - è capace di combinare mirabilmente la tradizione dei prodotti agricoli all'innovazione e alla creatività. Un'arte - ha proseguito - di cui chef come Ezio Santin sono interpreti straordinari".

Il presidente Formigoni ha anche sottolineato come "Delizie del Ticino" rappresenti anche un'opportunità per consolidare il ruolo di primo piano che già la Lombardia riveste in termini di attrattività turistica.

<b>Data</b>	<b>28 ottobre 2009</b>
<b>Pag.</b>	<b>17</b>
<b>Foglio</b>	<b>2/3</b>

"La nostra regione - ha precisato - è la prima in Italia in cui i turisti spendono cifre importanti e la seconda come numero di presenze. Chi viene in Lombardia può contare su 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, quello dei "prodotti ad alto contenuto territoriale".** Si tratta di prodotti gastronomici che trovano nel territorio e nella sua unicità il carattere più importante e distintivo.

Un territorio dalle diverse valenze: geografico, produttivo, antropizzato e urbanizzato per la presenza dell'insediamento umano. L'attribuzione del marchio "Parco Ticino" sta ad indicare un prodotto di qualità e di garanzia che certifica l'unicità, l'irripetibilità e la territorialità.

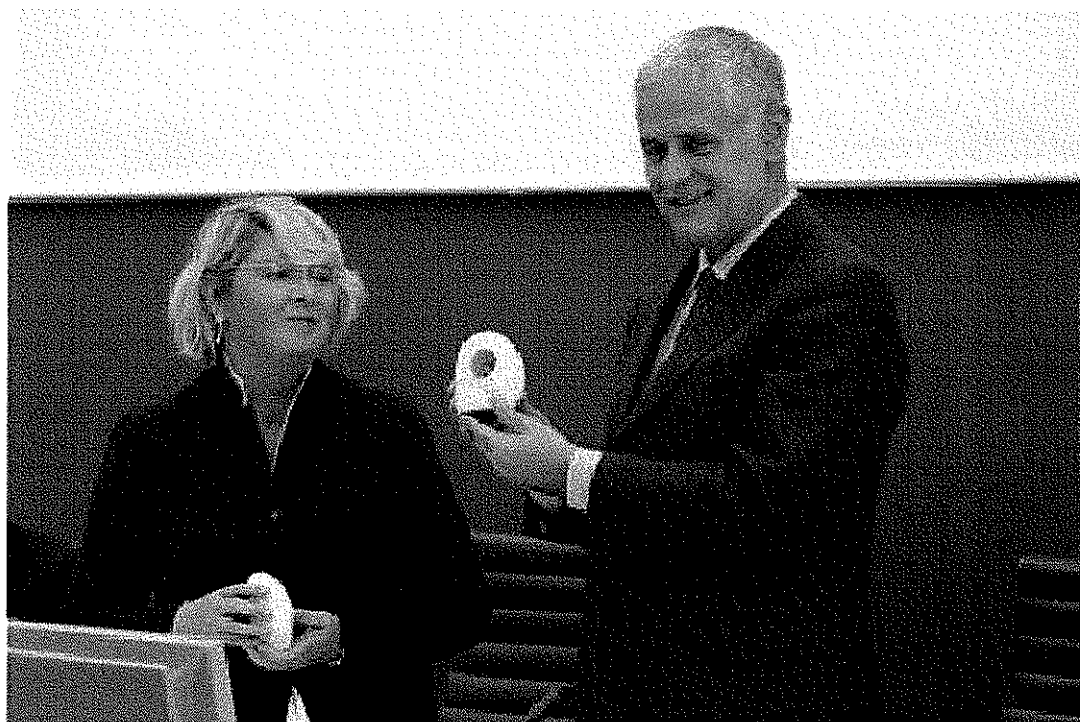
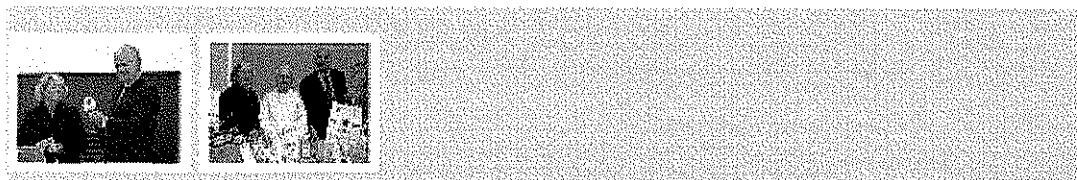
"Il Parco del Ticino - ha commentato il **presidente Milena Bertani** - intende valorizzare l'importante opera della conservazione del suo territorio attuata in questi trentacinque anni di vita, promuovendo una delle nuove tendenze della domanda turistica indirizzata verso forme esperienziali: la riscoperta attiva del paesaggio, delle tradizioni, della ruralità".

Durante la rassegna sarà possibile conoscere il Parco del Ticino, il cui territorio si estende in parte delle province di Varese, Milano e Pavia, nelle sue molteplici opportunità: i partecipanti potranno decidere di percorrere gli itinerari suggeriti e in ogni percorso si potranno visitare le aziende agricole che ormai si sono votate ad una produzione di assoluta qualità. Il viaggio per la conoscenza del territorio potrà anche essere programmato individualmente stabilendo le curiosità che si intendono cercare di scoprire.

Consultando il sito [www.eventiparcoticino.it](http://www.eventiparcoticino.it) si potranno trovare tutte le informazioni relative alla rassegna, i locali che hanno aderito, la loro storia, i menù e i prezzi. **Nel Parco del Ticino operano 39 aziende su 2.640 ettari**, con un incremento sia del 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, 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 salmonata, uova di trota, carpa, storione, caviale), marmellate, conserve.

*(Lombardia Notizie)*



Il presidente, Roberto Formigoni riceve dal presidente del Parco del Ticino, Milena Bertani, un sasso tipico del "Fiume Azzurro" su cui è stato inciso il simbolo MAB (Man and Biosphere)