

Data	30 ottobre 2009
Pag.	13
Foglio	1/1

PARCO DEL TICINO ■ Dal 5 al 22 novembre i prodotti del territorio nei ristoranti della zona

# Rassegna gastronomica a «km zero»

MAGENTA (gen) Gustosi menu che riscoprono ricette tradizionali del territorio, rivisitate, innovative e preparate con i prodotti a marchio Parco del Ticino, nonché acquistati dalle aziende agricole situate in un raggio di 40 chilometri dal proprio locale. Dal 5 al 22 novembre prossimi prenderà il via la prima rassegna gastronomica a «Km 0» fortemente voluta dal Parco del Ticino e per la quale l'ente ha ricevuto il contributo di Regione Lombardia e il patrocinio di «Slow food». L'obiettivo innovativo è quello di far conoscere e incentivare l'utilizzo dei prodotti marchiati «Parco Ticino» produzione controllata, anche se il piacere di sedersi attorno ad una tavola imbandita con alimenti di qualità resta quello di sempre. Non da ultimo, la rassegna consentirà di dimezzare i chilometri di percorrenza per il trasporto degli alimenti, che da tre mila scenderanno a 1.500, con il conseguente abbattimento



Il presidente del Parco Milena Bertani, Ezio Santin patron del ristorante Antica osteria del ponte e il presidente della Regione Roberto Formigori

di circa 665 chilogrammi di anidride carbonica. Ma c'è di più. Dal Parco sono coinvolti che la manovra potrà sviluppare un turismo di nicchia. Quello cioè che la stessa presidente del Parco Milena Bertani ha definito un «opportunità che genera una domanda personalizzata. La nostra prima rassegna gastronomica rappre-

senta per il Parco del Ticino un esperimento concreto per attuare "turismi plurimi", ha aggiunto la Bertani. I prodotti a marchio Parco costituiscono strumenti di promozione e sono in grado di accrescere il piacere del turista perché al suo ritorno a casa gli ricordano l'esperienza di viaggio compiuta». Tra i locali che ade-

riscono all'iniziativa si segnalano la premiattissima «Antica Osteria del Ponte» di Ezio Santin a Cassinetta di Lugagnano, ristorante «Garden» di via Volta a Bofalora, l'agriturismo «La Barcella» di via cascina Barcella e «Molino Santa Marta» di via della Valle a Robecco, e tra i tanti ristoranti magentini e abbatentensi la «Cascina Pietrasanta» della frazione di Pontevocchio di Magenta e l'«Osteria Sant'Antonio» sull'alzaia del Naviglio Grande ad Abbiategrasso. Nell'ottica del turismo sperimentale, durante la rassegna sarà inoltre possibile conoscere ulteriormente il Parco del Ticino percorrendo itinerari suggeriti. In ogni percorso si potranno poi visitare le aziende agricole. Il viaggio potrà inoltre essere programmato individualmente. Per informazioni, è attivo il sito [www.eventi.parcoticino.it](http://www.eventi.parcoticino.it), dov'è possibile trovare anche ristoranti, prezzi e menu.