



Quali Bur
mavig
(03.62
venerdì, 6 mo



» MiaAgenda «

ven 06 sab 07 dom 08 lun 09 mar 10 mer 11 gio 12

I Santi del giorno:

Santa Beatrice di Olive Monaca cistercense; San Valentino di Genova Vescovo

Per meditare:

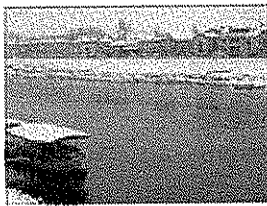
Cerchiamo sempre ciò che mai quello che ci divide ((XXIII))

» Servizi «

- Newsletter
Inserisci la tua e-mail...
 →
ed iscriviti gratuitamente!
- MiaInternet
- Sali a bordo
- MiaAAA: le inserzioni
- MiaDossier
- Forum
- Link

» Ospitalità «

- Dove dormire...
- Dove mangiare...



» Risorse «

- Associazioni...
- Cinema...
- Farmacie di turno...
- Gruppi musicali...
- Manifestazioni...
- Monumenti...
- Musei...
- Oasi...
- Orari dei treni...
- Orari delle SS Messe...
- Ricette tipiche...

Ambiente | Cultura | Musica | Spettacoli | Sport e Benessere | Tavola | Turismo | II

Pagina iniziale » Tavola » **Articolo n. 8235** del 5 novembre 2009

Delizie del Ticino

Dal campo alla buona tavola. Il **Parco del Ticino**, con il contributo di **Regione Lombardia** e il patrocinio di **Slow food**, promuove dal **5 al 22 novembre 2009** la prima rassegna gastronomica a 'Km0', per far conoscere e incentivare l'utilizzo dei prodotti a marchio 'Parco Ticino-produzione controllata'.



Sessanta tra i migliori ristoranti e agriturismo delle province di **Milano, Pavia e Varese** proporranno per tre settimane gustosi menu che riscoprono ricette tradizionali della cucina del territorio, rivisitate e innovate, preparate con i **prodotti a marchio Parco** acquistati dalle aziende agricole situate in un raggio di 40 km circa dal proprio locale.

I prodotti che si fregiano del marchio "Parco Ticino" sono 128: riso (carnaroli roma), cereali in grani (orzo mondo), farina di mais macinata a pietra, frumento, 45 diverse di salumi, carni suine, bovine, latte, yogurt naturale, 17 varietà di formaggi, tipologie di miele (castagno, melata, millefiori, acacia, di bosco, rovo), ortaggi e frutti bosco, preparazioni di prodotti ittici (trota bianca e salmonata, uova di trota, carpa, caviale), marmellate, conserve.

Un altro elemento di innovazione della rassegna è la consegna centralizzata dei **prodotti risparmiometrico** e la presenza su strada di un minor numero di mezzi di trasporto che permette di abbattere significativamente le **emissioni di Co2**. Un precedente esperimento effettuato dal Parco indica che i chilometri di percorrenza saranno dimezzati (da 3.000 circa a 1.500 km) e che per ogni giro di consegna sarà dispersione nell'atmosfera di **665 kg di Co2**.

Durante la rassegna sarà possibile conoscere il Parco del Ticino, il cui territorio si estende 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.

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 e ai turisti che cercano prodotti autentici, il linguaggio della qualità, l'origine certa, la tracciabilità della filiera. Un metodo che sposa tradizione e innovazione.

Consultando il [sito](#) si potranno trovare tutte le informazioni relative alla rassegna, i partecipanti che hanno aderito, la loro storia, i menù e i prezzi.