

Riso di Baraggia mantecato al gorgonzola e curcuma servito con la bionda maturata e dripping di lamponi

Istituto alberghiero Pastore di Gattinara



Ingredienti	Riso di Baraggia	300 g
	Olio extravergine di oliva	25 ml
	Brodo vegetale	2 l.
	Curcuma fresca	20 g.
	Gorgonzola dolce	100 g.
	Grana grattugiato	30 g.
	Cipolla di Fontaneto maturata	150 g
	Coulis di lamponi	q.b.
	Fiori eduli	q.b.
	Crema di aceto balsamico	q.b.

Preparazione Tostare il riso in poco olio; bagnare con poco brodo per volta girando sempre il risotto; a metà cottura aggiungere la curcuma grattugiata; continuare la cottura e, una volta pronto, mantecare con gorgonzola e poco grana grattugiato; servire con la cipolla maturata; decorare il piatto con dripping di lamponi, crema di aceto e fiori eduli.

CIPOLLA MATURATA: Olio extravergine di oliva 25 ml., Cipolle bionde 500 gr., Farina tipo 00 10 gr., Zucchero semolato 5 gr., Vino bianco 50 ml., Sale q.b.

Preparazione: Pulire la cipolla e tagliarla a fette; rosolarla a fuoco moderato in olio per 10 minuti; aggiungere la farina setacciata e lo zucchero; bagnare con il vino e lasciar cuocere per 20 minuti; frullare per ottenere una purea.

Risotto alla cipolla di Fontaneto al cubo

Istituto alberghiero Maggia di Stresa



Ingredienti	Riso “Carnaroli”	320 gr.
	Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto	800 gr.
	Brodo vegetale	1,2 l.
	Patate	200 gr.
	Panna da cucina	1,5 dl.
	Lamponi essiccati	50 gr.
	Aceto di vino rosso	1 dl.
	Vino bianco	1 dl.
	Zucchero	80 gr.
	Panna da montare	80 g.
	Burro	100 gr.
	Grana Padano	100 gr.

Preparazione Pelare le cipolle e porre le bucce ad essiccare in forno a 100°C. Avvolgere in carta stagnola 2 cipolle e porle a cuocere in forno preriscaldato a 140°C per 2 ore circa.

Tagliare due cipolle a fette circolari di 1 cm, porle in una padella antiaderente ed una volta spolverate con lo zucchero farle caramellare da ambo le parti.

Cuocere in una casseruola le patate pelate e tagliate con la panna da cucina e un po’ di brodo vegetale. Una volta cotte le cipolle, aggiungere le patate e cuocere insieme per 5 minuti.

Tagliare le cipolle rimaste in filanger e porle a marinare con l’aceto di vino rosso ed i lamponi sbriciolati.

Frullare l’insieme di patate e cipolle caramellate, passare la crema al setaccio. Aggiungere la panna e versare il contenuto nel sifone, mantenere in caldo.

Tostare a secco il riso, sfumarlo con vino bianco e portarlo a cottura con il fondo vegetale ben bollente. Qualche minuto prima del termine della cottura addizionare la pure di cipolla. Togliere il risotto dal fuoco ed una volta mantecato con burro e formaggio lasciarlo riposare.

Sporzionare il riso sui piatti di servizio e guarnire con cipolla caramellata e marinata.

IL PANIERE DEL PARCO:

ANTICO MAIS, BIRRA, CARNE, FARINA, FRUTTA E VERDURA, LATTE E FORMAGGI, MIELE, MARMELLATE, RISO, SALUMI, VINO, ZAFFERANO
LE AZIENDE DELLA BIODIVERSITÀ:

CARNE

- AZ. AGRICOLA BREM ALLEVAMENTO - Macelleria conigli, Galliate (NO)*

BIRRA

- SOC. AGRICOLA BIRRIFICIO HORDEUM, Novara*

LATTE E FORMAGGI

- AZIENDA AGRICOLA ROTA, Oleggio (NO)*

- LATTERIA SOCIALE DI CAMERI (NO) - Gorgonzola, Toma Dop, Cameri (NO)*

- CASEIFICIO GIORDANO, Caciocavallo (Cacioticino), Oleggio (NO)*

- AZ. AGRICOLA DI FACCHI PAOLO & LUCIANO, Mozzarella e salumi di bufala, Oleggio (NO)*

- CASEIFICIO ROSSO, Toma biellese “Maccagno”, Pollone (BI)

MIELE

- AZ. AGRICOLA GIARDA, Cerano (NO)*

- AZ. C.NA RIVIERA, Succhi - Marmellate e Miele, Mercurago, Arona (NO)

- Az. AGR. I.M.G. DI CHRISTIAN INVERNIZZI, Miele e Riso, Cameri (NO)*

FRUTTA E VERDURA

- AINA PACIFICO - CASCINA DULCAMARA, Ortofrutticola, Romentino (NO)*

- AZIENDA AGRICOLA BIANCHI GUIDO, Frutta e verdura, Cameri (NO)*

- MIRTILLORTO SOC. SEMPLICE, Piccoli frutti, Cameri (NO)*

- CIPOLLA BIONDA DI CUREGGIO E FONTANETO (NO)

RISO

- AZIENDA GOIO, Riso Sant’Andrea Baraggia DOP, Rovasenda (VC)

- AZIENDA AGRICOLA FALASCO, Riso Venere, Casalbeltrame (NO)

VINO

- VIGNETI “VALLE RONCATI” di Bianchi Cecilia, Briona (NO)*

- CANTINE DEI COLLI NOVARESE, Fara Novarese (NO)*

- AZIENDA VINICOLA CROLA ENRICO, Mezzomerico ((NO)*

- AZIENDA AGRICOLA LA RONDA di BARBONI LODOVICO, Vino Bramaterra, Roasio (VC)

ENTE DI GESTIONE
DELLE AREE PROTETTE
DEL TICINO E LAGO MAGGIORE
Loc. Villa Picchetta
28062 Cameri (NO)
Telefono +39 011 4320011
www.parcotycinolagomaggiore.it



Biodiversità
a tavola:
IL PANIERE
DEL PARCO





Con l'ultima riforma delle aree protette il Parco ha come mission non solo la tutela e la conservazione dell'ambiente ma anche *la promozione della fruizione sociale e sostenibile e la diffusione della cultura e dell'educazione ambientale* e *"favorire la fruizione didattica ed il supporto alle scuole di ogni ordine e grado ed alle università sulle tematiche dell'ambiente e dell'educazione alla sostenibilità"*. In tal senso il Parco porta avanti i principi del Programma MAB Unesco in tutte le aree protette in gestione da Verbania, Novara, Vercelli e Biella, avendo in gestione la Riserva MAB Unesco "Ticino Val Grande Verbano". In virtù di ciò, è stato creato e registrato il marchio MAB Ticino Valley che viene rilasciato dall'Ente alle aziende agricole i cui prodotti derivano per almeno il 70% da terreni appartenenti alle aree protette e all'area MAB e che adottano buone pratiche di coltivazione, rendendo le proprie attività compatibili col pregiato contesto in cui si trovano a operare. In generale, qualsiasi azienda che è in grado di fornire un servizio utile a **migliorare la biodiversità del territorio**, e quindi che adotta strategie in linea con quanto riportato nel Programma MAB, può ottenere il marchio, diventando così **fornitrice di qualità ambientale**. Scopo del progetto del marchio è quello di allargare il numero di aziende al fine di migliorare il paesaggio agrario tramite l'adozione di buone pratiche di produzione agricola e non solo. In futuro possono altresì utilizzare il marchio anche le imprese che trasformano i prodotti primari già marchiati MAB, gli esercizi commerciali che vendono in misura prevalente o significativa questi prodotti e anche chi fornisce servizi che adottino strategie in linea al programma MAB.

Il Parco vuole portare avanti il concetto di BIODIVERSITÀ ANCHE A TAVOLA, introducendo una CULTURA SOSTENIBILE NEL PIATTO e andando a creare il PANIERE DEL PARCO e divulgando le buone pratiche anche in agricoltura, in cucina e nelle scuole. Questi obiettivi si traducono in una attività concreta di allargamento della rete e degli stakeholder di confronto con le aziende e i produttori del territorio che decidono di

impegnarsi per migliorare le proprie produzioni. Gli incontri strutturati e organizzati hanno lo scopo di sensibilizzare e coinvolgere più attori possibili appartenenti a diversi territori e dimensioni: studenti, produttori, pubblico giovane e adulto, politica, ristoratori. Con l'iniziativa del 13 ottobre 2018 "Biodiversità a Tavola" 1.0, sotto il cappello del progetto della Regione Piemonte parchi da gustare e dell'iniziativa Exporice 2018, si è iniziato a parlare, durante un workshop mirato alla cultura sostenibile nel piatto, di *biodiversità e razze autoctone, di prodotti del territorio, delle buone pratiche, dello sviluppo sostenibile in agricoltura, del fare impresa e delle strategie di valorizzazione dei prodotti del paniere del Parco*. Gli studenti delle scuole alberghiere si sono sfidati, mediante uno show-cooking, con una gara di cucina durante la quale sono stati presentati: un risotto con polline di fiori e miele di castagno, creato dal **"Ravizza" di Novara**, per **"Pastore"** Gattinara un riso di Baraggia mantecato al Gorgonzola e curcuma servito con la bionda maturata e *dripping* di lamponi e un risotto di cipolla di Fontaneto al cubo cucinato dall'istituto alberghiero **"Maggia" di Stresa**. Questo evento, di successo sia sul lato della partecipazione che sul lato organizzativo, si inserisce in un percorso già da tempo iniziato e che allo stesso tempo ha dato la possibilità di analizzare problematiche e futuri piani di azione dando inizio a una serie di eventi finalizzati a un maggiore coinvolgimento degli utenti del Parco. Tutto ciò per rendere più comprensibile l'importanza della valorizzazione del proprio territorio in una cornice internazionale.



IL PIATTO DEL PARCO

Tratto da Piemonte Parchi

"Sono stati gli aspiranti chef delle **scuole alberghiere di Stresa, Novara e Gattinara** a cimentarsi in una gara all'ultimo fornello per aggiudicarsi il titolo di **'ideatore' del 'Piatto del parco'**. Comune denominatore delle ricette proposte, il **riso: prodotto bandiera scelto dall'Ente parco del Ticino e Lago Maggiore nell'ambito del progetto regionale 'Parchi da gustare'** nonché protagonista della manifestazione **Exporice**. Gli studenti hanno quindi realizzato un piatto di riso utilizzando il paniere dei prodotti del parco, proponendo a una giuria di esperti temi innovativi nelle modalità di cucinare il riso e rispettosi della sostenibilità dei prodotti scelti: facili da reperire, poco impattanti sulla natura, frutto di etiche pratiche agronomiche. Al momento del giudizio finale la **giuria ha deciso di non decretare nessun vincitore ma di premiare tutti i ragazzi**, in nome di quell'impegno e quell'attenzione dedicati alla territorialità dei prodotti usati nelle ricette, come la cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto d'Agogna".

Risotto con polline di fiori e miele di castagno



Ingredienti	Riso carnaroli 0,42 kg
	Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto 0,25 kg
	Carote 0,25 kg
	Sedano 1 gamba
	Polline di fiori q.b
	Sale q.b
	Vino bianco 1 dl.
	Yogurt 0,25 l
	Miele di castagno q.b.
	Burro 0,2 kg
	Grana grattugiato 0,12 kg

Preparazione Preparare un fondo con sedano, carota, cipolla. Tritare 0,1 kg di cipolla e farla imbiandire. Aggiungere il riso e farlo tostare, sfumandolo con il vino bianco. Portare a cottura ultimata il riso, aggiungendo brodo vegetale e vino bianco. Mantecare con burro e grana grattugiato. Guarnire il risotto con miele di castagno, yogurt e polline di fiori.

A cura dell'Istituto alberghiero Ravizza di Novara

