

12/10/2018

pag. 43

DALLE 9,30 LA NUOVA RASSEGNA A CAMERI

“Biodiversità a tavola” Sapori tra Ticino e lago domani a Villa Picchetta

FILIPPO MASSARA

I migliori prodotti del Parco in un piatto gourmet: domani a Villa Picchetta gli istituti alberghieri di Novara, Stresa e Gattinara si sfidano ai fornelli utilizzando materie prime a chilometro 0, dal riso alla cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto. «La creazione sarà un biglietto da visita da proporre ai ristoranti del territorio - anticipa Adriano Fontaneto, presidente del Parco del Ticino e del lago Maggiore -. Rappresenterà anche una nuova forma di promozione per i sapori delle nostre aree protette».

L'iniziativa a Cameri si intitola «Biodiversità a tavola» e scatterà alle 9,30 con un laboratorio aperto a tutti e dedicato al paniere del Parco: cereali, salumi, vini, formaggi, miele, ortaggi e altro ancora. Nella mattinata si avvicendano docenti universitari, tecnici e responsabili di aziende agricole, su diversi temi: dalle razze autoctone al riso, dalla storia del presidio Slow food della cipolla bionda alla patata di Magnano (Biella) fino allo sviluppo sostenibile delle imprese. I più piccoli potranno partecipare a un laboratorio sul progetto «Emysfero» che sostiene il ripopolamento delle tartarughe in riva al Sesia. Ci sarà anche uno spazio riservato alle aziende agricole della vallata, nei giardini della villa, con i loro prodotti per una degustazione. A mezzogiorno saranno protagonisti invece i ragazzi delle tre scuole, invitati allo speciale concorso di show cooking. I piatti dei giovani saranno valutati da una giuria composta da rappresentanti di Regione, Parco, Atl, presidio Slow food, ristorante Macallè di Momo, Associazione cuochi Novara e Vco, Nicolini Mario banqueting e dalla food blogger «Luna sul cucchiaino».

Dopo la premiazione, il buffet allestito dal Ravizza. L'intera iniziativa, inserita nella rassegna «Parchi da gustare» ed Exporice, è stata accreditata dai dottori agronomi e forestali delle province di Biella e Vercelli. «L'evento - continua Fontaneto - è legato all'unione delle nostre zone in gestione. Quest'anno l'ente celebra il 40° anniversario di istituzione dei Parchi del del Ticino e Lame del Sesia. Il programma Mab, Man and the biosphere, dell'Unesco a cui aderiamo chiede di puntare sulla valorizzazione della biodiversità. Obiettivo che si raggiunge anche grazie al buon cibo».

