



*“Sviluppo sostenibile: tutela della biodiversità
e dell’ambiente, qualità della vita”*

BIODIVERSITÀ E AGRICOLTURA NEL PARCO DEL TICINO

Per rendere facilmente comprensibile la “filosofia di vita e di lavoro” che caratterizza le produzioni a marchio, il Parco del Ticino ha deciso di proporre un nuovo progetto dal titolo **“Tutela della biodiversità e del paesaggio: agricoltura e itticoltura”**, cofinanziato dalla DG Qualità dell’Ambiente della Regione Lombardia. Gli obiettivi di progetto sono i seguenti:

- estendere l’applicazione di buone pratiche agricole adatte al mantenimento della biodiversità e del paesaggio, utilizzando allo scopo anche le attività ittiche
- contribuire a salvaguardare varietà e razze locali minacciate di estinzione, anche nel settore dell’itticoltura
- educare al rapporto fra agricoltura, itticoltura e ambiente, favorendo una diversa sensibilità nei consumatori e nei fruitori
- attuare partenariati diffusi sul territorio con diversi operatori
- sperimentare azioni di educazione alimentare
- promuovere le produzioni agroalimentari a marchio Parco Ticino – produzione controllata, diversificando ulteriormente i marchi
- valorizzare le tradizioni gastronomiche locali.

Con questa iniziativa, per la prima volta, il Parco promuove la valorizzazione del patrimonio ittico tradizionalmente presente nel Ticino ed oggi allevato con le sue acque.

Il progetto prevede tre azioni:

- corsi di educazione alimentare e ambientale (**Assaggi & Paesaggi**) organizzati in moduli articolati con finalità didattiche, visite guidate sul territorio, conoscenza e degustazione dei prodotti.
- l’individuazione di tre percorsi in cui eccelle la biodiversità del territorio in agricoltura e itticoltura, con lo scopo di valorizzare un sistema complesso costituito da cascine, risaie, marcite, canali ad altri elementi del sistema irriguo.
- da ultimo, una rassegna gastronomica autunnale per la valorizzazione dei prodotti del territorio (di terra e di acqua) ottenuti nel rispetto della biodiversità e del paesaggio, coerente con la cosiddetta “Agricoltura a Km. 0”.

L’iniziativa ha l’obiettivo di accrescere l’interazione tra agricoltura e itticoltura a favore della biodiversità, la diversificazione dell’offerta educativa, il coinvolgimento degli operatori agricoli e del settore della ristorazione, la consapevolezza da parte dei consumatori e fruitori del nuovo ruolo che il Parco può esercitare nel rapporto tra agricoltura e turismo.

“Assaggi & Paesaggi”
Alla ricerca dei colori e dei sapori del Parco per cascine e boschi

Assaporare il profumo intenso della primavera inoltrata nei boschi e nei campi che punteggiano il Parco e del Ticino e gustare la bontà dei prodotti delle aziende che con il Parco lavorano per difendere e valorizzare i prodotti tipici di un'agricoltura che vuole essere eco-compatibile e a misura d'uomo: questo è l'obiettivo delle visite guidate presso le Aziende a “Marchio Parco”.

Ogni visita prevede un'escursione naturalistica in uno dei siti della Rete europea Natura 2000 presenti nel Parco del Ticino e una conoscenza diretta di una azienda agricola iscritta al registro “Parco Ticino – produzione controllata” che si conclude con una degustazione dei prodotti e la possibilità di acquistare gli stessi presso “l'angolo del gusto” appositamente allestito.

Prima Giornata – domenica 26 aprile 2009 – cascina Cirenaica – Robecchetto con Induno (MI)

Si comincia da **carni e salumi** con visita ad una delle aziende agricole di produzione e trasformazione diretta. Attraverso questa escursione è possibile conoscere le colture che costituiscono la razione alimentare per gli animali e le modalità di allevamento, la trasformazione dei prodotti che viene effettuata riscoprendo gli antichi segreti della norcineria locale. Comprendere come l'evoluzione delle stagioni, le difficoltà connesse alle precipitazioni atmosferiche, alla concimazione, al controllo delle infestanti influiscano sulla qualità dei prodotti sarà possibile grazie al dialogo con i diversi imprenditori agricoli esperti ed appassionati.

La visita si conclude con la degustazione di lardo stagionato, pancetta, coppa, salame crudo, mortadella di fegato, cacciatorini, cotechini, salame cotto, soppressa, salamelle.

La giornata proseguirà poi con la visita al SIC IT2010014 “TURBIGACCIO, BOSCHI DI CASTELLETTO, LANCA DI BERNATE”

Seconda giornata - sabato 23 maggio 2009 – cascina Selva – Ozzero (MI)

E' dedicata al **latte ed ai formaggi**. L'allevamento bovino da latte è uno delle più interessanti forme di conduzione aziendale nel territorio del Parco in quanto consente la diversificazione delle colture e il mantenimento dei prati permanenti, elementi fondamentali del paesaggio agrario di pianura. Molto interessante è anche scoprire i tempi che intercorrono dalla nascita del vitello all'avvio della produzione di latte da parte della vacca, verificare gli standard per il rispetto del benessere degli animali e comprendere le difficoltà di gestione di un'impresa agricola. Durante la visita gli agricoltori metteranno in evidenza la correlazione tra gli alimenti somministrati ai bovini e la qualità del latte e dei suoi derivati, spiegheranno il concetto di latte crudo e mostreranno alcune fasi della lavorazione del prodotto. La degustazione sarà a base di diverse tipologie di formaggi, yogurt e altri derivati.

L'area di biodiversità che sarà visitata è il SIC IT2050005 “BOSCHI DELLA FAGIANA”

Terza giornata sabato 6 giugno 2009 – cascina Clementina – Abbiategrasso (MI)

E' dedicata ai **frutti di bosco ed agli ortaggi** con visita ad una azienda impegnata nella riscoperta di queste produzioni, un tempo molto diffuse in tutta la Valle del Ticino. Attraverso questi frutti della terra è molto semplice comprendere il ritmo delle stagioni, abituandoci al consumo e al gusto di prodotti freschi di provenienza locale. Vedere i campi di insalata, zucchine, pomodori, nonché gli impianti di lampone, more, mirtillo, fragola permette di apprezzare non solo la varietà di produzioni e lo stretto legame tra l'agricoltura e la fauna: la multifunzionalità in agricoltura promossa da diversi anni dal Parco ha dimostrato come queste colture costituiscano una fondamentale base alimentare, nel corso delle diverse stagioni, soprattutto per gli uccelli. Gli imprenditori, oltre a raccontare i segreti delle loro coltivazioni, offriranno preziosi consigli per la preparazione di conserve tradizionali. La degustazione esalterà le verdure ed i frutti di stagione. L'area naturalistica che sarà visitata è il SIC I T 2 0 8 0 0 2 “BASSO CORSO E SPONDE DEL TICINO”, in sponda sinistra del Ticino.

Quarta giornata - settembre 2009 – cascina Nuova – Vigevano (PV)

E' dedicata al **riso** e la visita consente di poter ammirare il particolare paesaggio costituito da questa coltivazione. La ricchezza d'acqua che caratterizza tutto il ciclo colturale costituisce infatti un importante habitat per alcune specie, tra i quali gli aironi, ed ha fascino particolare dal punto di vista paesaggistico. Governare la distribuzione delle acque, gestire i problemi delle infestanti con un uso razionale dei prodotti chimici e valorizzare le produzioni attraverso la trasformazione, il confezionamento e la distribuzione diretta da parte delle aziende, sono solo alcune delle esperienze che saranno raccontate dagli agricoltori interessati. La degustazione consentirà di apprezzare il particolare gusto del riso naturale esaltato dall'abbinamento di altri prodotti secondo le tradizioni locali. L'area di biodiversità che sarà visitata è il SIC IT2080015 "San Massimo".

Quinta giornata – settembre/ottobre Cascina del Porto – Cassolnovo (PV)

E' dedicata ai **pesci ed ai prodotti ittici**. Sarà possibile vedere le vasche e le fosse naturali di allevamento delle diverse specie ittiche. Anche in questo caso, particolare interesse sarà dedicato alle caratteristiche di coltivazione dell'azienda, alla preparazione dei mangimi utilizzati nell'allevamento, alla trasformazione ed alla valorizzazione dei moltissimi prodotti derivati dai pesci. La degustazione consentirà di acquisire importanti esperienze del gusto da ripetere sulla propria tavola. L'area naturalistica oggetto di visita sarà il SIC I T 2 0 8 0 0 0 2 "BASSO CORSO E SPONDE DEL TICINO", in sponda destra del Ticino.

Schema di organizzazione delle giornate

Ore 10.00

Arrivo in azienda

Ore 10.30

Accompagnati dagli imprenditori, visita guidata alla scoperta dei sistemi di coltivazione, allevamento, trasformazione dei prodotti

Ore 12.30

Visita al mercatino dei prodotti tipici

Ore 13.00

Degustazione

Ore 14.30

Partenza per area Sic

Ore 15.00

Visita all'area naturale con Guida Naturalistica