****

**COMUNICATO STAMPA**

**Un quarantesimo di BIODIVERSITÀ a tavola**

***il paniere del Parco da Verbania a Vercelli…da Biella a Novara***

**13 Ottobre 2018, Villa Picchetta, Cameri (NO)**

***iniziativa compresa nel network***

***Parchi da Gustare della Regione Piemonte e Exporice***

La cultura sostenibile si fa anche nel piatto: questo la mission dell’iniziativa aperta al pubblico con ingresso libero che si terrà il giorno 13 Ottobre 2018 presso Villa Picchetta, Cameri (NO): dalla 10.00 alle 17.00.

Si parte con un workshop con tema, la biodiversità le razze autoctone, i prodotti del territorio, le buone partiche, lo sviluppo sostenibile in agricoltura, fare impresa e le strategie di valorizzazione dei prodotti del paniere del Parco. Tematiche che verranno condivise e discusse da un ampio ventaglio di Enti, Istituzioni, LE Scuole Alberghiere di Stresa, Novara e Gattinara, Professionisti, Studenti, Food Blogger, Chef e Aziende Agricole.

L’iniziativa è stata accreditata dall’ Ordine dei Dott. Agronomi e Forestali della provincia di Biella e Vercelli infatti la partecipazione al convegno riconosce nr. 0,25 CFP SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento CONAF 3/2013.

Durante l’iniziativa dalle 10.30 alle 13.30 si svolgerà un laboratorio didattico per bambini con tema la cucina e nello specifico: in cucina con EMYS (Progetto EMYSFERO, del CRA di Vercelli a cui l’Ente Parco ha aderito come partner) …non solo ci saranno stand delle aziende agricole del territorio *Marchio MAB TICINO VALLEY* che faranno degustare i propri prodotti raccontando la loro attività e anche la presenza di *FOOD TRUCK.*

Adriano Fontaneto, Presidente del Ente, sottolinea che “*L’Ente nell’anno di celebrazione del 40° anniversario di istituzione dei Parchi della Valle del Ticino e delle Lame del Sesia ha voluto programmare un’iniziativa strettamente legata all’unione dei territori in gestione. L’esito finale dell’evento, infatti, sarà la creazione del paniere del Parco rappresentativo delle peculiarità e tradizioni dei territori di tutte le aree protette in gestione nell’ambito della filosofia di sostenibilità ambientale (programma Man and Biosphere. “* continua *“ il Piatto del Parco che verrà creato dagli studenti delle scuole alberghiere di Stresa, Novara e Gattinara sarà poi il biglietto da visita che verrà proposto ai Ristoranti del territorio e non solo come presentazione delle aree protette, dei prodotti e partiche sostenibili delle aree protette. Una forma di promozione e comunicazione diversa non a scuola, non in una sala convegni ma al Ristorante”*

***Workshop “Biodiversità, buone pratiche, prodotti del territorio, impresa sostenibile***

**9.30** **Saluti delle Autorità Regione Piemonte, Provincia di Novara, Sindaco di Cameri, ATL di Novara** (*moderatore del workshop il Presidente del Parco Adriano Fontaneto)*

**9.45 Le aree protette del Ticino e del Lago Maggiore: il paniere del Parco.**

**10.00**  **“Biodiversità, razze autoctone e prodotti locali*”***

*Prof. Riccardo Fortina Docente, Università degli studi di Torino, Facoltà di Agraria*

**10.15  “La marcita e il paesaggio dei prati: biodiversità, erba verde, latte” con proiezione del filmato Paesaggi di marcita: dalla terra al latte di Marco Tessaro.** *Agr. Michele Bove, Responsabile Settore Agricoltura del Parco Ticino Regione Lombardia*

**10.30 “La storia di Riso Goio 1929: riso DOP baragge vercellese e biellese*”****. Emanuele Goio, titolare Azienda Agricola GOIO*

**10.45** **“Riso Venere: il primo riso nero in Europa 1997”.** *Cirio Claudio Az. Agricola Falasco, Casalbeltrame*

**11.00 “L’esperienza del Presidio Slowfood Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto d’Agogna”.**  *Luca Platini, fiduciario Condotta Slow Food Colline Novaresi, Eraldo Teruggi, Presidente Pro Loco di Fontaneto d’Agogna (NO)*

**11.15 "La patata di Magnano, un'azione di riqualificazione del paesaggio"**. *Dr. Agr. Andrea Polidori, presidente degli agronomi vercellesi e biellesi*

**11.30**  “**Km zero per passione”** *Raffaella Bisconti, Amm. Delegato Ortofood Srl e Mirtillorto ss.*

**11.45 Fare rete per valorizzare il territorio e essere impresa. Idee di sviluppo sostenibile.**

*Dott. Emanuele Gnemmi Amministratore Restaurant Management Consulting*

**alle 12.00 *si parte con lo SHOWCOOKING*** delle scuole alberghiere di Stresa, Gattinara e Novara

Gli studenti, aspiranti chef, si cimenteranno nella creazione del **PIATTO del PARCO**, un piatto che avrà come denominatore comuneil *RISO****.*** Si tratterà infatti di realizzare un piatto di riso utilizzando e il paniere dei prodotti del Parco. Nel piatto i temi che si dovranno esprimere con chiarezza dovranno essere innovazione nella proposta del riso, sostenibilità dei prodotti scelti: facili da reperire, poco impattanti sulla natura, frutto di etiche pratiche agronomiche

***Perché il RISO? Perché prodotto BANDIERA delle nostre aree protette, assegnatoci dalla Regione Piemonte nell’ambito del PROGETTO PARCHI DA GUSTARE. Proprio per questo motivo l’iniziativa è compresa nel network di EXPORICE***.

Una giuria rappresentativa di progetti di comunicazione e promozione ambientale, territorialità ed esperienza nelle tematiche affrontate valuterà e caratterizzerà il lavoro degli studenti; nello specifico saranno presenti un rappresentante della *Regione Piemonte nell’ambito del progetto “Parchi da gustare”, il Presidente del Parco, la Presidente ATL di Novara, la Food Blogger Luna sul Cucchiaio, un rappresentante del Presidio Slow Food Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto d’Agogna, Macallè di Momo, Nicolini Mario banqueting*,

**Alle 13.30** premiazione delle scuole e degli studenti e ricco buffet con prodotti del territorio, a cura dell’Istituto Scolastico “G. Ravizza” di Novara.

Durante l’iniziativa saranno inaugurate **due mostre espositive a tema** **“Biodiversità, e razze autoctone”** e **“Paesaggi di marcita: dalla terra al latte”**

*“Il ruolo e l’importanza dell’agricoltura nella conservazione della biodiversità è stato sancito per la prima volta nella Convenzione di Rio de Janeiro nel 1992. Gli agricoltori e gli allevatori sono i custodi di migliaia di cultivar vegetali e di razze animali che nei secoli l’uomo ha selezionato. Mantenere questo “serbatoio” di variabilità genetica ha non solo un enorme interesse scientifico, ma garantisce anche la possibilità di attingere in futuro a caratteri che potranno rivelarsi essenziali nella lotta alla fame. In Italia, le razze sono tantissime - oltre 150 – ma piu di 50 si sono già estinte dal dopoguerra ad oggi. La lotta per la sopravvivenza riguarda ancora moltissime popolazioni locali anche del Piemonte.Fortunatamente, nuovi protagonisti si sono oggi affiancati alle Associazioni storiche di conservazione della biodiversità nella lotta contro l’estinzione delle razze domestiche. Tra questi, i parchi naturali, che sempre più spesso incentivano e promuovono l’allevamento di razze autoctone sul proprio territorio non solo a fini turistici e commerciali, ma anche per valorizzarne il loro ruolo ambientale e storico. Nel Parco Ticino e Lago Maggiore è il caso delle pecore di razza Biellese e Tàcola, che con la transumanza hanno contribuito nei secoli a plasmare il paesaggio delle baragge novaresi e vercellesi. O delle bovine Pezzate Rosse di Oropa, piccola popolazione tipica di alcune valli biellesi dal cui latte si ottengono prodotti tcaseari di altssimo pregio; o, infine, della capra Sempione, forse la razza più minacciata d’Italia i cui pochi capi superstiti, con un po’ di fortuna, è ancora possibile vedere nelle greggi di pecore Biellesi nelle baragge del Parco”* Riccardo Fortina – Consigliere dell’Ente, Docente all’Università di Torino, Presidente Onorario di RARE