



**PARCO LOMBARDO DELLA
VALLE DEL TICINO**

*Sviluppo sostenibile,
tutela della biodiversità e dell'ambiente, qualità della vita*



RASSEGNA STAMPA
11 GIUGNO 2015

Quotidiani: Il Giornale, Il Giorno, Corriere della Sera, Avvenire, Prealpina, La Repubblica, la Provincia Pavese, Libero

Webzines: Varese News

Giovedì 11 giugno 2015

1. La Provincia Pavese

"Pic nic con vista sulle marcite";

2. L'informatore Vigevanese

"Un giugno da leccarsi i baffi"

Vigevano, pic nic con vista sulle marcite

Progetto di recupero della zona franata. Critici gli Amici del Ticino: «Stravolta l'area leonardesca»

► VIGEVANO

Zone di sosta e pic nic con vista sullo scenario delle marcite leonardesche. C'è un piano di recupero per il "monumento naturale" della Sforzesca, ma non piace a tutti. Gli Amici del Ticino bocchiano il progetto e si rivolgono alle autorità affinché il recupero sia realizzato il più possibile fedelmente all'originale e non vada a stravolgere la tipologia del territorio in cui sarà inserito.

«Nei giorni scorsi - affermano i rappresentanti dell'associazione Amici del Ticino - siamo venuti a conoscenza dell'inizio dei lavori di ripristino del manufatto che consentiva il funzionamento idrico delle marcite della Sforzesca, dopo le frane del luglio 2013. Noi Amici del Ticino, dopo

aver segnalato per primi l'accaduto, avevamo chiesto a gran voce che il manufatto fosse ricostruito mantenendo, il più fedelmente possibile, le caratteristiche dell'originale, risalente al 1400 ad opera di Leonardo da Vinci. Oggi, dopo un'attenta analisi del progetto, ci sentiamo in dovere di esprimere alcune considerazioni: i progettisti non hanno tenuto conto che stiamo parlando di un'area di inestimabile valore storico, paesaggistico e sotto tutela ambientale. Inoltre, non riusciamo a capire la necessità di realizzare, in quell'area zone di sosta e pic-nic, gradinate di accesso e strade bianche, in quanto non pertinenti alla struttura originaria del manufatto e posizionate, oltretutto, in terreno di proprietà privata».

La frana nella zona delle marcite avvenne nel luglio 2013: una voragine larga 80 metri e profonda fino a otto, nelle campagne della frazione Sforzesca. Da quel giorno un continuo rimbalzo di carte bollate per riuscire a capire chi, tra Comune, Provincia e Regione dovesse occuparsi del ripristino. Poi, finalmente, l'ok della Regione: il progetto è stato affidato dallo Studio Tecnico Agroforestale Terraviva Sguazzini - Sormani, dietro la committenza di Ast (Agenzia per lo sviluppo territoriale, ndr). «Questi lavori, a nostro avviso, sono inutili ed anche dannosi - proseguono gli Amici del Ticino - poiché non tengono in alcun conto quello che sarebbe l'Impatto ambientale di tali nuove opere. E poi si avrebbe un considerevole aumento dei

costi che ricadrebbe, come sempre, sulla collettività. Come mai nessuno degli enti preposti alla sorveglianza ed alla custodia dei nostri beni storico-paesaggistici si è accorto dell'impatto che avrebbe per l'ambiente circostante? Comune, Regione, Parco del Ticino, ma anche le grandi associazioni ambientaliste come Fai, Italia Nostra, Legambiente, non dicono più nulla? Il progetto in questione non deve diventare esecutivo perché, così facendo, alla fine dei lavori ci si ritroverebbe con una grossa voragine, uno squarcio mostruoso, anche se forse mimetizzato da strutture inutili, in una Marcita Leonardesca di inestimabile valore». Gabriele Sguazzini, progettista, si è riservato di commentare il tutto nei prossimi giorni.

Selvaggia Bovani



COOKING CLASS E SHOWCOOKING CON CHEF AMBASSADOR SCELTI DA CRACCO ALL'AMBASCIATA DEL GUSTO DI ABBIATEGRASSO

Un giugno da leccarsi i baffi!

Con le ricette di Antonio Colombo, Luca Sacchi, Noura Herag e Sara Simionato

Il mese di giugno ad Abbiategrasso sarà all'insegna del grande gusto e vedrà la presenza di ben cinque dei dodici chef ambassador scelti da Carlo Cracco. Tutti i weekend si apriranno con uno spettacolare showcooking, che vedrà gli chef esibirsi nella realizzazione di una ricetta originale. Gli showcooking avranno inizio alle 12, sia il sabato che la domenica, e saranno ad ingresso gratuito.

Nel pomeriggio del sabato e della domenica, con inizio alle 17, vi saranno le cooking class: le persone verranno guidate dallo chef in una coinvolgente e divertente realizzazione di una ricetta originale. Le cooking class sono a numero chiuso ed occorre prenotarsi, con un costo di euro 10 a persona, scrivendo a eventi@freedot.it o telefonando al 340.2459053. Sabato 13 e domenica 14 giugno sarà la volta dello chef siciliano Antonio Colom-

bo, classe 1990, già vincitore di numerosi premi e oggi pasticcere della Locanda Gulfi di Chiaromonte Gulfi, provincia di Ragusa. Preparerà "L'uovo di Colombo", una ricetta originale a base di riso pavese, prodotto della filiera agricola lombarda.

Sabato 20 e domenica 21 giugno i locali dell'ex Convento dell'Annunciata ospiteranno lo chef abbiatense Luca Sacchi, oggi sous chef al Ristorante Cracco di Milano. Sacchi preparerà il "Cappellaccio di zucca abbrustolito, salvia e cacao", realizzato con zucca mantovana, prodotto della filiera agricola lombarda. Nello stesso fine settimana sarà ospite all'Ambasciata del Gusto anche la nota chef marocchina Noura Herrag, che si esibirà insieme a Luca Sacchi in una cucina di "contaminazione" italo-marocchina. Sabato 27 e domenica 28 giugno sarà la

volta della chef Sara Simionato. Padovana classe 1987, studia ad Arles, in Francia, dove diventa commis di pasticceria, oggi è pastry chef nel ristorante Antica Osteria da Cera di Campagna Lupia, in provincia di Venezia. La sua ricetta ha un nome del tutto originale: "La pera e la fresca ruvidità" e sarà realizzata con pera mantovana, prodotto della filiera agricola lombarda.

A disposizione dei visitatori è sempre aperto uno showroom con possibilità di degustare ed acquistare prodotti gastronomici e vini. Una cantina nel refettorio dedicata alle eccellenze vinicole lombarde propone le migliori etichette dei vini provenienti dal Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese. In esposizione e vendita anche i prodotti di qualità dei consorzi d'eccellenza del territorio lombardo e in particolare dei produttori del Parco del Ticino.



L'UOVO DI COLOMBO

A sinistra: lo chef siciliano Antonio Colombo, classe 1990, atteso questo weekend. A destra: Luca Sacchi, sous chef abbiatense



CAPPELLACCIO DI ZUCCA

