



**CONSORZIO PARCO LOMBARDO DELLA
VALLE DEL TICINO**

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



RASSEGNA STAMPA
08 OTTOBRE 2015

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

Webzines: Varese News

Giovedì 08 ottobre 2015

1. Informatore Vigevanese

“La fiera si concentra sul risotto”; “Sessanta chef Elior da tutta Italia per creare il menù del Parco del Ticino”

ABBIATEGRASSO I temi: preservare i cibi sani, la tutela del paesaggio, no ad un centro commerciale

La Fiera si concentra sul risotto

Presentata dal sindaco Pierluigi Arrara al Castello Visconteo la 532esima edizione

>> **Graziano Masperi**
informatore@ievve.com

ABBIATEGRASSO - Ha lanciato un messaggio ben preciso il sindaco di Abbiategrasso durante la presentazione della 532esima edizione della Fiera agricola, avvenuta martedì al Castello Visconteo. Quello di tutelare un territorio a forte vocazione agricola. «Per questo diciamo "no" a ogni tentativo di voler costruire un centro commerciale - ha detto Pierluigi Arrara - Vogliamo preservare la nostra arretratezza con i cibi sani e la tutela del nostro paesaggio». La fiera si svolgerà dal 17



La conferenza stampa di presentazione della Fiera

al 19 ottobre nella zona fieristica in concomitanza con la fine di Expo. Come da tradizione sarà l'agricoltura il tema dominante, anche se l'evento andrà a toccare tutte le attività produttive che coinvolgono il commercio cittadino.

Quest'anno la fiera dedicherà particolare attenzione al risotto, descrivendo l'intera filiera di questo piatto tipicamente padano. Verranno così presentate tutte le aziende dei vari settori produttivi coinvolti nella realizzazione del riso.

Erano presenti alla presentazione della fiera anche il presidente del Parco del Ticino Gian Pietro Beltrami e il presidente di Amaga, Elio Carini. L'azienda multiservizi abbiatense per il terzo anno organizzerà l'antica fiera.

«Riflettendo sui temi che dovrebbero essere recuperati - ha commentato Carini - penso che, oltre alle tradizioni e alle bellezze del territorio, dovrebbe essere recuperato il senso di comunità della festa. In questi tre anni di grande fatica nell'organizzazione dell'evento ci siamo accorti che questo elemento emerge sempre più raramente».



ABBiateGRASSO PROTAGONISTA LA CUCINA D'AUTORE

*Sessanta chef Elior da tutta Italia
per creare il Menù del Parco del Ticino*

Il Gruppo Elior in collaborazione con l'Associazione Maestro Martino lancia il progetto pilota "Elior Excellence" per accrescere la motivazione e valorizzare la creatività dei propri chef. Elior Excellence è un'iniziativa dedicata a coloro che si sono contraddistinti per professionalità e talento, selezionati tra gli chef degli oltre 2100 ristoranti del Gruppo Elior presenti in tutta Italia. L'evento si sviluppa in tre fine settimana consecutivi di formazione e conoscenza del territorio abbiatense. Il venerdì gli chef Elior saranno protagonisti di visite esperienziali alla scoperta della filiera agroalimentare dei prodotti di qualità del Parco del Ticino, in particolare riso, formaggio e storione. Seguirà poi un laboratorio culinario a cura del maitre chocolatier Andrea Besuschio alla scoperta dei segreti dell'arte pasticceria. Il sabato gli chef, all'interno dell'Ambasciata e con la supervisione di Toni Sarcina, storico di cucina e fondatore del centro culturale eno-gastronomico Altopalato di Milano, elaboreranno ricette originali con i prodotti di qualità messi a disposizione delle aziende agricole del territorio già partner dell'Ambasciata. "Elior Excellence" è un vero e proprio percorso formativo basato sullo scambio di conoscenze e condivisione di esperienze. Da un lato, l'Ambasciata del Gusto presenterà agli chef alcune produzioni eccellenti del territorio del Parco del Ticino e, dall'altro, gli stessi chef lavoreranno in Ambasciata per ideare e

sperimentare ricette a base di ingredienti locali. L'obiettivo è creare un "Menù del Parco del Ticino", dall'antipasto al dolce, che sarà preparato dagli chef Elior davanti al pubblico. I piatti potranno essere degustati in anteprima gratuitamente nei pomeriggi di sabato 10, 17 e 24 ottobre dalle ore 13.15 alle ore 16.15, nella sala showcooking dell'Ambasciata del Gusto all'interno dell'ex Convento dell'Annunciata. Il Menù del Parco del Ticino sarà sviluppato in collaborazione con l'Ente Parco del Ticino, con le aziende del marchio "Parco Ticino - Produzione Controllata" e altre aziende di eccellenza del territorio.

Lo showcooking con degustazione di sabato 17 ottobre rientrerà nel palinsesto di eventi della storica Fiera Agricola di Abbiategrasso, una delle più antiche della provincia di Milano, in programma quest'anno da sabato 17 a lunedì 19 ottobre.

«Elior Excellence è un progetto frutto della bella sinergia con un'azienda come Elior che investe sulle competenze e sull'aggiornamento dei propri Chef e punta ad una cultura gastronomica basata sulla valorizzazione delle produzioni agricole di qualità del territorio - afferma Carlo Cracco, presidente di Maestro Martino -. Ma sarà anche una grande kermesse aperta al pubblico, con showcooking e divulgazione di ricette che rimarranno a disposizione del territorio».

