



**PARCO LOMBARDO DELLA
VALLE DEL TICINO**

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



RASSEGNA STAMPA
09 MARZO 2015

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

Webzines: Varese News

Lunedì 09 marzo 2015

1. La Provincia Varese

"Prossima fermata turismo un ostello per il Panperduto"

2. La Provincia Pavese

"Raccogliere i funghi meglio dopo il corso"

3. Gli speciali di MF

"Dall'acciaio allo storione, una storia d'acqua"

Prossima fermata turismo Un ostello per il Panperduto

Un gioiellino tra acqua e cielo alla diga Villorresi: «Aperto per Expo»
Il pacchetto comprende l'ostello e il museo delle acque italo-svizzere

Somma Lombardo

ALESSANDRA PEDRONI

Ostello alla diga del Panperduto, un gioiellino tra acqua e cielo dove fermarsi a dormire potrà soltanto regalare bei sogni. «Prima di Expo sarà aperto» promette **Alessandro Folli**, presidente del Consorzio Est Ticino Villorresi, padrone di casa.

In quel pezzo di terra a fianco della diga progettata da Eugenio Villorresi a fine Ottocento, esempio di ingegneria idraulica per gli studenti anche di oggi, passa il sentiero ciclabile n.1 che collega la Svizzera all'Italia e prosegue fino al capoluogo lombardo. Ed è lì, nella frazione Maddalena, che Somma si gioca gran parte del suo essere città turistica, pronta ad accogliere visitatori a piedi e sulle due ruote che non amano la fretta e cercano un punto di ristoro lungo il cammino.

Una decina i posti letto

Una decina i posti letto (piano terra destinato ai disabili) in camere colorate e luminose dalle quali poggiare lo sguardo sul fiume e l'opera di presa, travassati, cigni e pesci d'acqua dolce che, in quel punto, hanno pure una scala di risalita dal fiume ai canali.

Già lanciata la gara per la gestione del sito (www.etvillorresi.it) mentre il Consorzio di bonifica Est ha avviato una ricerca per rac-



Da Somma passa il sentiero ciclabile n°1 che collega la Svizzera all'Italia. Una risorsa per il turismo

cogliere proposte di progetto finalizzate all'avviamento e alla gestione di servizi a scopo ricettivo, turistico-culturale e didattico. Il "pacchetto" comprende l'ostello, un museo delle acque italo-svizzere e un'imbarcazione turistica ibrida Lo.Ve.Mi. (Locarno, Venezia, Milano) al momento utile a raggiungere il museo, sull'altro lembo di terra, ma pensata per arrivare fino a Venezia in futuro. Complice Expo, il viaggio su Lo.Ve.Mi. potrebbe infatti essere dal Panperduto a Castano Primo. «L'intervento al Panperduto, con

la messa in sicurezza dell'impianto idraulico è, nel complesso, di 25 milioni di euro finanziato da Regione Lombardia, Stato, ET Villorresi, Enel e Navigli Lombardi Scarl» evidenzia Folli.

Una fama per arriva Oltralpe

«Ben 11 appaltatori diversi e decine di imprese subaffidatarie hanno lavorato o stanno lavorando a Panperduto con poco meno di duecento risorse umane, tra operai e tecnici, coordinati dagli uffici consortili nel rispetto delle più severe norme ambientali presenti in

Italia, numeri di cui siamo orgogliosi». Avviato è il cantiere per la costruzione della centrale di Panperduto da Enel Green Power Villorresi che si concluderà nel tardo autunno 2015. A fine febbraio la visita di 25 studenti francesi del corso di laurea in Ingegneria ambientale e un loro docente, accompagnati da quattro funzionari del Parco del Ticino e dai tecnici consortili. «Questa visita permetterà di ampliare, anche Oltralpe, la fama che le Dighe si sono conquistate in Italia per la loro bellezza e funzionalità», sostiene Folli. ■

 **IN BREVE**

ZERBOLÒ

Raccogliere i funghi Meglio dopo il corso

■ ■ A Zerbolò si impara a riconoscere i funghi commestibili. Ultimi tre incontri per chi ha saltato il primo. Il Comune di Zerbolò, il Parco del Ticino e il Gruppo micologico pavese, infatti, hanno organizzato per le giornate di mercoledì 4, 11 e 18 marzo alle ore 21 e di sabato 28 marzo, alle ore 10, un corso di preparazione. Per informazioni: 335/7481926.



AGROITTICA LOMBARDA - FOOD

Dall'acciaio allo storione, una storia d'acqua

Produrre caviale in Italia e venderlo ai russi è un po' come vendere la sabbia ai Tuareg. Eppure Agroittica Lombarda di Calvisano, in provincia di Brescia, il maggiore produttore mondiale di caviale con 25 tonnellate all'anno, ne vende 4 in Russia, un mercato che ne consuma 60 tonnellate l'anno, ricavandone (nel 2013) quasi 5 milioni di euro, il 20% del giro d'affari. E quest'anno prevede di crescere ancora di un 5%. «Vendiamo in Russia da tre anni ed è diventato il primo mercato estero», ha spiegato Lelio Mondella, direttore generale, «lo vendiamo dappertutto, non solo nel canale italiano, col marchio del nostro importatore che, dalla città di

Astrachan, si occupa della distribuzione». Alla fine degli anni 70, i Pasini (acciaio Feralpi) e i Ravagnan, allevatori, si mettono insieme per costruire a Calvisano un allevamento di anguille, basato sul principio di ecocompatibilità: uno scambiatore di calore trasferisce il surplus termico del processo siderurgico alle acque dell'allevamento confinante per ottenere un habitat ideale per alcune specie ittiche pregiate. L'anguilla è presto abbandonata per concentrare le risorse sugli storioni, in particolare quello bianco del Pacifico, e

ottenere, dopo 12-14 anni dall'inizio, caviale di altissima qualità, oggi commercializzato con il marchio Calvisius Tradition. Due confezioni da 30 grammi ciascuna si pagano 166 euro, poco meno in Russia. Gli storioni sono allevati in due specchi d'acqua, a Calvisano (60 ettari), e nel Parco del Ticino (30 ettari). A Calvisano avviene poi l'affumicatura degli storioni e degli altri pesci pregiati (salmone, trota, pesce spada, tonno). Agroittica Lombarda alleva 350 mila pesci di diverse varietà. Gran parte del caviale che non va in Russia finisce sugli aerei. Le compagnie aeree consumano 12 tonnellate del caviale prodotto dall'azienda. «Serviamo Lufthansa, Singapore Airlines, Cathay, Korean Air e ci stiamo preparando a chiudere un contratto con Aeroflot».

X FACTOR

JUST IN TIME

Il posto giusto al momento giusto: Agroittica si è trovata pronta a esportare, quando l'offerta domestica in Russia è incominciata a scarseggiare per il blocco, nel 2006, delle quote di pesca nel mar Caspio, il maggiore centro di riproduzione del mondo, dopo che nel 1998 la Convenzione di Washington aveva reso illegale la caccia allo storione selvatico, perché specie minacciata di estinzione. A quel punto l'allevamento di storioni di Agroittica, che produce le uova dopo 12-14 anni dalla sua creazione, in acqua giudicata migliore di quella che attualmente è nel Mar Caspio, era pronto con il prodotto giusto.



Lelio Mondella, direttore generale di Agroittica Lombarda (in alto), e a fianco lo specchio d'acqua di Calvisano, Brascia, che copre circa 60 ettari