

Dal miele al vino: il Parco dell'Oglio mette in tavola le sue specialità



Il Parco. Il fiume e i boschi nella zona di Rudiano

A Corte de' Frati dal 7 al 9 ottobre l'XI Rassegna enogastronomica. Prodotti tipici e convegni

Bassa

Enrico Mirani
e.mirani@giornaledibrescia.it

■ Una ventina di produttori, per lo più a carattere familiare. Salumi, farine, miele, marmellate, dolci, formaggi, vino, frutta e verdura. Un campionario di prelibatezze locali, nate lungo l'asta del fiume, protagoniste dell'XI edizione della Rassegna enogastronomica del Parco dell'Oglio Nord in programma dal 7 al 9 ottobre a Corte de' Frati, nell'agriturismo Colombarotto (località Alfiano Nuovo), di fronte a Pontevico. Una mostra mercato per lanciare un messaggio alle piccole aziende agricole bisognose di reddito supplementare, ai ristoratori in cerca di gusti originali, ai cittadini che chiedono nuove destinazioni: la valle dell'Oglio ha grandi potenzialità di sviluppo unendo gastronomia, turismo ed ambiente. Una vocazione econo-

mica da valorizzare e da proporre. Perciò la Rassegna sarà una vetrina, un assaggio di quanto il Parco può offrire al palato, tenuto conto che l'ente ha già approvato una quarantina di disciplinari riguardanti prodotti tipici a cui hanno aderito novanta aziende.

Sponsor. L'evento di Corte de' Frati ha il sostegno di **Brebemi**, che negli anni scorsi (a titolo di risarcimento) ha versato un milione e mezzo nelle casse del Parco, serviti, come ha spiegato ieri il suo presidente Luigi Ferrari, «a realizzare corridoi ecologici, piste ciclabili, tartufoie, iniziative per i piccoli agricoltori». **Brebemi** sarà al fianco del Parco, ha commentato il presidente Francesco Bettoni, «per testimoniare la nostra vicinanza al territorio. Abbiamo sempre lavorato seguendo alcuni valori, come la trasparenza, l'efficienza, l'ecosostenibilità. Non per nulla

Brebemi ha speso 100 milioni in mitigazioni ambientali, fra esse una decina di tunnel per il passaggio della fauna».

Prodotti. Un Parco ha bisogno di essere vissuto. Innanzitutto da chi ci lavora. Luigi Ferrari e la sua squadra sono impegnati nel progetto di promozione del territorio, dai prodotti tipici ai monumenti (vedi, ad esempio, le escursioni turistiche e gastronomiche proposte insieme ad ArteconNoi, www.parcooglionord.it). «Il lavoro difficile è far conoscere all'esterno queste nostre ricchezze», ha sottolineato Ferrari. Ecco, dunque, occasioni come la Rassegna che ogni anno tocca una località diversa con

La promozione del territorio, il turismo l'ambiente e il sostegno alle piccole aziende agricole

l'obiettivo, ha specificato il direttore del Parco, Claudia Ploia, di mettere in vetrina le peculiarità di un'area lunga 80 chilometri con 34 Comuni.

Ma a Corte de' Frati (ingresso gratuito, sabato 8 e domenica 9 apertura dalle 10 alle 19) non ci saranno soltanto degustazioni. Sono previsti momenti di riflessione proprio sui temi accennati. Venerdì 7, alle 20.30, convegno su «Il ruolo dei Parchi nella promozione del territorio», con presidenti e direttori di vari Parchi. Sabato, alle 10, si parlerà di spreco alimentare, presenti politici

ed esponenti del terzo settore. Il pomeriggio, alle 16.30, «Alimentarsi con i prodotti dei Parchi», ospiti nutrizionisti, ristoratori e produttori. Domenica, alle 14, una originale gara di cucina: in lizza, fra gli altri, gli amministratori comunali di Quinzano, Roccafranca, Urago d'Oglio, Quinzano.

Spazio anche ai bambini. Sabato, dalle 14 alle 17, la costruzione di una... mangiatoia per gli uccellini; domenica (10-12, 14-17) come decorare con semi, foglie, rametti e altro materiale naturale. Maggiori informazioni su www.parcooglionord.it. //



Protagonisti. Da sx: Claudia Ploia (direttore del Parco), Luigi Ferrari (presidente), Francesco Bettoni (Brebemi)

