

L'INIZIATIVA. I ra i convegni, particolare attenzione al tema delle aree protette per lo sviluppo economico

# Il Parco dell'Oglio in vetrina chiama a raccolta 34 paesi

## Dal 7 al 9 ottobre nel Cremonese le eccellenze enogastronomiche A chiusura la sfida ai fornelli tra sindaci con i prodotti del territorio

Giancarlo Chiari

L'undicesima edizione di «Fiume Oglio, turismo, gastronomia, ambiente» rassegna enogastronomica organizzata dal Parco regionale Oglio Nord nell'Agriturismo Colombarotto, di Corte de' Frati (Cremona), presenterà dal 7 al 9 ottobre i prodotti agroalimentari tipici dei 34 comuni delle province di Cremona, Brescia e Bergamo (18 i bresciani) attraversati dall'Oglio e la nuova legge sullo spreco alimentare.

**FRANCESCO BETTONI**, presidente di **Brebem** e Luigi Ferrari, presidente del Parco, hanno sottolineato l'importanza di promuovere l'area protetta facendo conoscere i prodotti agroalimentari che ne hanno caratterizzato sviluppo e storia e l'evoluzione legislativa. Non solo eccellenze agroalimentari però, ma anche confronti su difesa dell'ambiente e solidarietà, gare di cucina e iniziative per i più giovani.



La presentazione della manifestazione organizzata dal Parco regionale Oglio Nord

Il ruolo dei parchi nella promozione dei territori venerdì 7 ottobre alle 20,30 sarà affrontato dal sindaco di Corte de' Frati, dal presidente di Oglio Nord, da Francesco Bettoni, dal consigliere regionale Alberto Cavalli, e dagli amministratori dei Parchi Regionali Adamello e Oglio

Sud. Sabato 8 alle 10 si parlerà della legge sullo spreco alimentare, appena approvata, con Libera, Caritas, Cauto che l'hanno proposta, con il senatore Massimo Fiorio, relatore della legge, con Stefano Crippa direttore Federdistribuzione, Ildebrando Bonacini direttore dell'Associa-

zione agricoltori cremonesi e l'assessore regionale all'Ambiente Claudia Maria Terzi. «Abbiamo voluto dare ai Comuni del Parco - ha spiegato Ferrari - e a chi non la conosce nei dettagli un'informazione su una legge che semplifica la vita a cittadini e aziende che vogliono regala-

re cibo per i più poveri alle Onlus con la possibilità, per i Comuni, di sconti Tari.

Considerando che il Parco raccoglie i territori di tre province della Regione europea della gastronomia - ha concluso Ferrari - abbiamo organizzato un terzo convegno, sabato pomeriggio dal titolo 'Alimentarsi con i prodotti dei parchi', con Antonio Santini, patron del ristorante Pescatore di Canneto, collocato nel parco e considerato tra i migliori a livello internazionale, la nutrizionista Evelina Flachi, de «La Prova del Cuoco», Fabio Benati, presidente dei Giornalisti di agricoltura della Lombardia e due produttori del Parco, Franco Plebani del Calepino di Castelli Calepio, vignaiuolo, e Giuseppe Bettella, cremonese, produttore di salumi.

La manifestazione, a ingresso gratuito, con stand e degustazioni all'interno dell'agriturismo, propone domenica pomeriggio la sfida in cucina tra gli amministratori dei Comuni e per i più giovani il fine settimana mette a disposizione materiali per creare mangiatoie per gli uccellini e adornare cornici con semi, foglie e erbe del parco. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

