I Cuochi custodi della Biodiversità

All'assemblea 'Slowfood' rimarcato il ruolo degli chef

di Matteo Rivilli
redazione@logosnews.it

Nel 2006 oltre 1000 cuochi provenienti da 150 paesi si sono riuniti a Torino, durante 'Terra Madre' (assemblea annulla di 'Slowfood') per costruire le basi di un'alleanza solidale con i piccoli produttori di tutto il mondo, facendosi promotori di una agricoltura buona, pulita e giusta. Nel corso di questo evento è stato sancito il ruolo fondamentale dei cuochi nella salvaguardia della biodiversità agroalimentare: i cuochi sono gli interpreti migliori dei loro territorio e possono valorizzare i prodotti locali, dando il giusto rilievo ai custodi della biodiversità. In dettaglio, aderire a questa alleanza che negli anni si è trasformata in una rete che riunisce cuochi in tutto il mondo, significa impiegare materie prime locali e di buona qualità, lavorando nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e del benessere animale e valorizzare le produzioni virtuose del territorio e dare visibilità, dignità e giusto valore ai produttori ed al loro lavoro. Andremo alla ricerca di cuochi dell'alleanza nel nostro territorio per segnalare i prodotti e la loro storia.



Il gusto della tradizione locale: la 'Piota' è il dolce tipico

La 'Piota' prende il proprio nome dal milanese "piutaa", che indica un alimento non lievitato. Il dolce, infatti, nasce a Inveruno, da materiale che si potrebbe definire di scarto: le donne di inizio '900 si recavano spesso al forno per cuocere il pane, e la pasta che restava attaccata al piano di lavoro veniva raccolta. Dato che non era morbida, la si inumidiva e si aggiungeva frutta di stagione, dai fichi secchi alle mele, raramente l'uva nera e le pere, e si completava la preparazione con del grasso d'oca. Ora il grasso è stato sostituito dal burro, ma il cambiamento non intacca il gusto di un dolce che ha sempre accompagnato in particolare la festa di San Martino.







È nato il Pane Milano a km zero

Firmata l'intesa tra Coldiretti e panificatori locali

Una filiera dei cereali e del pane a km zero, dalle aziende agricole alla commercializzazione, fino alle tavole dei consumatori, passando attraverso processi di trasformazione totalmente 'Made in Lombardy'. E' l'obiettivo del protocollo d'intesa sottoscritto in Villa Reale a Monza dalla Coldiretti di Milano, Lodi e Monza Brianza e dall'Associazione Panificatori di Milano e Province di Confcommercio Milano, in occasione dell'assemblea annuale della Coldiretti interprovinciale. "Con il protocollo - spiega Alessandro Rota, Presidente della Coldiretti di Milano, Lodi e Monza Brianza - le nostre due organizzazioni si impegnano a promuovere una filiera dei cereali che punta a buone pratiche nella coltivazione della materia prima, a processi di trasformazione trasparenti in stretta sinergia con le imprese del settore della panificazione, e a controlli puntuali a tutela della salubrità del cibo e della sicurezza dei consumatori". "L'intesa, firmata con il Presidente dei Panificatori, Matteo Cunsolo - continua Alessandro Rota - è solo il primo passo. Adesso dovremo lavorare insieme per predisporre accordi che definiscano nel dettaglio le modalità con le quali individuare i produttori della materia prima, i mulini e le imprese del commercio e della panificazione da coinvolgere e tutti quegli strumenti più adatti a veicolare il messaggio di qualità che dovrà accompagnare il nuovo 'Pane Milano', a cominciare da un'indicazione di origine chiara". Nelle province di Milano, Lodi e Monza Brianza - conclude la Coldiretti - sono circa 6 mila le imprese attive in agricoltura con un valore della produzione di quasi 800 milioni di euro e una superficie utilizzata di oltre 120 mila ettari.





Nelle trattorie, alla riscoperta della cucina milanese

Molto ricercate nel territorio anche rane, pescitt, lumache e trippa



Un viaggio nella cucina milanese, per riscoprire i sapori locali in un'epoca in cui è più facile trovare un sushi che una trattoria, ma che nonostante tutto continua a sfornare aziende e ristoranti di alta qualità. Ecco allora che iniziamo dalla storia della cucina milanese, una cucina che è allo stesso tempo fortemente caratterizzata dagli elementi del territorio e influenzata sia dalle tradizioni culinarie dei numerosi dominatori che si sono succeduti nel tempo in città, sia dal suo storico ruolo di centro di scambio. Dalla risicoltura praticata nella bassa milanese deriva l'ampia diffusione dei risotti, mentre dall'allevamento di bovini e suini i tipici piatti di carne e salume: il rigido clima invernale unito alla disponibilità di legna da ardere sono invece alla base di piatti a cottura prolungata come zuppe, bolliti o brasati. Tra i piatti e pietanze universalmente noti vi sono il risotto allo zafferano, assieme alle sue numerose varianti, la cotoletta alla milanese, l'ossobuco e il panettone, tipico dolce natalizio oggi diffuso in tutta Italia; altre specialità sono la cassoeula, stufato con vari tagli di maiale e verza, e la trippa alla milanese conosciuta anche come busecca. **Antipasto** propriamente detto della cucina milanese, ovvero servito a tavola prima di iniziare il pasto vero e proprio, è un ***tagliere di affettati misti***, tipicamente composto da salame, salame cotto, prosciutto crudo, spalla cotta e prosciutto cotto. Un tempo più diffusa era anche la lingua affumicata. I ***formaggi***, oggi serviti nei ristoranti assieme ai salumi, nella cucina milanese sono tradizionalmente consumati a fine pasto. Assieme a questi erano serviti tipicamente nelle festività, nei pasti quindi più ricchi: ***paté di fegato*** alla milanese, pasticcio di fegato di vitello, rosolato con abbondante burro, aromatizzato con cognac e prosciutto cotto, messo in una terrina e coperto di gelatina, oppure servito a mo' di mousse. Come dimenticare poi la '***giardiniera***' con verdure locali sottaceto, con peperoni, carote, fagiolini, cipolline e sedano. Piatto forse i più celebri tra i primi è il ***risotto allo zafferano***, conosciuto al di fuori della città come risotto alla milanese (ris giald): la preparazione prevede un soffritto leggero di cipolla e midollo di bue rigorosamente in burro, tostatura del riso (oltre al Carnaroli ultimamente sono state riscoperte anche altre varietà), sfumatura con vino bianco e aggiunta di brodo a mestoli fino a cottura, continua mescolatura con cucchiaio di legno, a metà della quale si aggiungerà lo zafferano. Come piatto unico il risotto giallo si può accompagnare all'ossobuco, agli involtini, al rustin negàa, al manz in grass de rost, bianco, a filetti di persico fritti in burro e salvia o in cotoletta. La carne è sicuramente l'elemento principale della cucina milanese dopo i risotti: la posizione della città, in una fertile pianura con abbondanza di legna e allevamenti ha fatto si che nei secoli si sviluppassero in particolare maniera ***piatti di carne dalla cottura prolungata***, come brasati, stracotti e preparazioni in brodo. Il panaton, ***panettone***, compare nel Varon Milanes, prima del 1606, ed è così definito: pan grosso quale si suol fare il giorno di Natale; col tempo, la grafia muterà leggermente (panatton), ma non la ricetta: pasta di pane, burro, uova, zucchero, uva passerina, sottoposto a una lievitazione più prolungata per conferirgli leggerezza.



Trattoria La Bell'Aria
ANTICA TRADIZIONE
MENÙ A PREZZO FISSO
dal martedì alla domenica, sia mezzogiorno che sera
Alla sera e domenica mezzogiorno
anche piatti tipici come: Rane fritte, Pesciolini fritti,
Fritto misto imperiale
e molto altro...
PRENOTA 0331.871181
Trattoria "La Bell'Aria" Via Nosate, 49 TURBIGO
email info@trattorialabellaria.it



AZIENDA AGRITURISTICA E SALUMIFICIO
CIRENAICA
QUALITÀ PROTETTA
veniam dalla campagna !
All'agrispaccio, aperto il sabato e la domenica, troverete: carni suine e bovine, salumi da allevamenti a protocolli biologici e di sostenibilità, formaggi, riso e cereali, farine, succhi di frutta, marmellate, composte, vini e molte altre gustose specialità del territorio.
Il tutto, prodotto secondo i più alti livelli qualitativi del Consorzio Produttori Agricoli Parco Ticino.



Cascina Cirenaica, 1 - Robecchetto con Induno - tel: 0331.875855
Sito web: www.cirenaica.it - email: agricolacirenaica@gmail.com

Prodotti certificati a 'Marchio Parco del Ticino'

La qualità a due passi da casa, dalle cascine e aziende agricole del territorio

di Tecla Faccendini
t.faccendini@logosnews.it



Il Parco del Ticino oltre a vantare la presenza di aree naturali di altissimo pregio, conta la presenza di vaste porzioni di territorio ad uso agricolo, sul quale sorgono numerose aziende agricole. Tra aziende presenti alcune, particolarmente sensibili e attente, hanno introdotto nel proprio sistema produttivo metodi legati all'agricoltura biologica e a basso impatto ambientale. Queste aziende, ad oggi più di 60, hanno aderito al sistema del marchio "Parco Ticino – Produzione Controllata". Tale marchio viene concesso dall'ente del Parco a quelle aziende agricole che adottano buone tecniche di gestione, sotto il profilo agronomico e ambientale. Il metodo di valutazione della sostenibilità agricola si basa su parametri legati alla diversificazione di colture ed allevamenti, all'utilizzo di concimi e diserbanti, alla gestione di boschi, siepi, filari, prati ed altri elementi di pregio agroambientale. Il marchio, inoltre, viene concesso anche a trasformatori ed altri esercizi alimentari che lavorano le materie prime provenienti dalle aziende a marchio. Alle aziende che scelgono di intraprendere un percorso produttivo eco-friendly, viene fornita dal Parco un'assistenza tecnica qualificata, sottoscrivendo inoltre accordi attraverso i quali si impegnano anche a conservare e migliorare il paesaggio agrario nell'area di loro competenza. I prodotti a marchio "Parco Ticino – Produzione Controllata" sono contrassegnati da un'apposita etichetta attraverso la quale il consumatore può identificare non solo l'azienda agricola di produzione, ma anche le tecniche produttive. L' etichetta può essere blu o verde: quando è blu contrassegna i prodotti ottenuti con tecniche da agricoltura a basso impatto, quando è verde contrassegna i prodotti da agricoltura biologica, regolarmente certificati da un Ente riconosciuto. Acquistando i prodotti contrassegnati da questo marchio il consumatore compie un gesto concreto di salvaguardia e rispetto dell'ambiente. Per creare un rapporto diretto tra produttore, consumatore e territorio, molte delle aziende produttrici si sono organizzate per la trasformazione e la vendita diretta dei prodotti in azienda. Questo permette al consumatore di seguire le diverse fasi della produzione "dal campo alla tavola". Inoltre, per meglio promuovere, distribuire e valorizzare i prodotti, buona parte delle aziende tra quelle iscritte al Marchio, ha costituito uno specifico Consorzio Produttori Agricoli Ticino (mail: produttoriagricoliticino@gmail.com). Presso il Centro Parco "Ex Dogana Austroungarica" a Lonate Pozzolo (VA) è attivo un punto vendita e degustazione dei prodotti a Marchio Parco.





Vininparco... vini, musica e buon cibo alla Cascina Galizia

Domenica 30 giugno, nella verde cornice del Parco del Ticino, lungo il Naviglio Grande, sotto gli ampi porticati di Cascina Galizia, gli ospiti saranno guidati nella Degustazione di Vini provenienti dalla migliori cantine della Lombardia e di alcune cantine del Piemonte. Dal pranzo alla cena la giornata sarà allietata dalla straordinaria partecipazione musicale degli 'Acoustic Noise'. Un'occasione unica per gli amanti del Buon Vino, del Buon Cibo e della Buona Musica! L'ingresso alla 'Degustazione di Vini' ha un costo di 18 euro a persona.

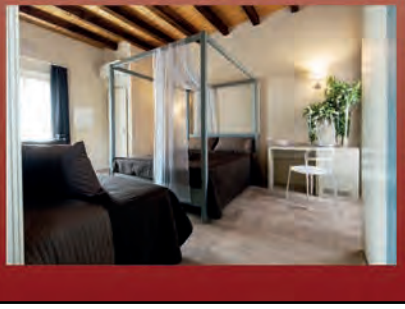


2012
LA POSTERIA
M·A·G·E·N·T·A
Via Garibaldi 12
20013 Magenta (MI)
Tel 02 92279876
@laposteriamagenta

LAGALIZIA
AGRICOLTURA & TURISMO
www.agriturismolagalizia.it
A pochi km da Malpensa, dalla Fiera di Milano-Rho e da Milano lungo il Naviglio Grande.
CASCINA GALIZIA
Cuggiono (MI) - S.P. 127
Tel. 0331.874964
Anna: 389.8947858
Valeria: 335.1205168
info@agriturismolagalizia.it
CASCINA GALIZIA, nel Parco della Valle del Ticino un'oasi naturale dove SOGGIORNARE in splendide e accoglienti CAMERE organizzare PRANZI, CENE, CERIMONIE, MEETING E FESTE di ogni genere acquistare, presso lo SPACCIO AGRICOLO, CONFEZIONI e PRODOTTI a KM ZERO, carni del nostro ALLEVAMENTO, salumi, formaggi, riso, farine, miele, confetture, succhi di frutta e ottimi gelati artigianali.
PASSEGGIARE a piedi o in bicicletta e RILASSARSI nella natura









Offerta valida fino al 30/06/2019 su Fiesta Plus 5 Porte 1.1 Benzina 85 CV a € 11.750, **solo in caso di acquisto tramite finanziamento Ford Credit (prezzo senza finanziamento Ford Credit € 12.250) a fronte del ritiro per rottamazione e/o permuta di una vettura immatricolata entro e non oltre il 31/12/2009, posseduto da almeno 6 mesi, solo per vetture in pronta consegna**, grazie al contributo dei FordPartner aderenti all'iniziativa. Prezzo raccomandato da Ford Italia S.p.A. IPT e contributo per lo smaltimento pneumatici esclusi. Ford Fiesta: **consumi da 4,0 a 6,1 litri/100km, (ciclo misto); emissioni CO2 da 102 a 138 g/km**. Esempio di finanziamento IdeaFord: Nuova Fiesta Plus 5 Porte 1.1 benzina 85 CV a € 11.750. Anticipo zero (grazie al contributo dei FordPartner), 36 quote da € 194,37 escluse spese incasso rata € 4.00, più quota finale denominata VFG pari a € 7.402,50. Importo totale del credito di € 12.690,05 comprensivo dei seguenti servizi facoltativi: Assicurazione "Guida Protetta", Assicurazione sul Credito "4LIFE" differenziata per singole categorie di clienti come da disposizioni IVASS . Totale da rimborsare € 14.575,55. Spese gestione pratica € 350. Imposta di bollo in misura di legge all'interno della prima quota mensile. **TAN 5,49%, TAEG 7,56%. Salvo approvazione FCE Bank plc**. Documentazione precontrattuale in concessionaria. Per condizioni e termini dell'offerta finanziaria e delle coperture assicurative fare riferimento alla brochure informativa disponibile presso il FordPartner o sul sito www.fordcredit.it.Le immagini presentate sono a titolo puramente illustrativo e possono contenere accessori a pagamento. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

Veramente tutto. Veramente Ford.

Da oggi GPL





Fiesta ha tutto. Anche quello che non ti aspetti.

Da oggi non dovrai più rinunciare a nulla, perché tutto quello che cerchi è già incluso. Scopri la tua nuova Fiesta su ford.it

Ford Fiesta
€ 195 al mese Anticipo Zero
TAN 5,49% TAEG 7,56%
Oggi anche GPL

Ford

Ford

Ablondi.it

NOVARA | C.so XXIII Marzo, 490 Tel. 0321.46.40.06
BAREGGIO | Via Magenta, 17 Tel. 02.903.61.145 Fax 02.903.62.961
CORBETTA | Via Calatafimi, 32 Tel. 02.972.71.485