



IL PARCO NAZIONALE VAL GRANDE PRESENTA LE INIZIATIVE LEGATE A EXPO 2015

Un contributo all'educazione al cibo delle Alpi, alle tradizioni enogastronomiche e alla tutela delle risorse come il marmo del Duomo di Milano

Molteplici le iniziative che ruotano intorno al tema di Expo 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la Vita". Dal 22 al 28 maggio il Parco nazionale Val Grande sarà presente con tre guide nel padiglione Biodiversity Park, l'area tematica di Expo dedicata alla biodiversità.

Nello spazio permanente gestito da Federparchi - dove tra maggio e ottobre si alterneranno i 23 parchi nazionali e le aree marine protette - si cercherà di sfruttare al meglio l'opportunità di promuovere e far conoscere i panorami spettacolari del territorio (alte vette, torrenti, boschi a perdita d'occhio, alpeggi dove flora e fauna regnano incontrastate) e insieme a essi i 'Sentieri del gusto' ispirati a Expo 2015 (con degustazioni della tradizione enogastronomica alpiana).

Dall'1 maggio al 31 ottobre, infatti, nei 13 Comuni del Parco e nei territori limitrofi si potrà avere un assaggio delle tipicità culinarie locali scegliendo di pranzare o cenare nei ristoranti inseriti nel circuito della rassegna "I Sentieri del Gusto Expo 2015, alla sua 15ª edizione e inserita nel progetto "Dalla tutela della biodiversità le produzioni di qualità dei cibi italiani" del Ministero dell'Ambiente.

41 tra rifugi, circoli, trattorie e ristoranti presenteranno il "Cibo delle Alpi" per sei mesi: da un minimo di un giorno alla settimana a tutti i giorni a pranzo e/o cena. Si consiglia la prenotazione direttamente presso i ristoranti. I menu, diversificati anche nel prezzo, proporranno piatti e prodotti a km 0 (inclusa l'acqua) mentre i vini potranno essere locali o piemontesi. Dai deliziosi formaggi delle latterie e salumi serviti con pane di segale o noci, ai primi piatti insaporiti con le erbe di montagna, dalle carni accompagnate da gustose verdure dell'orto, ai pesci di fiume o di lago cucinati secondo antiche ricette, ai dolci dove anche il pane raffermo diventa ingrediente prelibato. Tutti i prodotti hanno una storia affascinante e provengono da piccole aziende locali che con tenacia portano avanti una tradizione secolare nel rispetto della natura e dei suoi ritmi "slow". Saranno consentite piccole variazioni del menu in base alla stagionalità dei prodotti.

50.000 cartoline dotate di QRcode rimanderanno alla sezione Sentieri del Gusto del sito www.parcovalgrande.it con versione in italiano e inglese. Un opuscolo informativo stampato in 15.000 copie - distribuito all'interno di Expo, sul territorio del Verbano Cusio Ossola e scaricabile dal sito anche in inglese - presenterà non solo i menu con l'indicazione dei prodotti e produttori, ma anche un calendario con 79 intrattenimenti a cura dei ristoranti: cooking show, interventi di produttori, esibizioni musicali, letture, ed altro ancora. Saranno coinvolte anche "Le Donne del Parco", il gruppo culturale al femminile costituito da cento residenti nei Comuni del Parco della Val Grande che si impegna a preservare e valorizzare cultura e tradizioni secolari.

Ed è proprio per far conoscere questa interessante realtà anche all'interno di EXPO Milano 2015 che il gruppo de "Le Donne del Parco" ha incontrato i partecipanti alla conferenza "Da Milano a Milano: il ritorno dell'Ossola ad Expo - Le eccellenze del territorio" svoltasi il 16 maggio presso il padiglione Future Food Market. L'iniziativa è stata realizzata in collaborazione con Coop.

Tra le altre iniziative in programma nel territorio del Parco:

- **sei visite guidate** (una al mese e su prenotazione obbligatoria Tel. 0324 87540 info@parcovalgrande.it), in collaborazione con la “Veneranda Fabbrica”, alla **Cava del Duomo di Milano e al laboratorio di restauro**. La “Cava Madre” di Condoggia è la cava di marmo rosa esclusivamente dedicata alla costruzione e manutenzione del Duomo di Milano. Si tratta di un’opportunità straordinaria in quanto sarà possibile visitare anche il laboratorio dove vengono restaurati guglie, pinnacoli ed altri elementi architettonici del Duomo. L’iniziativa è in collaborazione con il **Museo del Duomo di Milano** dove saranno distribuiti opuscoli sulle visite in programma: 15 maggio, **19 giugno, 17 luglio, 28 agosto, 18 settembre, 16 ottobre**. Partenza alle 9 da Condoggia di Mergozzo e rientro alle 15. Non sono ammessi bambini sotto i 15 anni. Costo: 8 euro a persona.
- **un seminario nazionale sulla pesca sostenibile** visto anche come momento di incontro con i pescatori che frequentano i torrenti del Parco;
- **una mostra e un video sui “Paesaggi della sussistenza: alimentazione, necessità sociali, vincoli territoriali ed ambientali nella creazione di habitat rurali”**, in collaborazione con il Museo del Paesaggio di Verbania e nell’ambito delle azioni della Carta Europea del Turismo Sostenibile riconosciuta da EUROPARC al Parco Nazionale Val Grande.
- **due incontri-degustazione** nell’ambito del 7° Workshop nazionale dei Geoparchi italiani ospitato quest’anno dal Sesia Val Grande Geopark: **Cucinare con la pietra ollare** presso il Mulino ‘dul Tacc’ a Malesco l’11 giugno e **Tra rocce e vigneti: i Nebbioli del Supervulcano del Sesia** (un fossile di supervulcano rovesciato) a Villa Caccia a Romagnano Sesia il 12 giugno.

Info: Parco Nazionale Val Grande Tel. 0324 87540 www.parcovalgrande.it

Ufficio Stampa: LoStudio: Tel. 0323 846919/345 4821110 www.lostudiovco.com