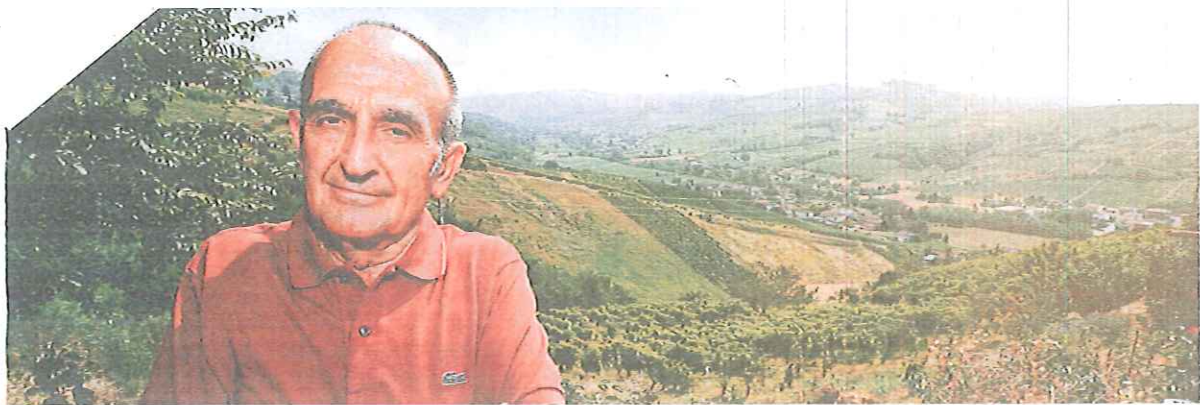


Provincia Pavese  
SI MITTILLO  
08/04/19

# NUOSTRA TERRA

la Provincia  
LUNEDÌ 8 LUGLIO 2019



Teresio Nardi è il fiduciario della Condotta Slow food dell'Oltrepò Pavese: si preparano i progetti per il rilancio delle produzioni locali dopo l'accordo con la Regione

## IN BREVE

### Mezzi Nuove scadenze per la revisione

Nuove scadenze per la revisione delle macchine agricole e operatrici: per i veicoli immatricolati entro il 31 dicembre 1983, revisione entro il 30 giugno 2021; dal 1° gennaio 1984 al 31 dicembre 1995, entro il 30 giugno 2022; dal 1° gennaio 1996 al 31 dicembre 2018, entro il 30 giugno 2023; dopo il 1° gennaio 2019, al quinto anno entro la fine del mese di prima immatricolazione.

### Il riso Altro rischio dall'import

«Con l'accordo Ue-Vietnam c'è il rischio dell'importazione di 80 mila tonnellate di riso a dazio zero: sarebbe un passo indietro sulla sicurezza alimentare, sui diritti dei lavoratori e sulla qualità del cibo». Per le organizzazioni c'è forte dispartità nel trattamento del lavoro e sui costi del lavoro stesso con le produzioni asiatiche. Da qui il commento di Giovanni Daghetta, presidente di Cia Lombardia e risicoltore a Robbio.

### In Regione Il bando energia

La Regione Lombardia ha emesso nei giorni scorsi il bando per la realizzazione e lo sviluppo della produzione di energia elettrica con l'obiettivo di stimolare la competitività del settore agricolo. La dotazione finanziaria è di otto milioni di euro. Domande da mercoledì 10 luglio a giovedì 5 settembre.

## Slow Food, intesa regionale Eccellenze pavese in campo

I prodotti agroalimentari tradizionali valorizzati grazie a eventi: parla Teresio Nardi

VOGHERA. Promuovere i prodotti e i cibi genuini e di qualità: nell'obiettivo congiunto di Regione Lombardia e Slow food un posto di primo piano è rappresentato da Pavia e dalla sua provincia, che vanta undici prodotti con marchio Denominazione d'origine protetta (Dop) o Indicazione geografica protetta (Igp) e svariati Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat). Il nuovo strumento di promozione è il protocollo d'intesa firmato a Milano dall'assessore regionale all'Agricoltura Fabio Rolfi e dalla coordinatrice di Slow food Lombardia Saula Maria Sironi, che resterà in vigore fino al 31 dicembre 2021.

«**OBIETTIVO OLIMPIADI**»  
«È importante per noi - commenta l'assessore regionale Rolfi - avviare una collaborazione con una realtà impegnata nella difesa dell'agroalimentare legato al ter-

ritorio e alla produzione sostenibile. Metteremo in atto progetti che risulteranno le piccole produzioni locali, con particolare riguardo ai 45 prodotti dell'Arca del gusto Slow Food e ai prodotti agroalimentari tradizionali della Lombardia. Fra l'altro, grazie alle Olimpiadi invernali di Milano-Cortina, il nostro comparto enogastronomico sarà al centro dell'attenzione». Teresio Nardi è il fiduciario della condotta Slow food dell'Oltrepò. Si sta preparando a gestire questa svolta nella gestione del patrimonio gastronomico dell'Oltrepò Pavese. «Questa intesa - spiega Teresio Nardi - vuole consolidare, sviluppare e valorizzare la produzione agroalimentare del territorio regionale. L'accordo prevede una collaborazione istituzionale nell'organizzazione di eventi per la diffusione delle conoscenze relative alle produzioni locali, tradi-

zionali e della biodiversità. Sarà valorizzata anche la produzione basata sulla sostenibilità ambientale, sulla difesa della biodiversità e sulla diffusione delle tradizioni». Regione e Slow food s'impegheranno a sensibilizzare produttori, commercianti e operatori della ristorazione e del settore turistico.

### Dai formaggi agli ortaggi più tipici: la mappa delle realtà che saranno coinvolte

co-alberghiero, in particolare di chi lavora nelle aree fragili della Lombardia al recupero dei prodotti di qualità e alla valorizzazione delle tradizioni del territorio, anche attraverso corsi di formazione comuni. Sarà istituito un tavolo tecnico per l'attuazione e il coordinamento delle attività concor-

date fra le parti. I prodotti della Lombardia che hanno ottenuto la protezione comunitaria come Dop o Igp sono 34.

### LA MAPPA DEL GUSTO

Fra quelli pavese spiccano, per notorietà e successo tra consumatori, il salame d'oca di Mortara e il salame di Varzi, oltre ai salamini italiani alla cacciatora. Inoltre la provincia di Pavia, insieme ad altre limitrofe, è autorizzata a produrre Gorgonzola Dop, Grana padano Dop, Quartirolo Lombardo Dop, Taleggio Dop, Coppa di Parma Igp, Mortadella di Bologna, Salame di Cremona e Zampone di Modena. L'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Lombardia comprende 251 referenze. In questo comparto rientra il meglio della produzione agroalimentare della provincia. Fra i salumi spiccano i prodotti derivati dall'oca e lavorati a Mor-

tara e in Lomellina: poi si registrano il cotechino pavese, la pancetta pavese, il salame crudo del basso Pavese, il salame da cuocere, il salame nostrano di Stradella, il salame sotto grasso ("dla duja") della Lomellina e il sanguinaccio o marzapane. Non mancano, fra i formaggi prodotti sulle montagne dell'Oltrepò pavese, il nisso e la formaggella della Val Brembana. Fra i prodotti dell'orto ci sono l'asparago di Cilavegna, la cipolla dorata di Voghera, la cipolla rossa di Breme, il fagiolo borlotto di Gambòlo e il pisello di Miradolo Terme.

E c'è, ad esempio, cambiando scenario, la cipolla di Breme tra le «Bandiere del gusto, made in Italy»: è quanto emerso dal censimento delle specialità ottenute secondo regole tradizionali per almeno 25 anni, studio presentato da Coldiretti all'apertura del Villaggio contadino Coldiretti a Milano al Castello Sforzesco. Infine, tornando a Slow Food, ecco anche la gastronomia e i dolci: la zuppa alla pavese, i baci del signore di Pavia, i grissini dolci di Broni, il miccone dell'Oltrepò pavese, il pane di pasta dura, il pane di riso della Lomellina, il pane di San Siro di Pavia, il pane giallo, il pan mistura, i "pazientini" di Pavia, il "pesce d'aprile di Pavia e la torta paradiso. — Umberto De Agostino

# MARCONI ARREDARE

CUCINE componibili  
ARREDAMENTO D'INTERNI  
MOBILI PER UFFICIO



Via Leonardo Da Vinci, 10 | 27026 Garlasco (PV) | Tel. 0382 815055  
www.marconiarredare.it | info@marconiarredare.it