

I prodotti tipici in vetrina a Milano

Giovedì 21 Marzo, all'Urban Center di Milano, in galleria Vittorio Emanuele, la Lomellina è stata protagonista di un importante evento, molto partecipato e molto apprezzato. Abbiamo portato i nostri prodotti locali – la cipolla di Breme, le lumache di Cassolnovo, gli asparagi di Cilavegna, i biscotti del Mulino di Suardi, il salame d'oca di Mortara, la birra alla zucca di Dorno, il riso nero di Olevano di Lomellina, le confetture di Suardi e altri ancora – a un incontro con i responsabili delle maggiori testate specializzate in gastronomia e turismo italiani. Era presente anche il proprietario del ristorante Biffi, famosissimo in tutto il mondo, che si è proposto come nostro futuro buyer, cioè interessato all'acquisto dei prodotti del marchio "Origine lomellina – Buona scoperta".

La creazione di questo logo ombrello, sotto il quale i prodotti lomellini trovano adeguata valorizzazione e considerazione, si prefigge di ritagliarsi uno spazio nel mercato della gastronomia e del turismo del territorio, coniugando il sempre vincente binomio: cibo e offerta turistica. La soddisfazione



A sinistra, il pubblico affolla l'Urban Center di Milano; a destra, il tavolo dei relatori con il presidente Guardamagna (primo da destra)

ne di tutti noi, suffragata dall'interesse dei numerosi operatori del settore intervenuti e del pubblico che, nel pomeriggio, ha degustato gratuitamente i risotti e le altre prelibatezze in vetrina, è indice del successo dell'iniziativa. L'operazione è nata circa un anno fa con il coinvolgimento dei produttori e con frequenti incontri e confronti per stabilire il corretto percorso di avvicinamento al grande risultato che ci siamo proposti. Penso si possa dire che, anche questa volta, soprattutto grazie

all'impegno dei produttori, che hanno dimostrato di credere fortemente nel progetto, ci siamo riusciti. Insieme con altre importanti idee che stiamo per traguardare positivamente, questa è certo una pietra fondante di una nuova consapevolezza del territorio lomellino: valorizzare ciò che abbiamo, senza inventare nulla di stravagante. E, seppure sembri un concetto banale, ciò rappresenta davvero un'inversione di tendenza fondamentale: sappiamo su cosa lavorare e come lavorare.

Nuovi orizzonti si sono aperti e nuovi confini ci vedono affacciati, con curiosità e intraprendenza, per affermare il nostro valore, conquistato con l'impegno, la passione e il lavoro dei nostri produttori e coltivatori: GAL Lomellina, naturalmente, sarà sempre al loro fianco, aiutandoli in tutto ciò che può essere utile a migliorare, nell'interesse delle aziende e, soprattutto, della Lomellina tutta.

*Giorgio Guardamagna
Presidente GAL Lomellina*