

Prodotti della Val di Magra incantano la Campionaria

Spongata, vini e miele assaggiati dal ministro De Castro alla Fiera di Milano

CASTELNUOVO. Con un tripudio di sapori e profumi: così si sono presentati a Milano, nell'ambito della Fiera Campionaria delle qualità italiane, i "Parchi di mare e d'Appennino", il grande progetto di sviluppo economico e turistico sostenibile che coinvolge i parchi di Montemarcello-Magra, Appennino Tosco Emiliano, Cinque Terre, Alpi Apuane, Cento Laghi e Frignano. I 6 parchi in mostra hanno proposto e fatto degustare i prodotti locali che meglio identificano il territorio, le ricette della tradizione popolare e le produzioni di eccellenza che si sono sposate tra di loro in modo ineccepibile dando ai visitatori l'impressione di un unico grande parco ricco di attratti-

ve ambientali, culturali e gastronomiche e lasciando loro la voglia di visitare di persona i luoghi d'origine di tanta attrattiva e delizia.

Lo spazio Parchi di Mare e d'Appennino è stato visitato anche da importanti personalità politiche come il ministro delle politiche agricole, Paolo De Castro che, in compagnia di Ermete Realacci, presidente della commissione Ambiente, territorio e lavori pubblici della Camera nonché della Fondazione **Symbola**, promotrice della fiera, assaggiando i prodotti in degustazione è rimasto particolarmente colpito da quelli proposti dal Parco Montemarcello-Magra.

Ma grande successo lo hanno avuto anche gli altri prodotti che il Parco di Monte-

marcello-Magra ha messo in vetrina, a cominciare dai vini, il rosso e il vermentino, della Bassa Lunigiana, e proseguendo con i mieli, di acacia, castagno, millefiori e melata, (presentati anche in un gustoso abbinamento con la caciotta di Brugnato), provenienti da Calice al Cornoviglio e La Spezia, per concludere con la dolcezza della "spungata", dolce tipico di Sarzana, che forse, più di tutti ha lasciato senza parole - ma sicuramente con l'acquolina in bocca - i visitatori che hanno partecipato alla degustazione di questa antica, fragrante, semplice ma allo stesso tempo deliziosa torta.

Dato il grande riscontro ottenuto dai prodotti presentati, l'Ente Parco di Montemar-

cello-Magra ringrazia i produttori che hanno permesso la realizzazione di questa iniziativa promuovendo così l'intero territorio della Val di Magra-Vara: la storica pasticceria Gemmi per la spungata, per il vino le Cantine Lunae di Bosoni, l'azienda vinicola la Baia del Sole - Cantine Federici e l'azienda agricola La Colombiera di Francesco e Piero Ferro, il Caseificio Esposito per i formaggi e le apicolture Taggiasco e Ribaditi per il miele. Inoltre, il Parco ha deciso di continuare sulla strada di questo prelibato successo creando una vera e propria rete di prodotti e produttori del territorio da presentare, e quindi valorizzare nel corso di prossime analoghe manifestazioni.



Prodotti tipici della Val di Magra

