

VareseNews

Un panettone che sa di natura

Pubblicato: Venerdì 3 Novembre 2006

Il Parco del Ticino propone una deliziosa iniziativa per festeggiare le prossime festività natalizie gustando i sapori del nostro territorio.

Fino al 15 novembre è possibile prenotare il Panettone del Parco del Ticino, un prodotto artigianale contenente farina da agricoltura integrata (minor utilizzo di sostanze chimiche scelte fra quelle a minor impatto) e miele da agricoltura biologica (senza nessun apporto chimico), entrambi a marchio "Parco Ticino – Produzione Controllata".

Un gustoso dono natalizio contenuto ed arricchito da un elegante contenitore di latta decorato con immagini della natura scattate nel Parco del Ticino.

"E' il primo esempio del genere in Italia – afferma Milena Bertani, Presidente del Parco del Ticino – abbiamo voluto creare il dolce simbolo del Natale e della tradizione milanese e lombarda utilizzando l'eccellenza dei nostri prodotti a marchio Parco del Ticino con l'obiettivo di farli conoscere meglio e di arrivare così sulle tavole di chi apprezza la qualità a costi accessibili".

Ad oggi le prenotazioni sono già 200; il quantitativo minimo d'acquisto è 10 pezzi e la prenotazione è considerata valida solo dopo la ricezione di una e-mail di conferma da parte del Consorzio. Nella comunicazione verranno inoltre fornite le istruzioni per il pagamento della merce.

E' possibile acquistare il Panettone del Parco del Ticino al prezzo di 10 euro cadauno prenotandolo via e-mail all'indirizzo agricoltura@parcoticino.it.

Il ritiro dei prodotti avverrà a Magenta, a cura e spese dell'acquirente.

Per ulteriori informazioni: **02.97210350**

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it