



## COMUNICATO STAMPA CON PREGHIERA DI DIFFUSIONE

### “Le Pro Loco lombarde protagoniste alla BIT 2026: tre giorni di territori, tradizioni e turismo autentico”

**10 – 12 Febbraio 2026**  
**BIT – PAV 11 – stand S45**

Dal **10 al 12 febbraio 2026**, le Pro Loco lombarde saranno protagoniste alla **Borsa Internazionale del Turismo di Milano**, uno degli appuntamenti più rilevanti del panorama turistico internazionale, portando in fiera a Rho (MI) un racconto corale fatto di comunità, tradizioni, saperi locali e proposte di turismo autentico e sostenibile.

All'interno dello stand del **Comitato Regionale UNPLI Lombardia**, per l'intera durata della manifestazione, si alterneranno **Pro Loco provenienti da tutte le province lombarde**, dando vita a uno spazio dinamico e partecipato, concepito come un luogo di incontro, narrazione e scoperta dei territori. Un vero e proprio viaggio attraverso borghi, paesaggi, tradizioni popolari ed eccellenze enogastronomiche, che conferma il ruolo centrale delle Pro Loco nella valorizzazione dell'identità regionale. Saranno presenti le **Pro Loco di Agnadello, Casalmaiocco, Cernusco sul Naviglio, Crema, Inzago, Izano, Pandino, San Felice del Benaco, Sordio, Spino d'Adda e Tremosine sul Garda**, testimoni della ricchezza e della varietà del patrimonio culturale e turistico lombardo.

All'interno dello stand sarà inoltre possibile **incontrare i referenti nazionali di UNPLI** e il **Presidente nazionale Antonino La Spina**, la cui presenza offrirà l'occasione per raccontare e condividere la ricchezza dell'intero mondo delle **Pro Loco d'Italia**. Un momento di confronto e dialogo che metterà in luce il valore della rete nazionale UNPLI come sistema diffuso di tutela, promozione e valorizzazione dei territori, capace di unire esperienze locali, buone pratiche e visioni comuni per lo sviluppo del turismo culturale e di comunità su scala nazionale.

La partecipazione alla BIT 2026 sarà caratterizzata da un ricco programma di **attività esperienziali**, che affiancheranno la promozione turistica tradizionale a momenti di coinvolgimento diretto del pubblico. Degustazioni, presentazioni tematiche e laboratori racconteranno una Lombardia fatta di **cibo, tradizioni, itinerari slow e destinazioni autentiche**, promuovendo un modello di turismo rispettoso dei luoghi, delle persone e delle comunità locali.

Grande spazio sarà dedicato alle **eccellenze gastronomiche lombarde**, con degustazioni di prodotti simbolo come **raspadura lodigiana, salsiccia di Agnadello, tortello cremasco, formaggi a marchio e risotto alla milanese**, espressione di una cultura alimentare profondamente radicata nella storia dei territori e custodita nel tempo dalle comunità locali e dalle Pro Loco.

## Il programma degli appuntamenti

**Martedì 10 febbraio** è previsto un focus speciale dedicato alla presentazione del **Tortello Cremasco**, una delle più celebri specialità della tradizione gastronomica lombarda. Un momento di racconto che metterà in luce non solo l'aspetto culinario, ma anche il valore culturale e identitario di questa pasta ripiena, ricetta storica e simbolo di memoria collettiva e trasmissione dei saperi. Nel corso della giornata sarà inoltre possibile partecipare a una **degustazione di salame cremasco e del formaggio Salva Cremasco**, per un'esperienza che valorizza il cibo come autentico racconto del territorio e delle sue comunità. Non mancherà la Raspadura, emblema della cultura casearia lodigiana, che rappresenta un gesto antico e identitario capace di unire manualità, convivialità e narrazione. Un ulteriore elemento che arricchisce il percorso esperienziale, offrendo ai visitatori l'opportunità di conoscere non solo i prodotti, ma anche i rituali e le tradizioni che li accompagnano.

**Mercoledì 11 febbraio** sarà invece la giornata dedicata a uno dei piatti più rappresentativi della tradizione lombarda: il **Risotto alla Milanese**, protagonista di un appuntamento speciale presso lo **stand di Regione Lombardia**. L'incontro, dal titolo *"Il Risotto alla Milanese: storie e sapori del territorio lombardo"*, offrirà un approfondimento sul legame profondo tra cucina, territorio e patrimonio culturale, raccontando il risotto come elemento identitario capace di promuovere luoghi, tradizioni e filiere locali. Oltre al risotto alla milanese sarà altresì possibile degustare la raspadura lodigiana e vini locali per un tripudio di sapori e saperi.

L'evento rappresenterà inoltre un'importante **occasione per valorizzare il ruolo delle Pro Loco** nella tutela e nella promozione delle tradizioni gastronomiche lombarde e sarà il contesto ideale per il **lancio del progetto di digitalizzazione** dedicato agli eventi del territorio: *"Dalla tradizione alla trasformazione digitale: gli eventi delle Pro Loco lombarde approdano su E015 e sull'Ecosistema Digitale Turistico di Regione Lombardia"*. Un'iniziativa che mira a rafforzare la visibilità delle manifestazioni locali, integrandole in una rete digitale regionale a supporto del turismo.

L'appuntamento sarà arricchito da uno **show cooking con degustazione**, pensato per offrire ai visitatori un'esperienza sensoriale completa, capace di unire racconto, sapori e partecipazione.

Nel corso della giornata, presso lo **stand del Comitato Regionale UNPLI Lombardia**, proseguiranno inoltre le attività di presentazione e degustazione delle eccellenze locali, tra cui la **salsiccia di Agnello**, prodotto ricco di storia e fortemente legato alla tradizione gastronomica del territorio, a testimonianza della varietà e della ricchezza del patrimonio enogastronomico lombardo. L'esperienza sensoriale continuerà con la degustazione di altri prodotti tipici della cultura enogastronomica lombarda.

**Giovedì 12 febbraio** vedrà inoltre la partecipazione della **Scuola Casearia di Pandino (CR)**, realtà storica e punto di riferimento nella formazione tecnica e culturale legata al mondo lattiero-caseario. Attraverso laboratori didattici *"dal latte al formaggio"*, la presentazione delle produzioni casearie e degustazioni guidate, la Scuola racconterà il valore di un sapere costruito nel tempo, fondato sull'esperienza, sulla qualità delle materie prime e sul legame con il territorio. Un'occasione per mettere in luce l'importanza della **trasmissione dei mestieri**, della formazione delle nuove generazioni e della tutela delle tradizioni agricole e alimentari lombarde, intese come



patrimonio vivo e in continua evoluzione. Nel corso della giornata **proseguiranno inoltre le degustazioni di prodotti della tradizione lombarda**, in un percorso che intreccia **saperi e sapori**, offrendo ai visitatori un'esperienza immersiva che valorizza le eccellenze locali come strumenti di racconto, conoscenza e promozione del territorio.

Durante tutte le giornate della fiera, le Pro Loco presenteranno inoltre **itinerari turistici lenti, cammini, borghi storici e sagre di qualità**, valorizzando eventi e manifestazioni che rappresentano un'importante occasione di incontro tra residenti e visitatori. Un'attenzione particolare sarà riservata al **patrimonio culturale immateriale**, tema centrale dell'azione UNPLI, che comprende tradizioni orali, feste popolari, riti, musiche e saperi tramandati di generazione in generazione.

In questo contesto si inserisce anche il tributo al **dialetto**, elemento fondamentale dell'identità locale e strumento di narrazione della storia dei territori, in linea con il progetto nazionale **"Radici Culturali"** di UNPLI, dedicato alla tutela e alla valorizzazione del patrimonio immateriale italiano.

*Le Pro Loco lombarde sono il cuore pulsante delle nostre comunità. Attraverso il loro impegno quotidiano promuovono territori autentici, tutelano tradizioni, organizzano eventi di qualità e costruiscono esperienze capaci di raccontare la vera anima della Lombardia. – le parole di **Pietro Segalini, Presidente del Comitato Regionale UNPLI Lombardia** – Il turismo che vogliamo raccontare è un turismo che nasce dalle comunità, cresce nel rispetto delle identità locali e guarda al futuro senza perdere le proprie radici. Le Pro Loco sono e continueranno a essere le migliori ambasciatrici dei territori lombardi.*

Con **oltre 700 Pro Loco associate e oltre 55.000 volontari**, UNPLI Lombardia opera capillarmente su tutto il territorio regionale, valorizzando piccoli borghi, percorsi culturali, tradizioni enogastronomiche e patrimoni immateriali, contribuendo a uno sviluppo turistico sostenibile e consapevole. **La partecipazione alla Borsa Internazionale del Turismo rappresenta un'importante occasione di incontro e confronto con operatori, istituzioni e pubblico, per condividere esperienze, visioni e buone pratiche e per scoprire da vicino il volto più autentico della Lombardia.**

Per info:

COMITATO REGIONALE UNPLI LOMBARDIA APS  
Piazza Vittorio Emanuele II, 3 – 20066 Melzo (MI)  
Stefania Pendezza 329/0509611 – 338/5827164  
[ufficiostampa.lombardia@unpli.info](mailto:ufficiostampa.lombardia@unpli.info)