# Parco del Gran Paradiso, te la do io la zuppa

Non tutti i piatti che utilizzano i prodotti del territorio appartengono alla tradizione. Alcuni - ed è il caso della **Zuppa del Gran Paradiso**, dell'omonimo parco nazionale - sono stati studiati a tavolino e prevedono un lancio secondo le regole del marketing e della comunicazione. Realizzata a base di patate, cipolle e/o porri e pane**, la zuppa nasce per volontà dell'Ente Parco e dei produttori e ristoratori che aderiscono al Marchio di Qualità Gran Paradiso con lo scopo di diventare l'emblema stesso del territorio**. La si potrà gustare in loco, a partire da aprile, **in tutti i ristoranti che aderiscono all'iniziativa**.

Anche se "moderna", la Zuppa del Gran Paradiso non avrà nulla del prodotto fatto in serie tipico dei nostri anni. Sarà infatti servita più o meno densa, utilizzando il grano saraceno al posto del pane e infine ricorrendo a formaggi ed erbe locali per renderla ancora più gustosa. Invernale di natura, la zuppa non scomparirà dai menu con l'arrivo dei mesi caldi, anzi verrà proposta nell'ambito del "**menu Parco**" insieme a un antipasto e a un dolce. Il tutto a un prezzo promozionale. Molto moderno.