

Pane e ricette, le novità del mercato contadino

Pubblicato: Venerdì 28 Ottobre 2011

«Da Sabato 22 Ottobre al Mercato contadino di Saronno sono state inserite tre apprezzatissime novità: **il Pane del Mercato contadino, i conigli e l'Angolo delle ricette**». Ad annunciarlo è il consigliere comunale **Giorgio Pozzi**, ideatore dell'iniziativa che ha preso piede la scorsa primavera e che si svolge due sabato del mese nella piazza mercato della città.

«Sul pane se ne è già parlato in più occasioni, ma questa volta alle parole sono seguiti i fatti: 80 chili di ottimo prodotto in pezzature a filone da mezzo chilo **realizzato da 3 panettieri saronnesi** e venduto impensabilmente entro le 11 con il rammarico delle tante altre persone giunte "in ritardo" – spiega Pozzi -.Evidentemente per le prossime aperture verrà incrementata la quantità di prodotto. La ricetta del **"Pane del Mercato di Saronno a lievitazione naturale"** è stata condivisa da sei fornai saronnesi che a rotazione produrranno questo pane e lo metteranno a disposizione su una specifica bancarella di categoria gestita dalla signora **Giovanna Porro** gradita prestinaia volontaria in pensione con il supporto dell'Associazione provinciale panificatori».

«Siamo molto soddisfatti di questo risultato che permetterà di avere al Mercato contadino un pane di alto valore qualitativo e che i consumatori sapranno apprezzare per le caratteristiche organolettiche e di originalità – prosegue Pozzi -. **Dalla Valcuvia sono invece arrivati 30 conigli** preparati il giorno prima e presentati sia in pezzi di varie parti dell'animale sia interi spellati. Anche per questo produttore la giornata è terminata presto perché già alle 10.30 si è trovato senza prodotto e quindi ha dovuto risistemare il suo furgone frigorifero per un rientro anticipato, ma con grande soddisfazione. **Per l'"Angolo delle ricette"** l'obiettivo è quello di creare **un punto di presentazione di una preparazione di cucina a base** di un prodotto tipico di stagione, sperimentata e facilmente fattibile. Due validissime signore si sono messe a disposizione dell'iniziativa e propongono la ricetta della giornata stampata in esclusiva per il Mercato. In questa occasione è stato proposto e discusso il piatto **"Broccoli affogarti al vino rosso"** e purtroppo, o per fortuna, le 50 copie della ricetta sono presto scomparse dalla tavola. Anche questa iniziativa, come tutte quelle proposte dal Mercato, si è dimostrata una opportunità di incontri e scambi di vedute sulle materie prime e sulle tecniche di lavorazione, di confronto fra le varie visioni culinarie e di "sfida" fra le varie esperienze personali».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it