

I Giardini Estensi ospitano il “Mercato della Terra”

Pubblicato: Giovedì 10 Aprile 2014



Sabato 26 aprile Varese ospiterà il “mercato della Terra”. Si tratta di un appuntamento con **agricoltori e allevatori a Km0**, che accolgono e rispettano le indicazioni di Slow Food per la preparazione e trasformazione dei cibi. Circa **20/25 espositori** della provincia ma anche dall’alto milanese presenteranno i prodotti, spiegando, soprattutto, la filiera e la tecnica produttive.

L’iniziativa, siglata Slow Food Varese, vede anche la **partecipazione del Comune con l’assessorato all’ambiente diretto da Stefano Clerici**.

È il primo appuntamento di quello che, **a Milano, è ormai una tradizione da cinque anni con due appuntamenti mensili**: « L’obiettivo – spiega il fiduciario di Slow Food **Claudio Moroni** – è quello di renderlo fisso, ma non in modo contrapposto ma sinergico con gli altri mercati che la città ospita».

«Siamo davvero contenti di ospitare il mercato – ha detto l’assessore **Clerici** –. Non si tratta di un semplice mercato, ma di una festa di popolo in cui ci sarà il coinvolgimento di cittadini e produttori. Sarà un mercato di contadini, agricoltura e artigiani che vendono i loro prodotti: i varesini potranno conoscere la loro esperienza, scambiare opinioni, partecipare direttamente a laboratori sulla produzione di alimenti. L’obiettivo è dare spazio a giovani che aderiscono al protocollo Slow Food, serio e rigido che l’amministrazione apprezza, produttori emergenti che spesso non sono conosciuti sul territorio, e magari partecipano a mercati fuori provincia. In vista di Expo è importante incentivare la filiera corta e la produzione locale. L’auspicio è che questo appuntamento, sperimentale, diventi un evento regolare e fisso per la città».

Il mercato sarà ai giardini Estensi dalle 10 alle 17. Ci saranno diversi punti di **Assaggi di laboratori del gusto**: la pasta madre e farine di territorio; le mani in pasta: autoproduzione di pasta fresca; il caffè selvatico della foresta di Harenna, Etiopia; la formaggella del Luinese e “l’appena munto”; sopra la panca: Slow food Lombardia e la valorizzazione delle produzioni casearie caprine artigianali. **L’Osteria del mercato** propone piatti a cura di Bottega Lombarda e Pizzeria Piedigrotta.

Lo slogan scelto per il mercato dei contadini e degli artigiani locali con frutta, verdura, formaggi, salumi... raccontati e venduti da chi li produce è **Difendi il cibo vero. Coi denti**

Una sperimentazione per Varese che spera di trovare **lo stesso crescente interesse che si registra a Milano dove, una nuova cultura alimentare prende sempre più piede** e crea un pubblico

consapevole ed esigente che cerca nel venditore anche la spiegazione: « Più che un mercato sarà una festa – specifica **Alberto Senaldi** delegato di Slow Food a Cultura, territorio e **Ambiente** – dove si troverà ampio spazio di dialogo e conoscenza»

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it