

Gusto “Inperetto” a Castello Cabiaglio

Pubblicato: Sabato 24 Ottobre 2015



Domenica 1 novembre dalle ore 10.00 alle ore 17.30, nel centro di Castello Cabiaglio, avrà luogo il mercato del GIUSTOINPERFETTO. L’obiettivo è quello di favorire e promuovere realtà locali (produttori, cooperative e associazioni) che abbiano come principi la sostenibilità sociale e ambientale, tematiche in linea con l’EXPO di Milano 2015.

L’antico borgo ha da alcuni mesi avviato questo appuntamento a cadenza regolare, grazie al quale il pubblico può avvicinarsi con consapevolezza non solo a un prodotto, ma a un progetto sociale dove l’estetica lascia il posto all’etica, dove “l’inperfezione” di una produzione “non patinata” dai processi industriali possa diventare sinonimo di qualità.

Il progetto di questo mercato è fortemente sostenuto dal G.A.S. (gruppo di acquisto solidale) di Castello Cabiaglio, il “GASTELLO” il quale sarà presente alla giornata con un banchetto di presentazione, presso il quale sarà illustrato, a chi si dimostrasse interessato, cos’è un gruppo d’acquisto solidale e quali sono le modalità e le linee guida che accompagnano alla scelta dei prodotti da acquistare.

La presenza di venditori non solo di prodotti agro-alimentari, ma anche di piccoli artigiani del legno, della pelle e della lana, ha arricchito l’offerta che conferma la volontà di creare nel nostro comune un appuntamento unico in tutta la provincia di Varese, dove l’imperfezione può diventare sinonimo di qualità’.

Per l’occasione sarà predisposto un angolo ristoro con MENU’ BIO a base di zuppa di zucca e verdure

di stagione con crostini di pane, fagiolata con salsiccia fresca di fattoria e dolci novembrini. E a partire dalle 14.30 caldarroste e vin brulé per tutti! Il ricavato sarà devoluto alla realizzazione di un importante progetto: l'acquisto di un nuovo scuolabus per i nostri bambini!

Info: Chiara Cantagalli (consigliere) – 3398854846; www.castellocabiaglio.va.it (per iscriversi come espositore la scheda è on-line)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it