

Sardegna in piazza a Cassano, buoni sapori e artigianato

Pubblicato: Lunedì 13 Marzo 2017



“Naturalmente sardi”: due sole parole per esprimere la radicata appartenenza alle proprie origini e un forte collegamento al territorio. Protagonista assoluta di questa manifestazione, ospitata a **Cassano Magnago nella cornice dei Giardini Falcone e Borsellino** dal 16 al 19 marzo, sarà la Sardegna: grazie alla qualificata presenza di operatori sardi che hanno ottenuto l'appoggio ed il riconoscimento da parte delle istituzioni locali, saranno presentati **prodotti di assoluta qualità sia nel settore enogastronomico, sia in quello artigianale**.

Passeggiare tra le bancarelle di questo mercatino sarà come immergersi in un piccolo angolo di Sardegna, tra i profumi e i colori di una regione che non è solo una meta turistica, ma è anche la culla di antiche civiltà che sono ancor oggi presenti attraverso la radicata tradizione della sua gente. Questo rapporto con le tradizioni è sottolineato anche dalla speciale relazione che passa attraverso i suoi prodotti enogastronomici, dove qualità e genuinità rispettano antiche ricette tramandate da generazioni. Prodotti artigianali completeranno le proposte di questo speciale appuntamento con la Sardegna.

L'evento “Sardegna in piazza”, alla seconda edizione, ha il patrocinio del Comune di Cassano Magnago: si terrà **da giovedì 16 a domenica 19 marzo 2017** a Cassano Magnago – Giardini Falcone e Borsellino. Orari: giovedì dalle 12.00 alle 22.00 – dal venerdì alla domenica dalle 9.00 alle 22.00.

I prodotti

Seconda isola più grande del Mediterraneo, la Sardegna ha nei prodotti legati al mare una sua

caratteristica distintiva. Infatti, all'interno del mercatino si possono trovare una varietà di referenze provenienti da piccoli produttori ittici sardi. Non mancano certamente i prodotti da forno, contraddistinti dal **pane carasau**, nelle sue svariate declinazioni, oltre che alla spianata. Nel settore dei dolci si possono scoprire la **seadas** e il **torrone morbido**. Per i formaggi, oltre ai tradizionali **pecorini**, vi è il formaggio fresco con la particolarità del **fiore sardo di Gavoi**. Da segnalare sicuramente l'unicità del **miele amaro**, del **fior di sale** e del **tonno rosso "da corsa"** pescato con l'amo e non nelle reti. Non mancano i **salumi**, tra cui spiccano quelli **di pecora e capra**, oltre ad un'ampia offerta di vini con in particolare il **turriga**, il **cannonau** e il **liquore di mirto**. Un angolo ristoro, con la tradizionale **birra Ichnusa spillata o in bottiglia**, offre la degustazione delle più tipiche specialità sarde. L'**angolo dell'artigianato** completa l'offerta con i tradizionali **oggetti in sughero**, l'ampia gamma della **cestineria sarda**, **saponi e cosmetici naturali prodotti con essenze dell'isola**.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it