VareseNews

Verdure e prodotti a km 0: ecco “Il mercato della terra del Piambello”

Pubblicato: Martedì 10 Ottobre 2017

Verdure e frutta, formaggi e miele, ma anche pane, polenta, zafferano, salumi, lumache, olio e riso. Tutto (o quasi) a chilometro zero, coltivato e prodotto nel territorio del Piambello secondo le tre regole “sacre” di Slow Food: **buono, pulito, giusto.**

Si potrà fare una spesa completa ma soprattutto consapevole tra le bancarelle del “**Mercato della Terra del Piambello**” che dal prossimo fine settimana si terrà, ogni secondo sabato del mese, a Induno Olona, nel piazzale di San Cassano, su via Jamoretti.

L’iniziativa è stata presentata questa mattina nella sede della Comunità Montana del Piambello, che insieme a Slow Food e al Comune di Induno Olona sostiene quello che non è solo un mercato dove acquistare prodotti buoni e sani.

«E’ un mercato importante, perché concentra una ventina di produttori della zona selezionati da Slow Food – ha spiegato il presidente della condotta varesina di Slow Food **Claudio Moroni** – ma è soprattutto un progetto culturale, che punta ad una migliore educazione alimentare sia dei produttori che dei consumatori. L’obiettivo è sostenere i piccoli produttori e artigiani che coltivano e lavorano il cibo in modo coerente con la filosofia di Slow Food, ma anche **fare rete tra produttori, e tra produttori e consumatori consapevoli**».

L'inaugurazione del Mercato della Terra del Piambello è prevista per **sabato prossimo, 14 ottobre**. Le bancarelle saranno attive **dalle 9 alle 14**, e alle 11 si terrà l'inaugurazione ufficiale, poi si potrà partecipare ad un laboratorio e pranzare con la"paniscia" – risotto con la salsiccia – offerta da Slow Food.

«Siamo davvero soddisfatti per essere riusciti a far partire il "Mercato della terra", il quarto in Lombardia – ha detto il presidente della Comunità Montana del Piambello, **Maurizio Mozzanica** – Abbiamo molte aspettative riguardo a questo progetto, perché vogliamo proseguire a lavorare sugli importanti temi di Expo sull'alimentazione. Al Mercato della Terra si aggiungeranno infatti iniziative culturali con gli istituti scolastici del territorio del Piambello, che comprende Valceresio, Valganna e Val Marchirolo».

Grande soddisfazione anche da parte del Comune di Induno Olona, che con il "Mercato della terra" completa l'offerta avviata alcuni mesi fa con il mercato di Campagna amica": per tre sabati al mese ci sono le bancarelle di Coldiretti, mentre il secondo sabato di ogni mese saranno i produttori scelti da Slow Food, che da parte sua proporrà incontri, laboratori ed appuntamenti enogastronomici.

«E' il frutto di un lavoro che viene da lontano – ha detto **Emanuele Marin**, consigliere delegato del Comune di Induno Olona – e dell'ottima collaborazione con Slow Food, con cui abbiamo già proposto diverse iniziative. Si era provato a far partire questo progetto già nel 2015, ma non ci siamo riusciti, e ora ringraziamo la Comunità montana del Piambello che ha dato il giusto sostegno. Un grande ringraziamento va anche alla Pro loco che si farà carico di alcuni aspetti operativi del mercato, e all'azienda speciale Asfarm che promuove l'iniziativa e che ha contribuito a sistemare l'area di San Cassano».

«La Comunità montana ci ha creduto da subito e ha investito in questo progetto che offre l'opportunità per continuare a sviluppare i temi dell'alimentazione e che sostiene i produttori del territorio», ha spiegato **Maurizio Tortosa**, il consigliere che nell'ambito del Piambello si occupa di promozione del territorio.

«Abbiamo selezionato i produttori partendo proprio dal territorio del Piambello – dice **Fabio Ponti,** della condotta Slow Food di Varese e referente del progetto del "Mercato della terra del Piambello" – Per ora i produttori della zona sono otto, ma ci saranno diversi produttori delle valli varesine e altri della provincia di Varese. Solo per olio e riso, due prodotti che non sono tipici del Varesotto, ci siamo rivolti ad aziende di altre zone. Continueremo a contattare i produttori della nostra provincia per creare nuove collaborazioni e nuove opportunità per i consumatori».

Mariangela Gerletti
mariangela.gerletti@varesenews.it