

VareseNews

Al “Mercato della Terra” si parla di grani antichi e mais varesini

Pubblicato: Mercoledì 8 Novembre 2017



Dopo il grande successo della giornata inaugurale, il “**Mercato della Terra del Piambello**” torna con l’appuntamento di **sabato 11 novembre**.

Dalle 9 alle 14, nel piazzale del rione San Cassano su via Jamoretti (all’altezza della rotonda con le rose e le statue di Expo) saranno presenti molti produttori locali selezionati da Slow Food della provincia di Varese secondo il criterio del cibo buono, pulito e giusto e coerente con la filosofia del “mangiare locale”.

Si potrà fare la spesa in modo consapevole acquistando **formaggi, verdure, marmellate, pasta, miele, frutta, vino, pane e farine**.

Come anticipato durante la prima giornata inaugurale, l’appuntamento – fissato per il secondo sabato di ogni mese – sarà caratterizzato da un laboratorio a tema, cui saranno abbinati i cibi cucinati dalla Pro loco di Induno Olona.

Il laboratorio curato da Slow Food avrà inizio **alle 11** e questa volta il tema saranno “**I grani antichi e i mais varesino**”.

Alle 12.30 la cucina della Pro loco preparerà la **polenta con il Mais Rostrato di Cantello** coltivato dall’ **Azienda Agricola Bio Baj** di Cantello, con il **formaggio vaccino “L’Appena Munto”** prodotto

dalle aziende agricole Torresan e Paccani.

Mariangela Gerletti

mariangela.gerletti@varesenews.it