

Un “mercato del Piambello” in versione natalizia

Pubblicato: Mercoledì 6 Dicembre 2017



Sabato 9 dicembre, dalle 9 alle 14 a Induno Olona, torna il “**Mercato della terra del Piambello**” in edizione speciale, supernatalizia.

Saranno presenti come sempre 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”. Un appuntamento che, tra l’altro, coincide con la **Giornata Terra Madre**, la giornata che ogni anno Slow Food dedica a “Menu for Change”, la campagna di sensibilizzazione e raccolta fondi per proseguire e sostenere un modello alternativo di produzione e consumo del cibo.

Sabato, nel piazzale di via Jamoretti al rione San Cassano, sarà possibile dunque fare la spesa in modo consapevole **anche in vista delle festività natalizie**, acquistando formaggi, verdura, marmellate, pasta, miele, frutta, vino, pane, farine, zafferano e agrumi speciali dalla Sicilia.

Come sempre ci saranno diverse iniziative collaterali, che per l’appuntamento di dicembre saranno a tema natalizio.

Alle 10.30 è in programma il **laboratorio con degustazione dedicato al panettone**. Ci sarà il Panificio Grazioli con il suo panettone realizzato con la pasta madre, da accompagnare con i **vini spumanti** della Cascina Ronchetto di Morazzone, che saranno protagonisti del secondo laboratorio, a partire dalle 11.15.

Alle 12, dalla cucina della Pro Loco di Induno Olona verrà l'appetitoso profumo del **risotto e cotechino** realizzato con prodotti del mercato: vini della Vitivinicola Laghi d'Insubria e riso Carnaroli dei Fratelli Rossi di Noviglio (Milano), per un pranzo a chilometro zero.

Il "Mercato della Terra del Piambello", che si svolge ogni secondo sabato del mese a Induno Olona, è un'iniziativa promossa dalla Comunità Montana del Piambello, dal Comune di Induno Olona e da Slow Food della provincia di Varese.

di [Ma.Ge.](#)