

Legumi e formaggella: sapori d'autunno al Mercato della Terra

Pubblicato: Martedì 4 Settembre 2018



Torna **sabato 8 settembre** a Induno Olona il **Mercato della Terra del Piambello**, con le sue bancarelle di prodotti a chilometro zero, i produttori selezionati da Slow Food che vendono direttamente ciò che coltivano e i laboratori del gusto, seguiti come sempre dalla buona cucina della Proloco.

L'appuntamento, come di consueto, **dalle 9 alle 14** nell'area su via Jamoretti in località San Cassano. Alle 11 il laboratorio **"In cucina con Legù dal salato al dolce"**, a cura dell'azienda Legù di Albizzate. Alle 12 dalla cucina della Pro Loco si potrà pranzare con il risotto con la **Formaggella del Luinese** – Dop.

In vendita formaggi, verdure, marmellate, pasta, miele, frutta, pane, farine, riso, zafferano, pollame e tanto altro. Un'occasione per portare in tavola cibi genuini ma anche per salvaguardare il territorio e sostenere l'agricoltura locale, combattere pesticidi e adulterazioni, confrontarsi con i produttori.

Una proposta che ha subito riscosso interesse in Valceresio e nella vicina Varese: «Sta andando molto bene – dice **Claudio Moroni** di Slow Food, che insieme al Comune di Induno Olona e alla Comunità montana del Piambello ha portato in Valceresio il Mercato della Terra, **una delle iniziative storiche dell'associazione** – I produttori sono contenti, c'è una buona affluenza e i prodotti sono apprezzati, così come le iniziative collaterali, i laboratori sul cibo che proponiamo con temi diversi ad ogni appuntamento e le ottime proposte culinarie della Proloco di Induno Olona, che ha dato davvero un grande supporto a questa iniziativa».

Quest'anno tra le oltre 20 bancarelle che ogni secondo sabato del mese offrono i loro prodotti a Induno Olona ci saranno delle novità, con banchi provenienti da altre regioni che a rotazione presenteranno nuovi sapori e profumi, sempre rigorosamente naturali e di stagione.

di [Ma.Ge.](#)