

Dolci e sapori d'autunno per il primo compleanno del Mercato della Terra

Pubblicato: Giovedì 11 Ottobre 2018



Il **Mercato della Terra del Piambello**, che si svolge ogni mese ad **Induno Olona**, festeggia il primo anno di attività con un'edizione particolarmente ricca e "golosa".

Sabato 13 ottobre dalle ore 9 alle ore 14 saranno ben 24 i produttori locali selezionati da Slow Food della provincia di Varese secondo il criterio del cibo buono e pulito: si potrà fare la spesa in modo consapevole acquistando **formaggi, verdure, marmellate, pasta, miele**, frutta, pane, farine, riso, zafferano, pollame e lumache tutti provenienti da aziende agricole, produttori e allevatori a chilometro zero, o comunque provenienti da aree molto vicine alla nostra provincia.

Oltre al mercato agroalimentare, alle 11 sarà proposto, come di consueto, **un laboratorio** per imparare a conoscere il cibo, le sue caratteristiche e la sua provenienza, ma anche per incontrare le aziende che danno vita al Mercato della Terra. Questa volta tocca a **Farina&passione** di Cislago, con le sue deliziose proposte dolci, e all'**Apicoltura Frattini** di Varese, con il suo miele e i prodotti dell'alveare biologici.

Non mancherà la possibilità di pranzare nello stand della **Pro loco di Induno Olona**, che in omaggio alla stagione preparerà un delizioso **risotto ai funghi porcini** con riso Carnaroli dell'**azienda agricola Rossi** di Noviglio (Mi).

Il Mercato della Terra del Piambello si svolge **ogni secondo sabato del mese**, nel piazzale su via Jamoretti in località San Cassano, dalle 9 alle 14.

di [Ma.Ge.](#)