

A Varese il “Mercato dei mercati” slow food

Pubblicato: Venerdì 22 Marzo 2019



L'appuntamento è in piazza Repubblica domenica 24 marzo: **Slow Food** sarà a Varese con “**Il mercato dei Mercati**”, quello che raduna il meglio dei mercati della terra lombardi.

L'evento, organizzato dal Mercato della Terra del Piambello – uno dei quattro mercati della terra Lombardi insieme a Milano, Bergamo e Padernello (BS) – e gli altri Mercati della Terra di Slow Food Lombardia, vedrà oltre 30 produttori di filiera selezionati da Slow Food secondo il criterio del cibo “Buono Pulito Giusto, Sano e per Tutti”.

«C'è un filo che lega alimentazione, agricoltura e ambiente, ma non è più evidente – ha commentato l'assessore **Dino de Simone** – Le tre A sono completamente staccate. Noi pensiamo più alla relazione tra agricoltura e alimentazione e alimentazione e ambiente, e questo è stato responsabile di uno dei principali problemi ambientali. Questa giornata è importante per poterne seriamente riflettere».

«I Mercati della Terra si caratterizzano per la componente educativa, sono mercati contadini che seguono la filosofia Slow Food, luogo di incontro tra produttori locali e consumatori più consapevoli – ha sottolineato Claudio Moroni, responsabile della condotta Slow Food di Varese – Per noi è importante che la gente si fermi al mercato, non deve limitarsi a comprare e andare via».

DAI LIQUORI DELLA SASSONIA AL PANE DI LEGNANO, PASSANDO

PER IL BAGOSS BRESCIANO

«A Varese per questa edizione speciale ci saranno 34 produttori – spiega **Fabio Ponti** di slow food – Con prodotti di ogni genere: dal pane della **panetteria Grazioli di Legnano** agli **asparagi di Cantello di Mazza**, dalla **pasta** ai **tartufi**, dalla **carne di pecora e montone** ai **formaggi di capra**. Tra loro, anche un particolare presidio Slow Food, quello del **formaggio Bagoss**, di tradizione bresciana.

Tra i produttori, anche una rappresentanza tedesca: «Abbiamo conosciuto dei rappresentanti di slow food Germania e dell'**ente turismo della Sassonia**, ad un mercatino di Marchirolo: abbiamo così deciso di invitarli. Domenica proporranno anche **vini, liquori e una salsiccia della regione**, naturalmente con garanzie di qualità slow food».

IL PROGRAMMA DEL MERCATO DEI MERCATI

Apertura alle 9.30 con i saluti delle Autorità

Alle 11.00 caccia al tesoro per bambini e genitori tra gli stand del mercato per conoscere prodotti, produttori e le loro storie.

Dalle 12.00 si potrà pranzare con i risotti della Pro Loco di Induno, il Food Truck di Feel Como con le sue specialità Gourmet, la “Polenta in Bicicletta”, dove la polenta la si guadagna letteralmente pedalando, i vini selezionati e le birre artigianali.

Alle 15.00 convegno: “Una Chiacchierata al Mercato” su temi come la Food Policy, scelte politiche agroeconomiche che favoriscano la salute e l’ambiente. La conversazione sarà tra l’Assessore all’ambiente del comune di Varese Dino De Simone e Lorenzo Berlendis consigliere nazionale Slow Food Italia. A moderare sarà Claudio Moroni, fiduciario Slow Food Varese.

Alle 16.30 un laboratorio della filiera Sopra La Panca (progetto di Slow Food Lombardia sulla filiera della capra) con analisi sensoriale e degustazione dei formaggi di capra, curato dal responsabile del progetto Fabio Ponti e dal Mercato della Terra.

La conclusione della manifestazione è alle 19.00

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it