

Torna a Varese il mercato dei Mercati di Slow Food

Pubblicato: Martedì 19 Novembre 2019



Torna per la seconda volta a Varese il **Mercato dei Mercati**, che **Slow Food** organizza riunendo i produttori dei mercati della terra che si svolgono in quattro realtà della Lombardia.

Sabato 23 novembre 2019 in **Piazza della Repubblica** a Varese, il **Mercato della Terra del Piambello**, che si tiene ad **Induno Olona** ogni secondo sabato del mese e gli altri tre Mercati della Terra di Slow Food Lombardia (di Milano, Bergamo e Padernello, Brescia) si incontreranno nella seconda edizione varesina del Mercato dei Mercati: oltre 30 produttori lombardi di filiera selezionati da Slow Food secondo il criterio del cibo “Buono, Pulito, Giusto, Sano e per Tutti” si ritroveranno in Piazza, occasione per fare la spesa in modo consapevole e aiutando l’ambiente.

«I Mercati della Terra si caratterizzano per la componente educativa, sono mercati contadini che seguono la filosofia Slow Food – spiega **Claudio Moroni**, fiduciario Slow Food per la provincia di Varese – Sono mercati gestiti collettivamente, luogo di incontro dove i produttori locali presentano i loro prodotti di qualità direttamente ai consumatori a prezzi giusti e garantendo metodi di produzione sostenibili per l’ambiente, preservando inoltre la cultura alimentare delle comunità locali e contribuendo a difendere la biodiversità. Perché la cultura del cibo è anche cultura dell’ambiente».



Tra le iniziative della giornata, un incontro sui temi del cibo, dell'ambiente e della sostenibilità con **Maria Chiara Gadda**, parlamentare varesina che ha firmato la legge contro lo spreco alimentare, e l'assessore all'ambiente **Dino De Simone**: «Una iniziativa che siamo contenti di ospitare di nuovo a Varese, per la valenza culturale ed educativa che porta».

Le bancarelle, aperte tutto il giorno, permettono di fare una spesa completa: **dalla carne al riso, dalla verdura al pane, dallo zafferano alle confetture**.

Non mancherà una degustazione di **uno dei migliori panettoni d'Italia**, quello del **panificio Grazioli** di **Legnano**, nè lo street food all'ora di pranzo, che vedrà addirittura un forno a legna in piazza, quello della **pizzeria Piedigrotta** di **Varese**, e le prelibatezze del territorio del ristorante gourmet **Feel** di **Como** e le degustazioni del birrificio sociale di **Malnate** e del birrificio dei laghi di **Vergiate**. Un programma che non cambierà anche se la giornata sarà di pioggia: «Noi terremo duro e ci saremo anche se il tempo non sarà clemente» ha sottolineato infatti Moroni.

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ore 9.30 Apertura

ore 11.00 Laboratorio con il Panificio Grazioli, Nicolò ci accompagnerà nella degustazione del suo celebre panettone

ore 11.30 e 15.00 caccia al tesoro per bambini e genitori tra gli stand del mercato per conoscere prodotti, produttori e le loro storie.

Dalle ore 12.00: pranzo con Street Food di qualità, il ristorante Feel di Como, vini selezionati, birre artigianali e pizza di Piedigrotta.

Ore 15.00: "Una Chiacchierata al Mercato" su temi come Cibo, Ambiente e Sostenibilità. Slow Food ne parla con Maria Chiara Gadda, parlamentare varesina e l'assessore all'ambiente Dino De Simone.

Ore 16.00 SOPRA LA PANCA con gusto, presentazione, narrazione e assaggi della filiera della capra della Comunità di Slow Food SOPRALAPANCA curato da Fabio Ponti, responsabile del progetto e del Mercato della Terra.

Ore 18.30: Conclusione

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it