

VareseNews

Profumi e sapori a km zero, a Induno Olona torna il Mercato della Terra del Piambello

Pubblicato: Lunedì 3 Aprile 2023



Sabato 8 aprile, dalle 9 alle 13, appuntamento a **Induno Olona** con il **Mercato della Terra del Piambello** che, nell'edizione pre pasquale, porta sui banchi dei produttori specialità a tema e di stagione. La miglior qualità del territorio si presenta alla città, garantita dalla più sicura delle certificazioni: la faccia del contadino che la produce.

Gli **asparagi bianchi di Cantello** dell'azienda agricola **Giacomo Mazza**, il **capretto della Valle Veddasca** dell'azienda agricola **Pian del Lares** e la **colomba del Panificio Grazioli di Legnano** – anche quest'anno riconosciuta dalla rivista Gambero Rosso come una delle migliori colombe classiche dei panifici a livello nazionale – la faranno da padroni, insieme al **formaggio “appena munto”** di latte vaccino della **Fattoria Paccani di Cantello**, al centro del **Laboratorio di presentazione dei produttori** previsto alle **ore 11.30**.

Sono questi solo alcuni dei prodotti che saranno presenti nell'edizione prima di Pasqua del **Mercato della Terra del Piambello**, mercato agricolo di Slow Food organizzato dal 2017 ogni secondo sabato del mese a **Induno Olona**, in **via Jamoretti**.

I Mercati della Terra sono luoghi dove acquistare prodotti di alta qualità, ma anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione. Protagonisti sono i **piccoli produttori** e gli **artigiani del cibo** che vendono ciò che producono e trasformano, che possono **garantire e raccontare in prima**

persona la qualità dei loro prodotti.

Sui banchi del Mercato della Terra si trova solo **cibo buono, pulito e giusto**, in accordo con i **principi di Slow Food**: i prodotti sono **locali, freschi e stagionali**; **rispettano l'ambiente** e il lavoro dei produttori; sono proposti a **prezzi equi**, per chi compra e per chi vende.

I produttori presenti al mercato dell'edizione pre pasquale

– **Apicoltura Frattini Diego** (azienda di apicoltura Bio, produzione miele, polline, propoli e prodotti dell'alveare)



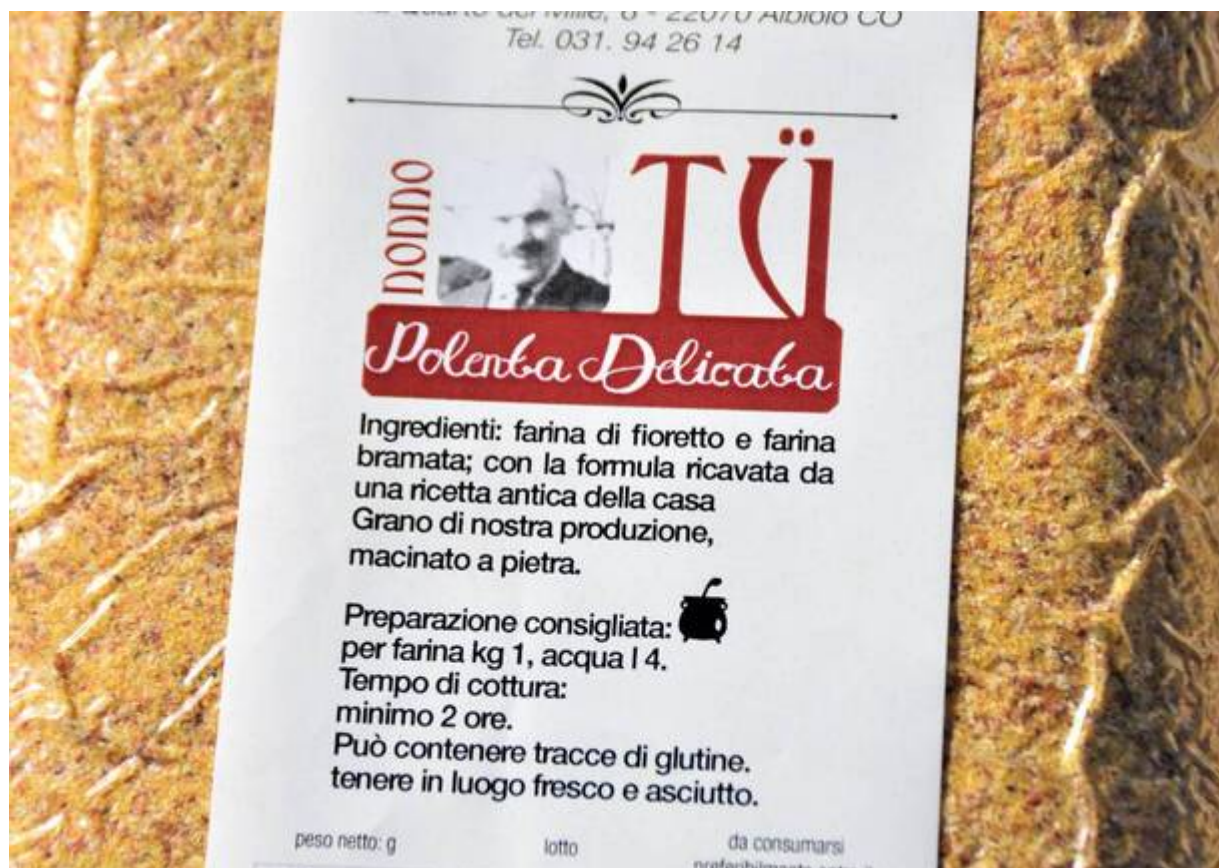
– **Le Sinergie, Zafferano d'Angera** (coltivazione Zafferano d'Angera, piante officinali, piccoli frutti, ortaggi)



- Azienda agricola [Il Vallone](#) (formaggi e salumi di capra e vaccini e CAPRACANTA dal progetto Slow Food SOPRALAPANCA)
- Azienda agricola [La Vitalba](#) (verdure, ortaggi, frutta di stagione bio)
- [Pian du Lares](#) (formaggi e salumi di capra e vaccini e CAPRACANTA dal progetto Slow Food SOPRALAPANCA)
- Azienda Agricola [Ricci Luca](#) (verdure, ortaggi, frutta di stagione)
- [Cascina Losetta](#) (animali da cortile e derivati, Gallina bianca di Saluzzo e Coniglio grigio di Carmagnola entrambi Presidi Slow Food)



- Panificio Grazioli (pane e prodotti da forno)
- Cantina Torrerossa (Vini Varesini)
- Azienda agricola Castelli e Baietti (farine macinate a pietra e legumi)



- Azienda Agricola Terra Del Roero (nocciole e derivati, fragola Mara Des Bois, piccoli frutti)
- Fattoria Paccani (formaggi vaccini e salumi, farina da polenta)
- Azienda Risicola Varalda (riso e Riso Gigante Vercelli Presidio Slow Food)
- Azienda agricola Mazza Giacomo (asparagi di Cantello)
- Azienda agricola Valle del Rosa di Barbara Vercelli (salumi di razza Nero del Rosa)
- Società agricola L’Uliveto di Magistrelli Pietro (olio marchigiano di Osimo)
- Azienda agricola Elleboro di Samuele Cangi (formaggio di capra e CAPRACANTA dal progetto Slow Food SOPRALAPANCA)

Un progetto di **Slow Food** Provincia di Varese

Organizzato da **Slow Food** Movimento Terra

Sabato 08 aprile 2023

ORE 09:00 - 13:00

INDUNO OLONA

Via Bruno Jamoretti
Località San Cassano

Al Mercato della Terra del Piambello sono presenti numerosi produttori locali selezionati da Slow Food Provincia di Varese secondo il criterio del cibo buono, pulito e giusto. Si potrà fare la spesa in modo consapevole acquistando: birra, biscotti, carne lancia, cereali, farine, erbe officinali, formaggi, frutta, marmellate e composte, miele, nocciole e derivati, olio, pane, pasta, pollame, riso, salumi, verdure, vino e zafferano. Direttamente da produttori locali e regionali, con i quali sarà possibile colloquiare per scambi d'informazioni ed esperienze

Ore 11.30 Maria Antonietta dell'Az. Agr. **FATTORIA PACCANI** di Cantello presenta i formaggi e i salumi di sua produzione parlando dell'**APPENA MUNTO** una formaggella di latte vaccino con 20/30 giorni di stagionatura.

Vi aspettiamo per la spesa slow!

Slow Food

www.indunopiambello.it info@slowfoodvarese.it mercato.della.terra.del.piambello

Il progetto è nato nel 2004, con questi obiettivi:

- rendere fruibili i prodotti a filiera corta, di prossimità, stagionali, realizzati nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori;

- creare sbocchi di mercato per i produttori di piccola scala, normalmente esclusi dai canali commerciali convenzionali;
- favorire l’incontro tra i produttori e consumatori;
- rappresentare luoghi di scambio di conoscenze, di trasmissione dei saperi, di educazione del gusto e alla corretta alimentazione, di formazione di cittadini consapevoli. Luoghi dove sviluppare senso di comunità.

Oggi i Mercati della Terra sono presenti in **oltre 24 Paesi** e sono espressione dei luoghi e delle persone provenienti dalle culture più varie. Hanno forme diverse (dal grande mercato cittadino al piccolo mercato rionale, dalle forme stanziali a quelle itineranti) ma seguono visione comune, descritta nelle [Linee guida internazionali](#) del progetto.

I produttori e gli artigiani che partecipano al Mercato della Terra rispettano i [Criteri di selezione](#) che Slow Food utilizza per gli espositori dei suoi principali eventi ([Terra Madre Salone del Gusto](#), [Cheese](#) e [Slow Fish](#)).

Aderire alla rete dei Mercati della Terra significa impegnarsi a sviluppare e agevolare i progetti di Slow Food per la tutela della biodiversità, a condividere le principali iniziative di raccolta fondi per sostenere i progetti dell’associazione ([Orti in Africa](#), [Presidi Slow Food](#), [Arca del Gusto](#) ecc.), a divulgare le [campagne di Slow Food](#).

CONTATTI

Slow Food Condotta della Provincia di Varese

tel/whatsapp 335 695 85 48

info@slowfoodvarese.it

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it