

Al via l'edizione di maggio del Mercato della Terra del Piambello

Pubblicato: Martedì 9 Maggio 2023



Sabato 13 maggio l'appuntamento è a **Induno Olona** con il **Mercato della Terra del Piambello** che 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**, le **fragole dell'Azienda Agricola Ricci Luca** e **Azienda agricola di quartiere La Vitalba**, i **formaggi e i salumi di capra** dell'**Azienda Agricola Elleboro** di **Samuele Cangini** e **Stefania Cassani**, produttrice tra l'altro del **Capracanta** dal progetto **Slow Food Sopralapanka** (un formaggio fatto con latte di capra crudo intero e ottenuto da animali allevati al pascolo; la scelta è stata di confezionare le forme in scatole di pioppo con l'obiettivo di far proseguire al consumatore stesso la stagionatura del formaggio dentro queste confezioni. Un prodotto che si può anche gustare durante la sua stagionatura oppure attendere il suo completamento), al centro del Laboratorio di presentazione dei produttori previsto alle ore 11.30.



Al Capracanta di Samuele e Stefania è stato attribuito il **premio nazionale «Città di Bergamo»** 2021 dedicato ai formaggi caprini e intitolato ad Agitu Ideo Gudeta, l'imprenditrice agricola e ambientalista etiope trapiantata in Trentino uccisa da un suo dipendente.



Sono questi solo alcuni dei prodotti che saranno presenti nell'edizione di maggio 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**.

Gli [studenti dell'Istituto Superiore Giovanni Falcone di Gallarate](#), classe quarta dell'indirizzo di pasticceria, accompagnati dai docenti, visiteranno il Mercato della Terra organizzato da Slow Food, associazione che ha tra i propri obiettivi l'educazione dei giovani sui temi dell'alimentazione quotidiana. Tra questi aumentare la consapevolezza su importanti questioni alimentari come lo spreco alimentare e la necessità di arrivare alla vera sostenibilità ambientale del sistema alimentare globale; la conoscenza del territorio per supportare le tradizioni locali; la tutela di biodiversità, cultura gastronomica, valorizzazione dei mestieri e cultura del cibo.

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 protagonisti di sabato 13 maggio

? [Apicoltura Frattini Diego](#) – miele



? 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 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 Cangini – formaggio di capra e CAPRACANTA dal progetto

Slow Food SOPRALAPANCA



A maggio, inoltre, si terranno due interessanti eventi:

? **sabato 13 maggio, dalle ore 20.45** presso il Museo della cultura rurale prealpina del Brinzio, **la proiezione del docufilm “Innesti, la rinascita dei castagneti”**

? **sabato 20 maggio**, l’iniziativa **Erbe di campo: raccolta e degustazione Azienda Agricola LE SINERGIE** di Angera

Il progetto

? Il progetto dei Mercati della Terra di Slow Food 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