

VareseNews

Cardo gobbo e oca alla lombarda al “Mercato della Terra del Piambello”

Pubblicato: Mercoledì 7 Febbraio 2018



Un ospite regionale e polenta con l’oca sono le proposte del prossimo appuntamento con le bancarelle del “**Mercato della Terra del Piambello**” a Induno Olona.

Sabato 10 febbraio, dalle 9 alle 14, nel piazzale del rione San Cassano su via Jamoretti (all’altezza della rotonda con le rose e le statue di Expo) saranno presenti come sempre molti produttori locali selezionati da Slow Food della provincia di Varese secondo il criterio del cibo buono, pulito e giusto e coerente con la filosofia del “mangiare locale”.

Si potrà fare la spesa in modo consapevole acquistando **formaggi, verdure, marmellate, pasta, miele, frutta, vino, pane e farine**.

I “Mercati della Terra” di Slow Food sono luoghi dove fare la spesa, incontrarsi, conoscersi e quando possibile, mangiare in compagnia. Sono composti da agricoltori, produttori e trasformatori coerenti con la filosofia Slow Food che li ha selezionati. Si vendono prodotti locali e di stagione, proposti da chi produce e venduti a **prezzi equi, per chi compra ma anche per chi produce**.

Come sempre l’appuntamento – fissato per il secondo sabato di ogni mese – sarà caratterizzato da un laboratorio a tema, cui saranno abbinati i cibi cucinati dalla Pro loco di Induno Olona.

Il laboratorio curato da Slow Food avrà inizio **alle 11** e avrà come tema “**Il cardo gobbo di Nizza Monferrato**”.

Alle 12.00 la Pro Loco di Induno Olona cucinerà l’oca “**alla lombarda**” con polenta messa a disposizione dall’Azienda Agricola Altrocchi (La bottega della Rocca) di San Giuliano Milanese.

di [Ma.Ge.](#)