

VareseNews

Al Mercato della Terra panettone, oca alla lombarda e profumi di Natale

Pubblicato: Martedì 4 Dicembre 2018



Sarà un'edizione doppiamente speciale del **Mercato della Terra del Piambello** di sabato 8 dicembre.

Sarà l'ultimo appuntamento prima di Natale e dunque tra le bancarelle allestite a Induno Olona ci saranno tanti prodotti ottimi per le feste, a partire dal famoso **panettone con lievito madre di Grazioli** che sarà protagonista del laboratorio presentato da Nicolò Grazioli.

Altra protagonista l'**oca alla lombarda**, che la Pro loco di Induno Olona proporrà a pranzo con una fumante polenta.

L'appuntamento di sabato sarà speciale anche perchè cade in concomitanza con lo **Slow Food Day**, giornata dedicata quest'anno a **Food for Change**, momento di riflessione sui cambiamenti climatici, chiaramente influenzati anche dalle nostre scelte alimentari quotidiane (allevamenti intensivi, agricoltura industriale ecc.) e di questo i soci di Slow Food parleranno con i visitatori del mercato.

Le bancarelle saranno presenti con i loro **prodotti a chilometro zero dei produttori locali** selezionati da Slow Food della provincia di Varese secondo il criterio del cibo buono e pulito, a partire **dalle 9 e fino alle 14** in via Jamoretti, in località San Cassano.

Si potrà fare la spesa in modo consapevole acquistando formaggi, verdure, marmellate, pasta, miele, frutta, pane, farine, riso, zafferano, pollame, lumache, vino e tanto altro.

di [Ma.Ge.](#)