

VareseNews

Il Mercato della Terra festeggia quattro anni di attività e raddoppia: dopo Induno Olona arriva a Bisuschio

Pubblicato: Giovedì 7 Ottobre 2021



Edizione speciale per il Mercato della Terra del Piambello, che **sabato 9 ottobre festeggia i primi quattro anni di attività a Induno Olona.**

Dalle 9 alle 13, nel piazzale di via Jamoretti, in località San Cassano, oltre alle consuete attività dei **produttori a chilometro zero** – con la possibilità di acquistare verdure e frutta di stagione, farine e dolci, pane, pasta, carni bianche e salumi, formaggi, miele e marmellate e tante altre specialità – ci saranno uno spazio dedicato ai produttori piemontesi e un momento per parlare insieme dei primi quattro anni di questa esperienza, riferimento non solo per i consumatori della Valceresio ma anche di Varese.

«E' una bella realtà che si è consolidata in tempo rapidi – dice **Fabio Ponti**, referente di Slow Food Varese e del progetto – Dopo il primo anno in cui il Mercato è stato sostenuto dalla Comunità montana del Piambello adesso cammina con le proprie gambe, e **continua a crescere** con clienti che vengono anche da Varese e da comuni vicini non solo per acquistare ma anche per informarsi e assistere alle presentazioni e agli approfondimenti sul cibo che accompagnano ogni edizione del mercato. Ottima anche la risposta dei produttori, sempre numerosi e anch'essi soddisfatti di questa iniziativa».

Fabio Ponti anticipa la novità di quest'autunno: «Sabato annunceremo che il Mercato della terra raddoppia: **dal mese di novembre saremo presenti anche a Bisuschio, ogni quarto sabato del mese**».

Alle 11.30 il referente di Slow food tratterà il bilancio dei primi quattro anni di questa esperienza insieme agli amministratori locali, poi **alle 12** i produttori piemontesi presenti si presenteranno con una degustazione dei prodotti delle loro aziende. Valle del Rosa proporrà **tartine di pane nero ossolano** con lardo di suino Nero del Rosa; K-annone farà assaggiare gli **agnolotti con lonza e salsiccia** dei suini Nero del Rosa e infine Terra del Roero offrirà le sue **noccioline piemontesi**.

Come sempre sulla **[pagina Facebook del Mercato della terra](#)** è presente l'elenco dei produttori presenti con i contatti telefonici: chi non vuole o non può aspettare **li può contattare direttamente e prenotare la spesa**. Alcuni consegnano anche a casa oppure preparano la spesa per il giorno del mercato, così si dovrà solo passare a ritirarla.

Gli organizzatori ricordano che l'accesso al mercato è libero ma è sempre necessario rispettare le regole anti Covid: **mascherina e distanziamento sociale non dovranno mancare**.

[Qui la locandina con tutti i dettagli](#)

di **Ma.Ge.**

