

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## A Legnano i produttori agricoli che resistono alla grande distribuzione: inaugurato il mercato della Terra

Valeria Arini · Sunday, May 17th, 2026

È stato inaugurato oggi a Legnano il **nuovo Mercato della Terra di Slow Food**, evoluzione del tradizionale mercato contadino che già animava la città ogni seconda domenica del mese in piazza del Mercato. Un appuntamento dedicato ai prodotti agricoli locali, alla qualità e al rapporto diretto tra produttori e consumatori.

«Il Mercato della Terra di Legnano è la trasformazione del mercato contadino che facevamo e facciamo **ogni seconda domenica del mese** – ha spiegato Paolo Testa, presidente Slow Food Legnano–. Abbiamo di solito **dai 15 ai 20 produttori**, alcuni fortunatamente della zona, altri invece arrivano anche da territori più distanti e dal Piemonte».

### Formaggi da pascolo aromatizzati

Tra i banchi presenti all'inaugurazione abbiamo intervistato la titolare de “**La Vaca Straca**”, azienda agricola **di Busto Garolfo** nata nel 2018 e specializzata nella produzione di **formaggi da latte crudo**: «Abbiamo vacche al pascolo – spiega Erika, titolare –. Dalla primavera all'autunno **gli animali mangiano erba fresca e scelgono naturalmente le essenze che preferiscono**. Questo si riflette poi sui formaggi, soprattutto quelli stagionati a latte crudo, che cambiano completamente tra inverno e stagione di pascolo».

Una produzione che punta tutto sulla naturalità e sull'unicità del prodotto: «I formaggi da pascolo sono molto più aromatici e assumono sapori differenti in base alle erbe mangiate dagli animali e ai campi in cui pascolano. **Non esiste standardizzazione come nella grande distribuzione** e questo ci permette di offrire qualcosa di davvero diverso».

Farine e cereali macinate nel mulino del '400

Presente anche il titolare Gigi Lattuada di “**Cascina Lattuada**”, realtà agricola che produce cereali, farine e prodotti dell'orto: «Produciamo frumento e farro – spiega–. Abbiamo anche l'orto, le galline e le uova, ma la nostra attività si basa soprattutto sui cereali». Un'attenzione particolare viene riservata alla lavorazione delle farine: «**Facciamo macinare tutto a pietra in un mulino del Quattrocento**. Non esiste alcun passaggio industriale: **si lavora ancora come una volta e a spingerci a farlo è la passione**».

Il Mercato della Terra nasce proprio con l'obiettivo di valorizzare questo tipo di agricoltura e

sostenere le piccole aziende agricole del territorio. «Questo è un mercato agroalimentare – sottolinea Paolo Testa – quindi **ospita solo prodotti della terra o trasformati da aziende agricole**. Sono realtà che **combattono ogni giorno contro la grande distribuzione** e il mercato diventa un momento fondamentale per farsi conoscere, parlare con i clienti e spiegare come lavorano».

This entry was posted on Sunday, May 17th, 2026 at 1:58 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.