

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Saperi e sapori, mostra-mercato dei prodotti rari italiani

Marco Tajè · Saturday, December 10th, 2016

Riceviamo e pubblichiamo:

Si sono concluse con successo le tre serate di analisi sensoriale riguardanti prodotti rari e anche unici nel campo salumiero-caseario con abbinamento vini. Oltre 100 partecipanti hanno avuto l'occasione di condividere la cultura del buon cibo realizzato da straordinari piccoli produttori italiani. Nella sala conferenze dell'hotel Poli si sono vissuti momenti emozionanti, infatti il cibo di qualità, spesso genera emozioni e questo rappresenta il focus nel processo di analisi sensoriale. Il sommelier Tiziano Nebuloni, ha condotto gli abbinamenti con maestria e dovizie di particolari, descrivendo i vini serviti e interagendo con un pubblico davvero interessato e partecipe. Tuttavia lo scopo dell'evento è stato soprattutto quello di donare alla popolazione travolta dal sisma l'utile delle tre serate allo scopo di fornire un aiuto a coloro che hanno perso casa, amici e famigliari nella recente catastrofe.



La Pro Loco non si ferma, in questi giorni fervono i preparativi per “SAPERI E SAPORI” la piccola mostra-mercato dei prodotti rari italiani. Nei gazebo situati sulla Piazza della Chiesa di San Vittore Olona, i volontari dell'Associazione addestrati allo scopo, proporranno prodotti introvabili ricchi di storia e di tradizione realizzati in Italia. Ogni gazebo esporrà prodotti di una Regione specifica, in particolare; Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta, Toscana, Emilia Romagna e Veneto. Formaggi affinati nel fieno, nella paglia, nei fiori di fiordaliso, di camomilla e nei trucioli di canapa, cotechini dell'area della Gerbolina, il salame mantovano al lambrusco, parmigiano reggiano delle terre Matildiche, il Montebore (il formaggio più raro del mondo), l'Asiago dalla crosta nera dell'Altopiano, il bitto della Valtellina, ecc. saranno i veri protagonisti della Domenica prima del S.S. Natale. L'evento ha lo scopo di sensibilizzare il folto pubblico verso una cultura del cibo di qualità. Nello Statuto delle Pro Loco, in un punto fondamentale, viene riportato e approfondito il concetto di cultura enogastronomia che rappresenta uno dei punti più importanti dell'agire Prolochiano. Noi siamo il cibo che mangiamo, non dimentichiamolo e l'Italia è il più importante Paese al mondo per quanto concerne la diffusione dei processi culturali collegati al cibo e alle produzioni alimentari e viti-vinicole.

Dalle 10,00 di Domenica 18 Dicembre fino all'imbrunire avremo occasione di acquistare prodotti rarissimi che possono rappresentare anche un'idea da regalare ai propri cari e agli amici, non dimentichiamolo: CHI REGALA CIBO DI QUALITA' NON SBAGLIA MAI!

Il Patronato della Regione Lombardia, il Patrocinio del Comune di San Vittore Olona e il

Patrocinio dell'U.N.P.L.I. (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia) conferiscono all'evento un riconoscimento istituzionale davvero rilevante.

VI ASPETTIAMO TUTTI A “SAPERI E SAPORI” NON MANCATE.

Rino Taglioretti Presidente Pro Loco San Vittore Olona

This entry was posted on Saturday, December 10th, 2016 at 10:01 pm and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.