

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

A San Vittore Olona torna il Mercato Contadino

Leda Mocchetti · Friday, January 17th, 2020

Il **Mercato Contadino di San Vittore Olona**, nato dalla collaborazione tra il Comune e Slow Food Legnano, torna **domenica 19 gennaio** dalle 9.30 alle 13 allo Spazio ZeroZero in via Valloggia.

[pubblicità] Sarà «un'importante **occasione per acquisti consapevoli** – spiegano gli organizzatori –, *permettendo anche di scoprire prodotti locali o regionali, quali un coltivatore di zafferano a pochi chilometri da noi, provetti apicoltori, produttori agricoli locali, produttori di birra artigianale, vino, salumi, pane e dolci, pasta fresca, riso ed anche polli, faraone e conigli. Inoltre nell'offerta non mancheranno produttori di formaggi, ortaggi, fiori ed una piacevole accoglienza per il pubblico con un servizio di ristoro. L'offerta del mercato si amplia ad ogni edizione per cui saranno presenti nuovi espositori. La Pizzeria Le Coccinelle di Villa Cortese effettuerà un servizio da asporto di pizze e focacce cotte in forno a legna oltre che offrire in degustazione qualche nuova creazione a quattro mani del pizzaiolo Luca Mantovani e del panificatore Matteo Beretta (Il Pasticcione di San Vittore Olona)».*

Anche in questa edizione, grazie alla cabina di regia di Slow Food Legnano, **gli espositori hanno raggiunto quota venti**: «un dato – sottolineano gli organizzatori – *che conferma che questo mercato dei prodotti a chilometro zero diffonde e favorisce uno scambio tra consumatori e produttori di informazioni utili in tema di educazione alimentare e corretti stili di vita».*

«L'appuntamento del cibo a km zero – cita Paolo Testa, fiduciario della Condotta Slow Food Legnano – *è un'occasione per poter acquistare e parlare direttamente con un produttore o un'azienda che hanno scelto di non promuovere i propri prodotti attraverso la grande distribuzione, ma di ricercare momenti di relazione quali i mercati contadini mensili. Il mercato vuole valorizzare i prodotti locali e salvaguardare la storia e la cultura alimentare di una comunità, nonché il paesaggio e il territorio per stimolare la biodiversità».*

This entry was posted on Friday, January 17th, 2020 at 12:06 pm and is filed under [Eventi](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

