

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Mostra-mercato delle eccellenze alimentari italiane

Redazione · Saturday, December 6th, 2014

*"SAPERI E SAPORI", la piccola mostra-mercato delle eccellenze alimentari italiane prevista per il 30 novembre non si è potuta fare, la pioggia battente ne ha impedito la realizzazione. Il Direttivo Pro Loco non vuole rinunciare all'evento e ha deciso di riproporla domenica 21 dicembre sempre sulla Piazza della Chiesa di San Vittore Olona. Di seguito un comunicato diffuso in giornata.*

È fondamentale la “presa di coscienza” di cosa, i piccoli produttori del settore, con i loro straordinari “saperi” e la loro storia, riescono a realizzare in Italia e quanto, per questo motivo, siamo apprezzati in tutto il Mondo.

Sulla Piazza, dagli instancabili e preziosi volontari della Pro loco, verranno allestiti dei gazebo nei quali, soprattutto formaggi e salumi rari e di altissima qualità, saranno messi in mostra e potranno essere acquistati dai visitatori. L’idea di riproporre l’evento il 21 Dicembre, cioè qualche giorno prima del S.S. Natale, rappresenta un’opportunità straordinaria per i visitatori, infatti, se da un lato, lo “spettacolo” è garantito da assetti espositivi di grande effetto, dall’altro, conoscere, capire, degustare e acquistare, anche come dono Natalizio, prodotti unici al Mondo diventa un’occasione interessante e “ghiotta”.

Durante tutta la giornata ( dalle 10,00 alle 18,00 ), i volontari Pro Loco, faranno degustare i prodotti esposti, illustrandone le caratteristiche storiche, geografiche e organolettiche. Il pubblico si troverà di fronte prodotti realizzati nelle diverse Regioni italiane:

Lombardia- Salame della Gerbolina invecchiato in cera d’api – Cotechino di Cogozzo in budello gentile – Bagoss stravecchio di Bagolino – Bettelmatt della Val Formazza – Toma del Mottarone – Taleggio a pasta cruda – Quartirolo lombardo da latte crudo vaccino – Bitto della Val Albaredo – Branzi della Valbrembana – Strachitund, uno dei pochissimi formaggi realizzato a doppia cagliata

Lazio-provolone di Enzo Recco –

Piemonte e Valle d’Aosta- Gorgonzola cremoso – Gorgonzola piccante invecchiato 180 giorni – In abbinamento con marsala affinato 30 mesi in botte – Fontina Aosta dopo di Gignod ( Val Pelline) – Toma affinata nelle vinacce di nebbiolo – Castelmagno di montagna di Pradleves – Gianduiotto di montagna – Toma del mulo della Val Grana

Toscana- Pecorino delle crete senesi – Pecorino del Paglione – Pecorino “frenato” affinato in grotta – Marzolino – Pancetta tesa di cinta con pepe bianco – Guancia di suino toscano – Lardo stagionato in conca – Salami di cinghiale, di cervo, del Chianti e al tartufo d’Acqualagna

Veneto- Asiago pressato nella crosta nera – Asiago dell’Altopiano – Asiago d’allevo – Asiago stravecchio – Salami e soppresse con aglio

Area liguro-piemontese- Montebore della Val Borbera, il formaggio più raro del Mondo

Il Patrocinio del Comune di San Vittore Olona conferirà all’evento un “taglio” Istituzionale.

Cogliamo l’occasione per invitare tutti i soci Pro Loco all’Assemblea Generale che si terrà nella sala convegni dell’Hotel Poli di San Vittore olona, il 29-12-2014 alle ore 21,00.

L’ordine del giorno prevede tra l’altro, l’elezione del nuovo Consiglio Direttivo.

### **Rino Taglioretti – Presidente Pro Loco SVO-San Vittore Olona**

This entry was posted on Saturday, December 6th, 2014 at 4:39 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.