



NOTA STAMPA

MERCATO DELLA TERRA DI MILANO

*Febbraio è un mese di languori,
il cuore del mondo è greve,
ignaro ancora dell'inquieto aprile e del vigoroso maggio.*

(William Somerset Maugham)

Sabato 20 febbraio, dalle 9 alle 14 al **MERCATO DELLA TERRA di Milano**, alla **Fabbrica del Vapore, via Procaccini 4**, ritornano, in ottima compagnia, i produttori del territorio milanese e lombardo, con le loro storie, i prodotti, i sapori e i profumi della terra di Lombardia.

Ancora ospiti i prodotti di Campania e Sicilia: il rosso vivo degli **antichi pomodori di Napoli**, il verde del **carciofo spinoso di Menfi**, il giallo e l'arancio degli **agrumi siciliani** della *cooperativa Riber Navel*, E non finisce qui: i presidi Slow Food italiani e internazionali sono ancora di più, ci saranno il formaggio antico **Montebore**, il **pomodorino del piennolo**, e il peperone **papaccella riccia**, il fagiolo di Scicli dall'Etiopia il **caffè selvatico della foresta di Harenna** e dal Guatemala il **caffè di Huhutenango**.

Dalla **Campania** inoltre, il mercato ospiterà la grande **tradizione pasticceria napoletana**, attraverso il lavoro della **famiglia Sessa**, artigiani di qualità dal **1930**. Potrete assaggiare i migliori dolci napoletani, prodotti attraverso un sapiente utilizzo di materie prime locali e **Presidi Slow Food**.

Nell'area laboratori :

- La pasticceria **Sessa** presenterà il **Migliaccio**, dolce carnevalesco "semplicissimo" preparato con semola di grano duro di Altamura, ricotta, zucchero, uova e buccia di arancia e limoni

del Gargano (Presidio Slow Food). Nella tradizione - e solo per chi lo preferisce- si potrà degustare la versione con i canditi di cedro e cioccolato al 63% di cacao.

Street food con Cascina Caremma.

Vi aspettiamo!

Per informazioni: www.slowfoodmilano.it – facebook: Mercato della Terra di Milano

Riferimenti:

Paolo Bolzacchini 3357318709 Alessandro Cecchini 3493142947