

SLOW FOOD SABATO

Produttori di qualità con birra e formaggi Il 'Mercato della terra' festeggia la Pasqua

IL MERCATO della Terra di via Mazzini festeggia la Pasqua con tanti produttori della rete nazionale di Slow Food, sabato 30 marzo. Tra gli operatori che saranno presenti, merita una segnalazione l'azienda agricola Loris Benacqua, specializzata nella Marzolina di capra. Si tratta di un piccolo formaggio che, in passato, si produceva solo nel primo periodo di lattazione della capra, nel mese di marzo, appunto. Si potrà gustare anche il lampredotto, prodotto dal Trippaio di piazza del Bandino a Firenze e annaffiarlo con la birra artigianale del del Forte di Marina di Pietrasanta.

IN QUESTA festa della rete dei produttori non poteva mancare la torrefazione Trinci, conosciuta anche per il cioccolato, sarà presente col caffè Huehuetenango del Guatemala. Una vera e propria festa per tutti i palati più raffinati, con produzioni di estrema qualità. Il mercato della Terra di via Mazzini è attivo dal 2 Febbraio nella struttura dello storico mercato di Montecatini in via Mazzini, il quarto del suo genere in Toscana. Le bancarelle degli ambulanti si svolge tutti i sabat, durante mattina. Circa quaranta i produttori provenienti dalle province di Pistoia, Lucca e Firenze che hanno risposto all'invito di Slow Food Toscana e del Comune, grazie ai finanziamenti della Regione, partecipando al bando a sostegno della filiera corta.