



## **AL MERCATO DELLA TERRA VA IN SCENA TUTTO IL BUONO DEL MAIALE**

L'appuntamento di sabato 8 gennaio propone un evento di degustazione dedicato ad alcune specialità tipiche delle nostre valli.

Il nuovo anno si apre all'insegna delle tradizioni contadine più antiche e golose, al Mercato della Terra di Cairo Montenotte. Il primo appuntamento, **sabato 8 gennaio** in Piazza Abba, infatti, propone oltre alle bancarelle dei produttori, un evento dedicato a uno dei grandi protagonisti della cucina contadina, il maiale.

L'incontro è promosso da **Buone Terre**, la rete che rappresenta un po' il cuore del Mercato, perché raccoglie venti produttori locali, tra aziende agricole e vinicole, macellai, pasticceri e un pastificio, accomunati dall'amore per le tradizioni e per l'ambiente.

Passeggiando tra gli stand di **Piazza Abba**, come sempre, i visitatori potranno scoprire e acquistare un'ampia offerta di **ortaggi, salumi, formaggi, olio e dolci** realizzati dai produttori della Valbormida e della Riviera di Ponente, nel pieno **rispetto della tradizione e della natura.**

La prima edizione del 2022 offre un motivo in più per spingersi a fare shopping goloso nel cuore della Valbormida: alle ore 10 andrà in scena l'incontro "Del maiale non si butta via niente. Racconti, storie e assaggi della cultura contadina tradizionale e di piatti e salumi valbormidesi".

All'evento parteciperanno **Ercole Pizzorno**, macellaio e salumiere di **Buone Terre**, e lo **chef Gregorio Meligrana**, dell'Associazione Cuochi Savona (F.I.C.), che racconteranno tradizioni, usi e ricordi legati a uno dei protagonisti più attesi sulle tavole dei nostri nonni. Fino a qualche decennio fa, la carne non compariva frequentemente sulle tavole e **l'uccisione del maiale era una grande festa** che chiamava a raccolta l'intera famiglia: tutti i membri davano una mano nella confezione di piatti e insaccati, perché appunto non si buttava via nulla. Anche le parti apparentemente meno nobili venivano utilizzate per dare vita a **prodotti gustosi** e nutrienti. Tra questi, nella tradizione ligure spiccano la **testa in cassetta** e le **frizze** (palline di fegato di maiale e salsiccia spezzettati, cotte sulla piastra o fritte), due prelibatezze locali che potranno essere **degustate** nel corso dell'incontro.

Il mercato sarà aperto dalle ore 8.30 alle ore 12,30 circa.

Per informazioni, tel. 331.2851520; [www.buone-terre.it](http://www.buone-terre.it).

**BUONE TERRE** Buone Terre - I Mercati della Terra dalla Val Bormida al Mare è un progetto di cooperazione finanziato nell'ambito della sottomisura 16.4 del PSR 2014-2020 della **Regione Liguria** che riunisce **una ventina di aziende agroalimentari** del territorio per rafforzare il legame tra prodotti e territorio. Oggi la rete riunisce piccoli produttori del territorio compreso **tra Valbormida e Riviera di Ponente**, che condividono alcuni valori: il rispetto per la terra, la natura e le tradizioni, e la volontà di creare prodotti di elevata qualità, piena espressione del territorio e dei saperi tradizionali. Tra loro ci sono **aziende agricole ed enogastronomiche, artigiani della salumeria e della pasticceria, e un pastificio.**

**MERCATO DELLA TERRA** Nato nel 2008 dalla **volontà condivisa del Comune** di Cairo Montenotte e di **Slow Food** per difendere la biodiversità e le produzioni locali e valorizzare il territorio, il mercato è diventato **punto di riferimento** e di incontro fra produttori e consumatori, coinvolgendo le associazioni di categoria e le realtà del territorio. Visto il successo, i produttori di Buone Terre si trovano anche a **Carcare** (primo sabato del mese), ad **Altare** (terzo sabato) e a **Millesimo** (quarto sabato).