**Dalle campagne lombarde alle tavole meneghine: ultima chiamata 2021 per il Buono in Tavola… Christmas edition**

*Appuntamento con il meglio dell’agricoltura lombarda a chilometro vero, l’ultimo prima di Natale*

**Il Buono in Tavola**

21 Dicembre 2021

dalle 09,30 alle 13,30

piazza Sant’Eustorgio-Ingresso in via Santa Croce - Milano

Per informazioni 347 7264448; [www.buonointavola.blogspot.it](http://www.buonointavola.blogspot.it)

Milano, Dicembre 2021 – Martedì 21 Dicembre ultimo appuntamento per-natalizio per il Buono in Tavola: i produttori del farmers’ market nel cuore di Milano, all’ombra della meravigliosa Basilica di Sant’Eustorgio.

Il meglio della produzione agricola lombarda in vetrina, non solo per la spesa delle famiglie milanesi ma anche per i regali di Natale. Sui banchi del mercato a chilometro vero sarà possibile trovare cesti di Natale ed idee regalo: sul blog www.buonointavola.blogspot.it tutti i recapiti dei produttori a cui è possibile prenotare sia la spesa a domicilio che la regalistica natalizia.

Le bancarelle vestiranno i colori della festa più attesa dell’anno: sui banchi anche cesti regalo per tutti i gusti, dal carnivoro al vegano. E, a proposito di regali che fanno bene al cuore e alla mente, anche i libri della libreria itinerante Libri Sotto Casa, da qualche mese presenza fissa.

Nel catalogo de Il Buono in Tavola dal pane al companatico: nell’area antistante la Basilica, i produttori de Il Buono in Tavola portano tutti i martedì mattina ciò che è stato raccolto o preparato poche ore prima, riducendo al minimo la distanza tra luogo di produzione, luogo di vendita ed infine il consumatore finale. Aziende che hanno a cuore la biodiversità, la tutela dell’ambiente, la salute; che rispettano la filiera di produzione: dalla coltivazione dei cereali, alle farine, al pane; dalla coltivazione delle uve, al vino; dagli allevamenti, alla macellazione, alla preparazione delle carni da cuocere o degli insaccati; dagli allevamenti avicoli alle uova.

In vetrina frutta e verdura, salumi, formaggi vaccini e di capra, latte, carne, uova, miele, vino ma anche piatti pronti da asporto da mettere in tavola in nome della dieta mediterranea.

Un catalogo ricco che comprende nello specifico freschi di stagione. Qualche esempio: la produzione casearia de *La Vaca Straca* di Busto Garolfo, nella zona del Ticino, che proporrà tra gli altri il *Giuin* (lavorazione del montasio, formaggio poco stagionato ed ideale per farcire crespelle o  pasta al forno), il *Muasin* (morbida  lavorazione del taleggio perfetto per mantecare il risotto) e il mascarpone, immancabile sulle tavole delle feste.

Sui banchi del mercato anche il miele prodotto sulle montagne di Sondrio (dolce e sana idea regalo), i salumi di maiale e di capra bio, le deliziose verdure di Carbonara al Ticino, gli arrosti, le carni bianche e rosse nostrane, il latte e le uova, le marmellate, il riso e, dall’Oltrepò Pavese, i vini naturali di Maggi Vini Possessione Sparano Capelli.

Per evitare assembramenti al mercato, gli agricoltori hanno previsto la possibilità di ordinare la spesa il giorno prima o il martedì mattina stesso (qui tutti i riferimenti http://buonointavola.blogspot.com/2020/11/il-mercato-non-s-ferma-e-consegne.html) in modo tale che la clientela possa arrivare e trovare la spesa già pronta, solo da ritirare.

Il Buono in Tavola è un mercatino indipendente che non è legato ad alcuna associazione e che è nato 2015 grazie ad un bando del Comune di Milano che aveva lo scopo di dare spazio all’ agricoltura regionale ed alla sua produzione d’eccellenza.