



## Buccinasco Km0, il mercato contadino “Rigenerato”

Domenica 12 maggio il consueto appuntamento con i produttori locali si arricchisce di nuove collaborazioni. Con il Gas La Buccinella anche il gruppo Rigenera Bucci e il Bar Alexis con iniziative all’insegna della sostenibilità e del cibo sano

Buccinasco (9 maggio 2019) – **Torna domenica 12 maggio**, come ogni seconda domenica del mese, dalle 9 alle 13, il mercato agricolo “**Buccinasco Km0**”, nato da un’idea del Gas La Buccinella con il patrocinio del Comune di Buccinasco e la presenza dei produttori locali con la vendita diretta di frutta, verdura, miele, formaggi, salumi, vini, pane.

Da domenica 12 il mercato si arricchisce, diventa un “Mercato Contadino Rigenerato”, grazie alla nuova collaborazione con il gruppo Rigenera Bucci e il Bar Alexis e nuove iniziative per trasmettere al meglio la cultura del vivere sostenibile e del cibo sano.

“L’appuntamento con il mercato agricolo a Romano Banco – spiega **Mario Ciccarelli**, assessore al Commercio e all’Associazionismo – diventa sempre più importante e ricco e accogliamo con molto favore la nascita di nuove sinergie e collaborazioni per promuovere stili di vita sostenibili e per animare il quartiere e il commercio locale. Ogni seconda domenica del mese ricordiamo anche il mercato del brocantage Pulci e non solo, aperto fino a sera, che attira molti visitatori da tutto il territorio”.

“Il nuovo Buccinasco Km0 sarà un mercato diverso – spiegano i volontari del **Gas La Buccinella** – per far emergere l’importanza della permacultura, del vivere a grandezza d’uomo, in poche parole: sostenibilità a partire dalla tavola. Abbiamo invitato i produttori ad aprire workshop, dimostrazioni nei propri stand, per favorire la lentezza come in natura, per creare un dialogo con le persone, per dare il giusto tempo ai produttori di raccontarsi, per stringere sempre più la distanza tra loro e i consumatori. Bar Alexis sarà dei nostri in questa sfida, con l’apertura di un aperitivo Km0 assolutamente da non perdere”.

### Workshop in programma:

- dalle ore 10.30: **“Le piante officinali della nostra storia” a cura di Verde Bio Natura.** Racconti e suggerimenti pratici per la cura e l'utilizzo delle erbe officinali nostrane. Saranno fornite schede utili per riconoscere piante benefiche nel nostro contesto urbano. Seguiranno assaggi di profumi e consistenze;



COMUNE DI BUCCINASCO

UFFICIO STAMPA

---

- dalle ore 12.00: **“I segreti del Salame Mantovano”** a cura di **Antica Cascina Mondadori**. Si racconteranno le fasi di lavorazione e stagionatura del salame mantovano.

**Dalle ore 11.30, inoltre, il Bar Alexis** in piazza Cavalieri di Vittorio Veneto proporrà l'aperitivo km0 al costo di euro 7,50. È consigliata la prenotazione, scrivendo a [righenerabucchi@gmail.com](mailto:righenerabucchi@gmail.com). È possibile anche effettuare pre-ordini contattando il Gas La Buccinella.

Ufficio stampa Comune di Buccinasco