

## Tra sacro e gastronomico...



Ricomincia la programmazione classica del Mercatino Enogastronomico della Certosa nella sua nuova postazione nel parcheggio ad un centinaio di metri dal meraviglioso complesso abbaziale.

Domenica **19 Febbraio**, squadra vincente non si cambia: altissima qualità, prodotti che sono un inno alla dieta mediterranea. Elementi fondanti del mercatino posto davanti al suggestivo, stupendo complesso abbaziale della Certosa di Pavia, gioiello dell'architettura monastica lombarda, Chartres della bassa padana.

Nella vetrina del MEC il meglio del meglio della produzione agricola del Pavese, dell'Oltrepò, della Lomellina e del vicino Monferrato. Farmers' market a filiera corta e garantita che dà la possibilità ai consumatori di degustare ed acquistare il meglio della food valley pavese.

Un **ricchissimo catalogo di tipicità ed eccellenze** a filiera corta: new entry nel paniere di eccellenze del MEC, il pane di Cheeses&Breads, ovvero Marco Bernini, panificatore alchimista di Pozzolo Groppo (AI) che crea pani integrali semplici o con cereali (italiani) di segale, farro, grano del faraone. Pani che vengono panificati secondo due metodi: uno senza impasto ma solo farina, acqua e tempo; l'altro tradizionale. Le farine sono di grani semplici o miscele direttamente in campo prima del raccolto mulinate a pietra pochi giorni prima della panificazione.

Un paniere ricco quello del MEC dove sarà **possibile assaggiare e acquistare specialità** casearie di latte vaccino e per quanti tengono d'occhio il tasso di colesterolo, anche di pecora e capra; Varzi DOP (prodotto con l'utilizzo del filetto che è la parte più pregiata del maiale) e salame d'oca di Mortara IGP, pregiata produzione lomellina insieme i prosciutti ed il paté di fegato d'oca; vino dei Colli d'Oltrepò e del vicino Monferrato; miele e offelle. E per il reparto freschi zucca, cipolla, aglio... e zafferano a chilometro zero di Mornico Losana. Non mancano, infine, pasta fresca, ravioli, tortelli classici e di magro con le verdure di stagione.

### Informazioni

In caso di maltempo la manifestazione verrà annullata.

Pavia, 19/02/2017 (14468)

### Articoli della stessa rubrica

- » [Torna a Pavia il Mercatino del Ri-Usò](#)
- » [Mercatino del Ri-Usò a Borgarello](#)
- » [Mercatino del Ri-Usò - Nuova Vita alle Cose](#)
- » [Mercatino del Ri-Usò Nuova Vita Alle Cose](#)
- » [Mercatino del Ri-Usò](#)
- » [Mercatino del Ri-Usò](#)
- » [Mercatino del Ri-Usò by night](#)
- » [Mercatino del Ri-Usò](#)
- » [Mercatino del riuso](#)
- » [Mercatino di Natale](#)
- » [Vetrina MEC per il ritorno in città!](#)
- » [Mercatino del Ri-Usò-Nuova Vita alle Cose](#)
- » [Mercatino del Ri-Usò-Nuova Vita alle Cose](#)
- » [Mercatino del Riuso](#)
- » [Mec pasquale](#)
- » [Andar per mercatini... di Natale](#)
- » [Boutiques a cielo aperto da Forte dei Marmi](#)
- » [Ritorna il "Mercatino del riuso"](#)
- » [Il Mercatino del Riuso Nuova Vita alle Cose](#)
- » [Platea Cibis a Vigevano](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)