

Mec pasquale



A Pasqua il MEC – Mercatino Enogastronomico della Certosa di Pavia torna on the road sulla **Strada delle Abbazie** e si fa in due: doppio appuntamento con la cultura del gusto pavese che a Pasqua e Pasquetta gioca in casa a **Certosa di Pavia**, mentre il Lunedì dell'Angelo si sdoppia e mette in mostra le sue eccellenze enogastronomiche anche a **Morimondo**, alle porte di Milano.

Due luoghi incantevoli, pieni di fascino e suggestione, ricchi di arte e cultura, dove enogastronauti e turisti a corto raggio potranno trovare l'eccellenza agroalimentare di Oltrepo, Lomellina, Pavese e Monferrato: tipicità di altissima qualità, prodotti simbolo della dieta mediterranea. Direttamente dalla **vetrina del MEC** foodies e turisti enogastronomici avranno la possibilità di degustare ed acquistare **riso del Pavese**, succhi di frutta e salse, confetture e composte, specialità casearie di latte vaccino e per quanti tengono d'occhio il tasso di colesterolo, anche di pecora e capra del vicino Monferrato. Non mancheranno **latte d'asina**, 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. Lomellina ancora protagonista tra i banchi del MEC con i prosciutti ed il paté di fegato d'oca. E ancora **vini, distillati, grappe, digestivi, liquori** e creme per torte e gelati. Per i golosi del dolce le caratteristiche e pluripremiate offelle di Parona. Nel paniere di eccellenze del MEC, il pane di Marco Bernini, panificatore alchimista di Pozzol Groppo (AI) che crea pani integrali semplici o con cereali (italiani) di segale, farro, grano del faraone. Extra regione, olio dalla Puglia. Una sezione è inoltre dedicata ai cosmetici e prodotti per l'igiene personale a base di latte d'asina. Il latte d'asina, infatti contribuisce a idratare, nutrire e lenire qualsiasi tipo di pelle anche con tendenze allergiche.

Sollecitazioni, tentazioni e golosità per un viaggio del gusto sano, **celebrazione della dieta mediterranea**, che coniuga eccellenze enogastronomiche Made in Italy con la bellezza di 2 luoghi ricchi di storia e d'arte. Un atlante del gusto ricco di tipicità ed eccellenze per una realtà che si caratterizza per fiducia e familiarità come il negozio sotto casa di una volta.

Pavia, 16/04/2017 (14614)

Articoli della stessa rubrica

- » [Torna a Pavia il Mercatino del Ri-Us](#)
- » [Mercatino del Ri-Us a Borgarello](#)
- » [Mercatino del Ri-Us – Nuova Vita alle Cose](#)
- » [Mercatino del Ri-Us Nuova Vita Alle Cose](#)
- » [Mercatino del Ri-Us](#)
- » [Mercatino del Ri-Us](#)
- » [Mercatino del Ri-Us by night](#)
- » [Mercatino del Ri-Us](#)
- » [Mercatino del riuso](#)
- » [Mercatino di Natale](#)
- » [Vetrina MEC per il ritorno in città!](#)
- » [Mercatino del Ri-Us-Nuova Vita alle Cose](#)
- » [Mercatino del Ri-Us-Nuova Vita alle Cose](#)
- » [Mercatino del Riuso](#)
- » [Tra sacro e gastronomico...](#)
- » [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](#)