

## 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 Oltrepò, 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

- » [Mercatino del Ri-Uso](#)
- » [Mercatino del riuso](#)
- » [Mercatino di Natale](#)
- » [Vetrina MEC per il ritorno in città!](#)
- » [Mercatino del Ri-Uso-Nuova Vita alle Cose](#)
- » [Mercatino del Ri-Uso-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 Cibus a Vigevano](#)
- » [I sapori dell'Europa a Pavia](#)
- » [Tornano le boutiques a cielo aperto](#)
- » [Domenica di festa a Torre d'Isola](#)
- » [Primo maggio con gusto](#)
- » [Tris di Mec](#)
- » [Domenica in casa per il MEC](#)
- » [Il MEC si sdoppia per Pasqua e Pasquetta](#)

### Vedi archivio

### Altri articoli attinenti

- » [Mec di Pasqua](#)
- » [Broni Ciocovillage](#)
- » [Chocomoments Pavia - RINVIATA](#)
- » [Sinfonia Gastronomica](#)
- » [Cena a sostegno della Mongolfiera](#)
- » [Birre Vive sotto la torre Christmas edition](#)
- » [Tradizioni e tracce di cucina ebraica in Lomellina e Monferrato](#)
- » [Oltrepò WineMi Week](#)
- » [ChocoDucale](#)
- » [Sapori di Birra](#)
- » [A tutta zucca... Berettina!](#)
- » [Sagra del peperone di Voghera](#)
- » [Autunno Pavese DOC](#)
- » [OltreGusto](#)
- » [Pane in Piazza](#)