

Melone, a Treviglio è tempo di sagra

Domenica 5 luglio alla cascina Pelesa di Castel Cerreto giornata dedicata al frutto dell'estate coltivato con metodo biologico



È uno dei simboli della tavola dell'estate e la cooperativa Castel Cerreto di Treviglio lo celebra con una sagra. Domenica 5 luglio alla cascina Pelesa il protagonista sarà il melone che, come tutta l'altra frutta, viene coltivato con metodo biologico.

La giornata è realizzata in collaborazione con l'azienda agricola Ciocca, prevede il pranzo sotto il pergolato con buffet a base di meloni e formaggi locali, carne alla griglia, gelato bio e frutta raccolta con metodo self service, modalità

principale adottata dall'azienda per la vendita diretta dei suoi prodotti, con l'eccezione di asparagi e melone che presentano più difficoltà. Alle 11 ci sarà una lezione di apicoltura per grandi e piccini. Non mancheranno la musica - country -, l'animazione, stand di prodotti locali e associazioni, passeggiate a dorso d'asino. L'appuntamento è dalle 11 alle 18. È consigliata la prenotazione castelcerreto@legalmail.it