



COMUNICATO STAMPA

Profumi, sapori e colori d'oltralpe in questa nuova edizione del Mercatino Regionale Francese che si terrà, dal 18 al 21 febbraio, a Varese in Piazza Monte Grappa. Tante le prelibatezze enogastronomiche presenti, tutte rigorosamente di qualità e tradizione francese. Oltre ottanta i tipi di formaggi, i quali potranno essere abbinati ad un'ampia gamma di vini provenienti dalle più importanti regioni vinicole d'Oltralpe. Per i più golosi le "degustazioni dolci" potranno contare sui biscotti bretoni, con oltre venti varietà di ripieno, su un gran numero di cioccolatini dai gusti raffinati, fino ad arrivare ai dolci preferiti da Re ed Imperatori: i macarons. Una grande tavolozza di colori è rappresentata dallo stand delle spezie e, a completamento dell'offerta enogastronomica, non mancheranno baguettes e croissants appena sfornati nello spazio della Boulangerie. In questo piccolo angolo di Francia che si presenta nella tua città troverai anche l'artigianato, con un'ampia gamma di prodotti provenienti da diverse regioni: lavanda, saponi, profumi, le tovaglie provenzali e tanto altro ancora... ti aspettiamo!



Mercatino Regionale Francese
da giovedì 18 a domenica 20 febbraio 2016
Varese - Piazza Monte Grappa

Orari

giovedì dalle 12.00 alle 20.00 - tutti gli altri giorni dalle 09.00 alle 20.00

si chiede cortesemente la pubblicazione

Ufficio stampa

MERCATINO REGIONALE FRANCESE

Il Mercatino Regionale Francese è un evento proposto da un gruppo di operatori commerciali francesi che hanno maturato un'esperienza internazionale in questo settore.

La tipicità del prodotto e la professionalità degli espositori ha permesso, in questi anni, uno sviluppo sia in termini di proposte, sia delle località che lo hanno ospitato, tanto da arrivare, nel 2015, in oltre 20 città dell'Italia centro-settentrionale. L'evento, ospitato nei centri storici con lo scopo di vivacizzarli, ha permesso anche di dare impulso al commercio locale. Visitare il mercatino vuol dire immergersi in una mescolanza di profumi e di colori che lo rende molto particolare e caratteristico.

I prodotti artigianali arrivano dalla Provenza e dalla Costa Azzurra: tovaglie, saponi, lavanda, essenze e borse in paglia. Da Parigi arrivano profumi, cosmetici e un'ampia gamma di accessori moda.

I prodotti legati all'enogastronomia francese rappresentano il cuore del mercatino. Oltre 80 i tipi di formaggio presenti, dal Mont d'Or, con la tipica confezione di legno, al Rocamadour del Midi Pyrénéés, dal Camembert della Normandia, al Brie della Ile de France. Anche i vini sono presentati in oltre 30 varianti, dallo Champagne al Bordeaux fino al Sidro. I salumi hanno particolari tipi di produzione che abbinano spezie ed erbe aromatiche. L'offerta dei biscotti Bretoni può contare su oltre 20 varietà diverse di ripieno: dal cocco al sesamo, dal cioccolato al limone. Una grande tavolozza di colori è rappresentata dallo stand delle spezie, le quali provengono, nella maggior parte dei casi, dalle ex colonie francesi. Da non perdere è lo spazio dedicato alle crepes e alle gastronomie, tutte specialità da degustare calde. A conclusione dello spazio enogastronomico non poteva mancare la baguette, calda, appena sfornata. I forni della Boulangerie preparano anche croissant e pasticceria da forno che fa bella mostra su uno stand di oltre 12 metri.

