

# MERCATINO REGIONALE FRANCESE, DAL 25 AL 27 OTTOBRE A PIAZZA DEI CADUTI



**Profumi, sapori e colori d'oltralpe in questa nuova edizione del mercatino regionale francese che si terrà, dal 25 al 27 ottobre, a piazza Caduti.** Tante le prelibatezze enogastronomiche presenti, tutte rigorosamente di qualità e tradizione francese. Oltre ottanta i tipi di formaggi, i quali potranno essere abbinati a un'ampia gamma di vini provenienti dalle più importanti regioni vinicole d'Oltralpe. Per i più golosi, ci saranno le "degustazioni dolci", ovvero biscotti bretoni, con oltre venti varietà di ripieno, un gran numero di cioccolatini dai gusti raffinati, fino ad arrivare ai dolci preferiti da re e imperatori: i macarons. Una grande tavolozza di colori sarà rappresentata dallo stand delle spezie e, a completamento dell'offerta enogastronomica, non mancheranno baguettes e croissants appena sfornati nello spazio della Boulangerie. 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. 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 2018, 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.

*Il mercatino sarà aperto dalle 12 alle 20 venerdì 25 ottobre, mentre sabato e domenica dalle 9 alle 20.*