

VareseNews

Dopo il successo del Brocantage, alla Rocca di Angera il Mercatino del Buongusto

Pubblicato: Venerdì 3 Settembre 2004

Si è svolto con successo alla Rocca Borromeo di Angera il Mercato del piccolo Brocantage, alla sua prima edizione. È ora in programma il Mercatino del Buongusto, dal 4 al 5 settembre. La seconda edizione del Mercatino del Buongusto sarà quest'anno ancora più ricca di produttori agricoli e artigiani, che arriveranno dalle valli piemontesi e lombarde con i loro prodotti dai sapori antichi e dimenticati, facendo del primo week-end di settembre un appuntamento assolutamente unico in uno scenario particolare. Alla Rocca il pubblico potrà assaggiare ed acquistare salumi tipici, tome, formaggi caprini, grappe, vini, miele e marmellate genuine, nello splendido scenario del monumento medievale e dei suoi cortili interni. Gli orari di apertura al pubblico vanno dalle 10.00 alle 19.00 (ultimo ingresso). Per i giovani visitatori l'Amministrazione Borromeo ha previsto un biglietto particolarmente scontato: 4 Euro anziché 4,50 come per le altre manifestazioni, al fine di incentivare la presenza di un pubblico particolarmente attento alle novità; per i bambini sotto i sei anni l'ingresso è gratuito, per gli adulti il biglietto è di 7 Euro.

Chi accederà alla Rocca, oltre al mercatino, potrà visitare la struttura medievale e le sale dedicate alle esposizioni permanenti: il Museo della bambola e della moda infantile e la collezione degli Automi del XIX e XX secolo. La Rocca è raggiungibile con i battelli della Navigazione Lago Maggiore e con un bus navetta dallo scalo di Angera, oppure in auto percorrendo la strada lacuale fino ad Angera e al parcheggio della Rocca. Per informazioni: 0331-931300.

Coloro che non potranno accedere alle Isole Borromeo per la chiusura in occasione del matrimonio fra Lavinia Borromeo e John Elkann potranno trovare nell'iniziativa in programma alla Rocca di Angera una valida alternativa che soddisferà ampiamente le loro aspettative.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it