VareseNews

Un po’ di Sardegna in piazza a Gallarate

Pubblicato: Venerdì 3 Maggio 2013

"Naturalmente Sardi" è il nome del mercato di prodotti dalla Sardegna che **da venerdì 3 a domenica 5 maggio fa tappa in Piazza Libertà a Gallarate**. L’iniziativa è proposta da Comune e Distretto Urbano del Commercio e grazie alla qualificata presenta di operatori sardi che hanno ottenuto l’appoggio ed il riconoscimento da parte delle istituzioni locali, saranno presentati prodotti di assoluta qualità sia nel settore enogastronomico, sia in quello artigianale, con una presenza istituzionale di promozione turistica. Passeggiare tra le bancarelle di questo mercatino sarà come immergersi in un piccolo angolo di Sardegna, tra i profumi e i colori di una regione che non è solo una meta turistica, ma è anche la culla di antiche civiltà che sono ancor oggi presenti attraverso la radicata tradizione della sua gente. Questo rapporto con le tradizioni è sottolineato anche dalla speciale relazione che passa attraverso i suoi prodotti enogastronomici, dove qualità e genuinità rispettano antiche ricette tramandate da generazioni. Artigianato e turismo completeranno le proposte di questo speciale appuntamento con la Sardegna.
Orari: venerdì dalle 14.00 alle 20.00 – sabato e domenica dalle 10.00 alle 20.00

I prodotti
Seconda isola più grande del Mediterraneo, la Sardegna ha nei prodotti legati al mare una sua caratteristica distintiva. Infatti, all’interno del mercatino si possono trovare una varietà di referenze provenienti da piccoli produttori ittici sardi. Non mancano certamente i prodotti da forno, contraddistinti dal pane carasau, nelle sue svariate declinazioni, oltre che alla spianata. Nel settore dei dolci si possono scoprire la seadas e il torrone morbido. Per i formaggi, oltre ai tradizionali pecorini, vi è il formaggio fresco con la particolarità del fiore sardo di Gavoi. Da segnalare sicuramente l’unicità del miele amaro, del fior di sale e del tonno rosso "da corsa" pescato con l’amo e non nelle reti. Non mancano i salumi, tra cui spiccano quelli di pecora e capra, oltre ad un’ampia offerta di vini con in particolare il turriga, il cannonau e il liquore di mirto. Un angolo ristoro, con la tradizionale birra Ichnusa spillata o in bottiglia, offre la degustazione delle più tipiche specialità sarde. L’angolo dell’artigianato completa l’offerta, con i tradizionali oggetti in sughero o l’ampia gamma dei coltellini di Pattada e tanto altro.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it