

I gusti del Piemonte in piazza Santa Maria

Pubblicato: Giovedì 24 Aprile 2014



Nell'ambito delle iniziative culturali primaverili coordinate dall'Amministrazione comunale, sabato 26 e domenica 27 aprile piazza Santa Maria ospita il Mercatino Regionale Piemontese, "vetrina" itinerante delle eccellenze enogastronomiche piemontesi, che sarà presente dalle ore 9.30 alle ore 19.30, per allietare e soddisfare i palati di tutti i visitatori. Il Mercatino Regionale Piemontese ha riscosso grande successo di pubblico in tutte le località del nord Italia dove è stato ospitato ed ha ottenuto un'assoluta condivisione dalla Regione Piemonte, da Imma Piemonte, da Eccellenza Artigiana e da tutte le Province Piemontesi.

Il Mercatino è formato da quindici pagode espositive, dal design elegante, che ospitano al loro interno espositori accuratamente selezionati, specializzati nel proporre i propri prodotti tipici dell'enogastronomia piemontese. Avventurandosi tra gli stand si potranno trovare formaggi d'eccellenza, con riconoscimenti DOP quali Castelmagno, Robiola di Roccaverano, Bra, Raschera, Testun, Toma Piemontese e formaggi di capra. Gli appassionati dell'enologia, invece, potranno gustare ottimi vini come dolcetto, nebbiolo, barbera, arneis, moscato d'Asti e tanti altri vini DOC.

Anche i salumi occupano una parte molto importante, infatti sui banchi si potranno trovare salami delle langhe, salame al barolo e salame al tartufo bianco di Alba. Vi è inoltre un vasto assortimento di dolci tipici piemontesi, di torte alla nocciola, di cioccolato artigianale, di miele, di nocciole IGP, funghi freschi, frutta, riso, marroni di Cuneo e confetture. A cornice del Mercatino verrà messo a disposizione dei bambini il percorso de "I giochi di una volta" far riscoprire loro come si divertivano un tempo i nonni, come è possibile trarre divertimento da materiali apparentemente non più utilizzabili: una scelta che nasce dal fatto che tutti i prodotti enogastronomici proposti nel Mercatino derivano da una tradizione che affonda le proprie radici nel passato.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it