

Lavanda e baguette, arriva il mercatino regionale francese

Pubblicato: Mercoledì 17 Febbraio 2016



Si fa presto a dire “pane e salame”: da giovedì 18 a domenica 21 febbraio 2016 in Piazza Monte Grappa a Varese si dovrà passare prima dalla **boulangerie**, per poi passare dalla **charcuterie** per farsi riempire la baguette. Magari, ascoltando *La vie en rose* fra profumi di lavanda.

Arriva difatti il Mercatino Regionale Francese: 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 Pyrénées**, 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 gastronomia, 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.

*Mercatino Regionale Francese
da giovedì 18 a domenica 21 febbraio 2016
Varese – Piazza Monte Grappa*

[Andrea Camurani](#)
andrea.camurani@varesenews.it