

Un delizioso angolo di Francia a Varese

Pubblicato: Venerdì 7 Febbraio 2020



Dal 13 al 16 febbraio, in Piazza Monte Grappa a Varese torna il [Mercatino Regionale Francese](#).

Profumi, sapori e colori d'oltralpe con tante prelibatezze enogastronomiche presenti, tutte rigorosamente di qualità e della migliore tradizione francese. Oltre **ottanta i tipi di formaggi** che potranno essere abbinati ad un'**ampia gamma di vini** provenienti dalle più importanti regioni vinicole francesi.

Per i più golosi, degustazioni dolci a base di **biscotti bretoni**, con oltre **venti varietà di ripieno**, **cioccolatini dai gusti raffinati** e i **macarons**, i dolci preferiti da Re e Imperatori.

Lo stand delle **spezie** si presenta come una grande **tavolozza di colori** e a completare l'offerta non mancheranno baguettes e croissants appena sfornati nello spazio della Boulangerie.

In questo piccolo angolo di Francia potrete trovare anche **prodotti dell'artigianato** provenienti da diverse regioni: lavanda, saponi, profumi, tovaglie provenzali e tanto altro ancora.

Orari

Giovedì 13 febbraio dalle 12 alle 20

Da venerdì a domenica, dalle 9 alle 20

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 2019, 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 alla 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.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it