

VareseNews

In Piazza Libertà a Gallarate tutti i colori e profumi della Francia

Publicato: Venerdì 25 Settembre 2020



Dal 2 al 4 ottobre 2020, Piazza Libertà a Gallarate ospiterà una nuova edizione del Mercatino Regionale Francese con i suoi profumi, sapori e colori d’oltralpe.

Tante le prelibatezze enogastronomiche presenti, tutte rigorosamente di qualità e tradizione francese.

Oltre ottanta i tipi di formaggi che potranno essere abbinati a un’**ampia gamma di vini** provenienti dalle più importanti regioni vinicole d’oltralpe.

Per i più golosi tante “**degustazioni dolci**“, dai biscotti bretoni con oltre venti varietà di ripieno, passando per un’ampia varietà di cioccolatini dai gusti raffinati, fino ad arrivare ai **macarons**, i dolci preferiti da Re ed Imperatori.

Una grande tavolozza di colori è rappresentata dallo stand delle **spezie** e a completamento dell’offerta enogastronomica, non mancheranno **baguettes e croissants** appena sfornati nello spazio della Boulangerie.

In questo piccolo angolo di Francia saranno presenti anche alcuni **artigiani** con un’ampia gamma di prodotti provenienti da diverse regioni: lavanda, saponi, profumi, tovaglie provenzali e tanto altro ancora.

L'evento si svolgerà nel rispetto delle normative regionali per la prevenzione della diffusione del COVID 19.

Mercatino Regionale Francese

Dal 2 al 4 ottobre 2020
Gallarate – Piazza Libertà

Orari

venerdì dalle 12.00 alle 20.00
sabato dalle 09.00 alle 20.00
domenica dalle 09.00 alle 20.00

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 Pyrénéés, 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

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it