

MERCATINO REGIONALE FRANCESE

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 2011, in oltre 30 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.

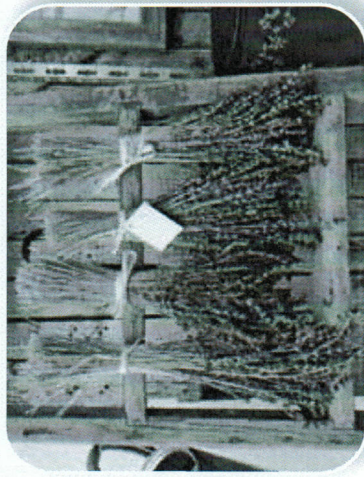
I prodotti artigianali arrivano dalla Provenza e dalla Costa Azzurra: tovaglie, saponi, lavanda, essenze e borse in paglia. Non mancano però anche le offerte legate all'abbigliamento sportivo, con le maggiori marche francesi. Da Parigi arrivano profumi, cosmetici e un'ampia gamma di accessori moda.

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. Anche la pasticceria proveniente dal Maghreb ha un'ampia offerta di prodotti. 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 gastronomie, 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.



I tradizionali appuntamenti autunnali con il Mercatino Regionale Francese si svolgeranno in diverse regioni: Emilia Romagna, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana e Veneto.

Il nutrito programma autunnale prevede l'inserimento di nuove città che hanno messo a disposizione le più belle Piazze dei loro centri storici, a riprova che l'evento rappresenta un importante momento di aggregazione per il pubblico che lo visiterà.



Mercatino Regionale Francese

Profumi, sapori e colori di Francia in Tour



I prodotti legati all'enogastronomia rappresentano da sempre il cuore del mercatino.

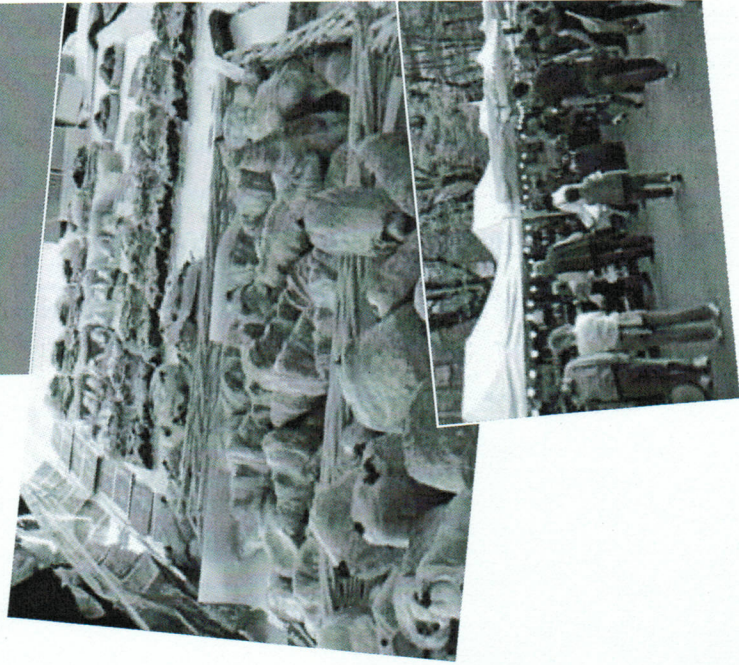
Grazie alla "Boulangerie" che sforna continuamente baguette, diversi tipi di pane, croissant e pasticceria, ci si immerge subito in un'atmosfera che contraddistingue questo piccolo angolo di Francia itinerante: l'originalità. Seguendo il filo conduttore dei prodotti enogastronomici, il visitatore potrà viaggiare attraverso tutte le regioni della Francia, ognuna con le sue caratteristiche legate al territorio.

I formaggi ti portano dal Midi Pyrénées con il Rocamadour alla Normandia con il Camembert, mentre i vini ti portano dallo Champagne all'Aquitaine con il Bordeaux. I territori oltre Oceano sono ampiamente rappresentati nella grande tavolozza di colori dello stand delle spezie.

Colori e profumi si mescolano anche nel virtuale viaggio attraverso l'artigianato presente nel mercatino. Bigiotteria, abbigliamento e cosmetici arrivano da Parigi, mentre le splendide distese di lavanda della Provenza, tanto rappresentate nei quadri dei pittori, sono la materia prima per profumatori e saponi, oltre ad essere rappresentate in un'ampia produzione di tovagliato provenzale.



Informazioni e calendari sono consultabili sul sito www.promeceventi.com



COMUNICATO STAMPA

Profumi, sapori e colori d'oltralpe in questa prima edizione del Mercatino Regionale Francese che si terrà da venerdì 21 a domenica 23 settembre in Viale Buozzi a San Benedetto del Tronto. Tante le prelibatezze enogastronomiche presenti, tutte rigorosamente di qualità e tradizione francese. Oltre ottanta i tipi di formaggi, i quali potranno essere abbinati ad un'ampia gamma di vini provenienti dalle più importanti regioni vinicole d'Oltralpe. Per i più golosi le "degustazioni dolci" potranno contare sui biscotti bretoni, con oltre venti varietà di ripieno, su un gran numero di cioccolatini dai gusti raffinati, sul Loukoum proveniente dal Maghreb, fino ad arrivare ai dolci preferiti da Re ed Imperatori: i macarons. 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 che si presenta nella tua città troverai anche l'artigianato, con un'ampia gamma di prodotti provenienti da diverse regioni: lavanda, saponi, profumi, le tovaglie provenzali e tanto altro ancora... ti aspettiamo!



in collaborazione con
Città di San Benedetto del Tronto

JOCABA, il Mercatino Regionale Francese
venerdì 21, sabato 22 e domenica 23 settembre 2012
San Benedetto del Tronto - Viale ~~Buozzi~~ S. MORETTI

Orari

venerdì dalle 18.00 alle 22.00, sabato dalle 10 alle 22.00 e domenica dalle 10.00 alle 20.00

Si chiede cortesemente la pubblicazione.

Ufficio stampa

Promec - Bollate (MI) - Tel. 02.33301433 - info@promeceventi.com - www.promeceventi.com