

COMUNICATO STAMPA

Un nuovo ed unico evento è ospitato per la prima volta a Reggio Emilia: il Villaggio Francese Belle Époque.

Da venerdì 1 a domenica 17 settembre, nella centralissima Piazza della Vittoria, sarà ospitato il Villaggio Francese Belle Époque, un evento promosso da PAQ organisation con il patrocinio del Comune di Reggio Emilia.

Le casette in legno dai colori pastello con le scritte in stile liberty, le luci, le insegne e gli spazi dedicati a specialità gastronomiche francesi, daranno vita ad un piccolo quartiere parigino in cui si respira un'atmosfera molto particolare. Nelle vetrine dei negozi troviamo pane appena sfornato e croissant, biscotti e cioccolatini, miele e marmellate, formaggi e salumeria, spezie e vini, ostriche e champagne per le piccole e grandi occasioni e tanti prodotti freschi. Le cucine preparano specialità regionali da consumare a casa o sul posto in una piacevole atmosfera conviviale. Al Villaggio Francese Belle Époque non si soddisfa solo la gola, in quanto si trovano anche saponi profumati, articoli per la tavola, prodotti tessili ed accessori per la casa e la persona. Il personale del villaggio veste come all'epoca e con il sorriso vi accompagnerà in questo viaggio nel tempo per ritrovare l'atmosfera di un periodo speciale.



Villaggio Francese Belle Époque
da venerdì 1 a domenica 17 settembre 2017
Reggio Emilia - Piazza della Vittoria

Orari

Venerdì e sabato: dalle 10.00 alle 23.00 - tutti gli altri giorni dalle 10.00 alle 22.00

Organizzazione: PAQ organisation - www.facebook.com/villaggiobelleepoque

Ufficio stampa

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



PROMEC {eventi}

La prodottistica

Saranno presenti prodotti sia alimentari, sia non alimentari, tutti espressione di diverse regioni francesi. Quelli legati all'enogastronomia rappresentano il cuore del villaggio.

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. A conclusione dello spazio enogastronomico non poteva mancare la baguette, calda, appena sfornata. I forni della Boulangerie preparano anche croissant e pasticceria da forno.

I prodotti artigianali arrivano dalla Provenza e dalla Costa Azzurra: tovaglie, saponi, lavanda, essenze ed oggettistica provenzale. Da Parigi arrivano profumi e un'ampia gamma di accessori moda.

Tutti i prodotti sono accuratamente selezionati per garantire il massimo standard di qualità.

L'ampia gamma di offerte alimentari può contare su una filiera di piccoli produttori, mentre la parte riguardante la produzione provenzale e della Costa Azzurra, sia di tovagliati, sia di saponi e lavanda, provengono da aziende artigianali che sono presenti all'interno della manifestazione.

La ristorazione

Non poteva mancare, in questa proposta legata alla Francia, un angolo dedicato alla sua gastronomia regionale. Differente a seconda delle caratteristiche legate ai territori, dalla presenza di coste o montagne, confinanti con altri paesi europei oppure influenzate da tradizioni che si perdono nel tempo, la cucina si declina in numerose proposte: tartiflette, cassoulet, chocroute e tanto altro. Uno spazio è dedicato alla degustazione dei vini e, proprio per completare questo panorama tutto francese, si potranno degustare ostriche e champagne.



Ufficio stampa