

Un weekend tutto da vivere in centro storico

Saranno 3 giorni densi di appuntamenti quelli che si appresta a vivere il centro storico di Reggio Emilia.

Al tradizionale appuntamento sabato 9 aprile con “Via Roma antiquaria”, si aggiungono a partire da venerdì due eventi che animeranno le piazze.

“Regioni d’Europa” in piazza Martiri del 7 luglio e piazza della Vittoria

Si comincia venerdì sera con l’apertura di “Regioni d’Europa”, la maxi mostra-mercato itinerante che arriva per la prima volta a Reggio Emilia.

Piazza Martiri del 7 luglio e piazza della Vittoria ospiteranno circa 80 espositori con prodotti artigianali e alimentari tipici delle regioni europee, dall’Italia alla Spagna, dalla Francia al Belgio, dalla Polonia all’Ungheria, alla Germania. Si comincia venerdì a partire dalle 18 e si termina alle 24 di domenica: tre giorni di enogastronomia e artigianato tipici italiani e non, street food, tè e infusi, bigiotteria, tessuti, incensi, prodotti per la casa, cosmetici e tanto, tanto altro!

Fra le bancarelle sarà possibile scoprire dall’abbigliamento all’arredamento, dal buon cibo italiano, alle birre tipiche del nord Europa, dalla pasticceria francese, al tè nero inglese.

Regioni d’Europa è un progetto organizzato da Apeca e Unione Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza in collaborazione con FIVA ASCOM.

“Mercatino Piemontese” in piazza Prampolini

In piazza Prampolini torna, invece nelle giornate di sabato e domenica il “Mercatino Regionale Piemontese”, fiera itinerante delle eccellenze enogastronomiche piemontesi.

Avventurandovi tra le pagode espositive potrete trovare prelibati formaggi d’eccellenza, sia freschi sia stagionati, con riconoscimenti DOP quali Castelmagno d’Alpeggio, Testun, la Paglierina, tome, pecorini e moltissimi altri formaggi di vacca, capra e pecora.

I buongustai saranno attirati dai saporiti salumi delle Langhe, il salame al barolo e salame al tartufo bianco di Alba da abbinare ad ottimi vini rossi come il Barbera, il Grignolino ed il Dolcetto. Per i più golosi non mancherà un vasto assortimento di dolci tipici piemontesi, Cuneesi e Monregalesi, Amaretti, Baci di Dama e la famosa torta di nocciole piemontese. Inoltre, potrete trovare, una vasta scelta di cioccolato artigianale e golose creme di nocciola. Invece, per chi predilige i prodotti salati, vasto assortimento di pane, dalle pagnotte alle noci e al pane con farina di kamut, focacce, pizze, pasta senza glutine, riso e farine. Gli amanti dei prodotti biologici troveranno deliziose confetture, miele e funghi secchi e freschi in stagione e le famose nocciole Piemonte IGP.