

Mercatanti al via, è già pienone Sentierone tra sapori e colori - Video

Mercatanti al via, è già pienone Sentierone tra sapori e colori - Video

Al centro l'enogastronomia e il cibo da strada, ma non mancano i prodotti artigianali, dal legno alle ceramiche.

La grande novità è il cibo messicano. Ma anche la pizza «alta» del «Luca» di Redona e i funghi freschi di Nespole. Da giovedì 6 a domenica 9 ottobre torna «Mercatanti in fiera», che porta sul Sentierone un potpourri di profumi e sapori da mezzo mondo con 120 banchi provenienti da 18 nazioni e 13 regioni italiane (gli stand aprono alle 9 e chiudono alle 24, tranne la domenica, con chiusura alle 20.30).



Mercatanti

(Foto by Bedolis)

«Sono arrivate 300 proposte, abbiamo dovuto fare un grande lavoro di selezione, confermando i banchi più richiesti come quello dei bulbi olandesi» spiega Cesare Rossi, responsabile Promozioni Confesercenti, insieme a Giulio Zambelli, presidente Anva Bergamo. Sono loro l'anima dell'evento (organizzato in collaborazione con il Comune) che quest'anno vanta una sinergia importante, quella con il progetto Erg, «East Lombardy. Regione europea della gastronomia 2017». Bergamo, infatti, insieme a Brescia, Cremona e Mantova, con le sue specialità salirà sul «food truck» allestito in via XX

Settembre.

«Mercatanti è un momento importante, tra i più apprezzati dal pubblico – commenta Roberta Garibaldi, direttore scientifico del progetto –. Erg nasce per valorizzare i prodotti locali, l'obiettivo è internazionalizzare. Il turismo enogastronomico è in crescita: in Italia è passato dal 10 al 20% in due anni». Lungo il Sentierone ci saranno ambulanti provenienti da Spagna, Francia, Inghilterra, Germania, Austria, Olanda, Belgio, Irlanda, Grecia, Russia, Ungheria e Polonia. «Wurstel, birra, vini, paella, carne alla brace, biscotti olandesi e squisitezze assortite tenteranno anche i palati più esigenti – assicurano Rossi e Zambelli –. Sul Sentierone arriverà un grande numero di visitatori, puntiamo a confermare i 140mila dell'anno scorso. L'offerta dei venditori ambulanti non va a sovrapporsi a quella del centro cittadino, ma la affianca e la integra». Tra le novità anche uno stand gestito da alcuni negozianti del centro piacentiniano. «Cerchiamo di animare il centro nella maniera più educata possibile– sottolinea Rossi –. E facciamo rete con altri eventi, come Bergamoscienza con il suo bookshop davanti al Donizetti gestito dall'associazione dei librai».



(Foto by Bedolis)

Christophe Sanchez, ad di Turismo Bergamo, sottolinea: «La chiusura dopo una certa ora delle banche e degli uffici crea un esodo in centro. Queste manifestazioni permettono invece di viverlo e di fare anche turismo di prossimità. Quest'anno, grazie alla rete wi fi, potremo anche monitorare le presenze e qualche provenienza». Per l'occasione Teb potenzia il servizio con l'aggiunta di corse serali da Bergamo e Albino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

