** **

COMUNICATO STAMPA

**Mercato europeo del commercio ambulante**

***Per la prima volta a Bologna, dal 29 aprile al 1 maggio, in Montagnola arriva la prestigiosa mostra-mercato itinerante organizzata da Fiva Confcommercio e Confcommercio Ascom Bologna. Oltre 100 espositori provenienti da circa 30 paesi stranieri e da tante regioni italiane***

Crepes olandesi, salumi spagnoli, biscotti bretoni, ma anche pasticceria siciliana, focaccia genovese, stoffe francesi e ceramiche inglesi. La Montagnola dal 29 aprile al 1 maggio diventa la capitale del cibo e dell’artigianato europeo ospitando per la prima volta in città il “Mercato europeo del commercio ambulante”. La manifestazione, promossa da FIVA (Federazione Italiana Venditori Ambulanti), in collaborazione con Confcommercio Ascom Bologna e patrocinata dal Comune, vedrà la presenza di oltre 100 espositori che andranno ad animare il Parco della Montagnola.

Tantissime e di tutti i tipi le proposte degli operatori del Mercato Europeo che, con i loro sapori e colori internazionali, trasporteranno il capoluogo emiliano nel centro dell'Europa, con prodotti che vanno dall'artigianato ai prodotti tipici, senza contare gli stand enogastronomici che permetteranno di degustare cibi e bevande da ogni Paese. L'orario di apertura degli stand sarà particolarmente esteso - dalle 10 alle 24 - per favorire l’afflusso di visitatori.

All’inaugurazione, prevista venerdì 29 aprile alle 11.30, saranno presenti Giancarlo Tonelli, Direttore Generale Confcommercio Ascom Bologna, Federico Zelli, coordinatore nazionale Fiva del Mercato europeo, e Luisa Guidone, Assessora al Commercio del Comune di Bologna.

«Il Mercato europeo del commercio ambulante rappresenta un’occasione importantissima per la nostra città di tornare ad aprirsi all’Europa e al Mondo dal punto di vista delle Fiere e del turismo – commenta Giancarlo Tonelli, Direttore Generale Confcommercio Ascom Bologna –. I dati da questo punto di vista sono incoraggianti e puntiamo a un ritorno massiccio di visitatori stranieri nei prossimi mesi, trainati anche da iniziative come queste. Unire il food all’artigianato, in un parco riqualificato come quello della Montagnola, ritengo sia una ricetta vincente».

«Il Mercato nasce ormai quasi 20 anni fa per valorizzare lo spirito europeo ed è per questo che Bologna non poteva mancare nel nostro itinerario – spiega Federico Zelli, coordinatore nazionale Fiva dell'evento –. Quella che vivremo sarà una tre giorni di atmosfere culturali nuove e di incontro con l’Europa, ma anche di sostegno alla promozione dei centri storici. Inoltre, tanti sono gli operatori del Mercato che si appoggiano ai servizi delle città dove siamo, creando una ricaduta positiva sul territorio. Un elemento importantissimo nella fase storica che stiamo vivendo».

«Le iniziative che puntano a rilanciare il commercio sono fondamentali per la ripresa dell’attività economica della nostra città e, soprattutto quando di respiro europeo come in questo caso, rappresentano un elemento di attrattività turistica molto importante – dice Luisa Guidone, Assessora al Commercio del Comune di Bologna –. In questo senso con le Associazioni abbiamo un dialogo costante per intraprendere e promuovere le azioni migliori per andare incontro alle esigenze degli imprenditori e superare questa fase storica particolarmente complessa»

In questa tre giorni a farla da padrone in Montagnola sarà la gastronomia europea: mini-crepes olandesi, salumi spagnoli, biscotti bretoni e i deliziosi Brezen dall’Austria. Per gli appetiti più robusti si raccomanda invece il grill gigante con specialità dalla Germania: wurstel, stinchi di maiale e gli immancabili Sauerkraut, il tutto naturalmente accompagnato da fiumi di birra. E in questo serpentone, suggestivo e coloratissimo, non possono mancare gli operatori italiani con le loro specialità regionali. Presenti col meglio del meglio, tra alimentari e non: pasticceria siciliana, salumi toscani, formaggi sardi, focaccia genovese, taralli e sott’oli dalla Puglia, olive ascolane e così via. Il Mercato Europeo però non è solo food: saranno presenti numerosi banchi di artigianato, provenienti sia dall’Italia che dal resto del Mondo.

Bologna, 28 aprile 2022