



FIVA CONFCOMMERCIO
Federazione Italiana Venditori Ambulanti e su aree pubbliche



Comune
di San Michele
al Tagliamento



COMUNICATO STAMPA

PER LA PRIMA VOLTA A BIBIONE IL "MERCATO EUROPEO DEL COMMERCIO AMBULANTE", LA PRESTIGIOSA MOSTRA-MERCATO ITINERANTE ORGANIZZATA DA FIVA CONFCOMMERCIO E CONFCOMMERCIO VENEZIA. 100 ESPOSITORI PROVENIENTI DA CIRCA 20 PAESI STRANIERI E DA TANTE REGIONI ITALIANE

*** **

Sbarca a Bibione "PIAZZE D'EUROPA": il Mercato europeo del Commercio ambulante targato Fiva (Federazione Italiana Venditori Ambulanti), Confcommercio Imprese per l'Italia Mandamento di Portogruaro-Bibione-Caorle, Confcommercio Delegazione Bibione e Comune di San Michele al Tagliamento si affaccia sul litorale **dal 30 marzo al 1 aprile 2024**.

La prestigiosa e variegatissima **mostra-mercato di prodotti tipici ed enogastronomici** provenienti da numerosi Paesi europei (e non solo), oltre che da svariate regioni italiane, **festeggia la sua prima edizione a Bibione** nel weekend di Pasqua.

Gli stand, oltre un centinaio di operatori, troveranno sfogo in piazzale Zenith, rimanendo aperti dalle 10 alle 24 di sabato e domenica e Lunedì dell'Angelo. Una piazza cosmopolita i cui tratti più esotici avranno le bandiere di Brasile, dell'Ecuador o della Lituania, anche se i pezzi forti verranno dal cuore del Vecchio Continente.

Tantissime e di tutti i tipi le proposte degli operatori del Mercato Europeo che, con i loro sapori e colori internazionali, trasporteranno Bibione nel centro dell'Europa, con **prodotti tipici**, senza contare gli stand enogastronomici che permetteranno di degustare cibi e bevande da ogni Paese. Grazie a questa pacifica e festosa invasione colorata, per tre intense giornate piazzale Zenith si presenterà come un mondo in miniatura: una piazza cosmopolita dove sventoleranno non solo le bandiere del Vecchio Continente - Austria, Belgio, Francia, Germania, Olanda, Spagna - ma anche "ospiti" internazionali da Argentina, Brasile, Messico, Egitto ed India.

A farla da padrona 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 annaffiato dall'inconfondibile birra tipica. Invitantissima, inoltre, è la paella dello stand spagnolo: il riso, nelle enormi padelle, è condito nella variante "valenciana" di pesce, tutto preparato all'istante, sotto gli occhi dei visitatori.

Per chi preferisce sapori Sudamericani l'ideale è rappresentato dalla carne argentina, l'Asado, alla griglia e la specialità dalla ristorazione brasiliana, la Feijoada, preparata con riso, fagioli neri, carne di maiale e di manzo, che porteranno in città un pezzo del Nuovo Continente.



FIVA CONFCOMMERCIO
Federazione Italiana Venditori Ambulanti e su aree pubbliche



Comune
di San Michele
al Tagliamento



Ma il Mercato Europeo non è solo gastronomia e tra le innumerevoli bancarelle di prodotti tipici vanno segnalate le prestigiose porcellane inglesi, prodotte nello Staffordshire che lavorano come si faceva nell'Ottocento: piatti, vassoi, vasi, tazze di tutte le misure vanno a ruba e non di rado Jason Miller è tornato a casa senza più una teiera, senza un barattolo delle celebri confetture inglesi (al lampone, alla fragola, all'arancia, tutte da provare) o senza una confezione di cheddar, l'unico formaggio britannico (piccante o dolce) conosciuto in tutto il mondo. Medesima fama e godimento per gli stand irlandesi dominati dal colore verde del rugby e dal nero della birra Guinness, che nell'occasione non è da bere ma da indossare, dove i giovani si riversano sempre in massa.

Direttamente da San Pietroburgo ci saranno anche Tania e Svetlana che con i loro stand di "cimeli" sovietici hanno più volte sbancato le piazze in cui hanno fatto tappa con i mercati internazionali di Fiva Confcommercio. A Torino, Padova e Piacenza la folla ha letteralmente svuotato il loro banco con le "anticaglie" dell'Unione Sovietica, dalle spille dell'Armata Rossa a quelle del Kgb, dagli elmetti della II guerra mondiale alle divise a righe rosse o blu da marinaio, dai cannocchiali con falce e martello alle matrioske, tra la parte più accessibile di un assortimento ricchissimo che presenta dei pezzi forti assolutamente ineguagliabili.

Per i bambini, oltre alle bancarelle di dolci tipici, sarà certamente apprezzato lo stand delle coloratissime e originali ceramiche della Lituania, fatte rigorosamente a mano, che più volte hanno vinto il premio per il banco più originale. Romas Mekisa, l'inventore, ora ha affiancato alle sue creature dei video che illustrano i mille modi di giocare con loro.

Resta da dire che in questo serpentone coloratissimo e suggestivo non saranno da meno gli operatori italiani, presenti col meglio del meglio, tra alimentari e non: dai peperoncini di Calabria (sott'olio e non, ripieni e non) alla pasticceria siciliana, dai salumi del Mugello ai formaggi sardi; dalle stampe d'epoca ai complementi d'arredo e tanto altro. Mercati Europei: una kermesse sempre molto attesa e circondata d'entusiasmo. C'è da scommetterci.

Il Presidente di Confcommercio Delegazione Bibione, Andrea Drigo: *"Come Presidente di Confcommercio Bibione, sono orgoglioso e lieto di ospitare un evento così importante, di caratura nazionale, straordinario e dedicato al commercio, al food e alle tipicità. È fantastico palpare l'impegno e la creatività dei nostri operatori nel valorizzare le eccellenze del territorio e offrire esperienze uniche ai consumatori. Eventi come questo non solo promuovono il settore commerciale, ma contribuiscono ad arricchire il palinsesto di eventi facendo da apripista ad una grandiosa stagione 2024 per Bibione. Sono convinto che iniziative di questo genere siano fondamentali per stimolare l'economia locale e arricchire l'esperienza dei cittadini e dei visitatori in un'ottica di allungamento della stagionalità. L'obiettivo è lavorare affinché questo straordinario appuntamento si contraddistingua e diventi per i turisti che amano Bibione l'evento di apertura delle prossime stagioni estive".*

Il Sindaco di San Michele al Tagliamento, Flavio Maurutto: *"Ringrazio Confcommercio Bibione per aver portato all'attenzione dell'Amministrazione Comunale questo importante evento che abbiamo deciso di appoggiare perché crediamo possa di fatto inaugurare con una ventata di novità la stagione 2024. Il Mercato Europeo, con le sue mille sfaccettature e la sua atmosfera festosa e cosmopolita, porterà un vivace tocco di internazionalità agli ospiti che, già dal weekend di Pasqua, affolleranno la nostra amata località. Un sentito ringraziamento va anche agli operatori di Bibione che hanno accolto con entusiasmo la proposta e si sono impegnati per prepararsi al meglio in vista di questo appuntamento".*



FIVA CONFCOMMERCIO
Federazione Italiana Venditori Ambulanti e su aree pubbliche



Comune
di San Michele
al Tagliamento



Cosa sono i "Mercati Europei" di Fiva

I Mercati Europei di Fiva Confcommercio nascono nel 2001, sulla scia delle positive esperienze maturate in altri Paesi comunitari. A cercare una definizione semplice, si può dire che i Mercati Europei sono delle mostre-mercato dei venditori su aree pubbliche provenienti dai Paesi dell'Unione Europea.

In realtà i Mercati Europei di Fiva Confcommercio sono molto di più, perché hanno un valore aggiunto che le consuete iniziative di piazza non riescono ad assicurare. Il loro punto di forza, infatti, è il contributo operativo che offre l'intero mondo del commercio: un Mercato Europeo prende forma grazie alla cooperazione della Federazione nazionale e delle associazioni territoriali del commercio ambulante, delle Camere di commercio, degli Enti locali quali Comuni o Regioni, dell'Ueca (Unione europea del commercio ambulante). È grazie a questa capacità di "fare sistema" che i Mercati Europei arrivano sulle maggiori piazze nazionali, che per un intero week-end diventano internazionali.

L'idea che anima questi eventi è far incontrare gli operatori italiani e i loro omologhi europei con il consumo italiano. In percentuale, nei Mercati Europei, i banchi di provenienza estera costituiscono il 70%, mentre i rappresentanti delle specificità regionali italiane il rimanente 30%. Sotto il profilo merceologico, l'organizzazione ha sempre posto particolare attenzione nell'equilibrio tra banchi alimentari e settore non alimentare, fissando anche un limite per la partecipazione delle cosiddette aziende di "street food", che continuano a far da traino all'evento, ma senza prenderne il sopravvento: in cifre, un 40% di banchi di alimentari si affianca ad un 40% del settore non alimentare, mentre il restante 20% è costituito da operatori che effettuano somministrazione.

È grazie a questa varietà che il Mercato Europeo si realizza in un caleidoscopio di forme, profumi, sapori che ricordano le atmosfere europee, nella loro diversità ma anche nella loro somiglianza, contribuendo attivamente anche al processo di integrazione, e che rende i Mercati Europei un evento atteso dai visitatori, dagli operatori stranieri, ma anche dagli esercenti in sede fissa e dagli operatori del turismo.

Mercati Europei FIVA Confcommercio – tanti volti per un unico mercato!

Informazioni:

www.mercatieuropei.com

<https://www.facebook.com/mercatieuropei.fiva>

<https://www.fiva.it/mercati-europei/>

<https://www.instagram.com/mercatieuropeifiva/>

