



FIVA CONFCOMMERCIO
Federazione Italiana Venditori Ambulanti e su aree pubbliche



Comune
di San Michele
al Tagliamento



COMUNICATO STAMPA

SECONDA EDIZIONE A BIBIONE PER IL “MERCATO EUROPEO DEL COMMERCIO AMBULANTE”, LA PRESTIGIOSA MOSTRA-MERCATO ITINERANTE ORGANIZZATA DA FIVA CONFCOMMERCIO E CONFCOMMERCIO BIBIONE. 90 ESPOSITORI PROVENIENTI DA CIRCA 20 PAESI STRANIERI E DA TANTE REGIONI ITALIANE

*** **

Torna in piazzale Zenith, a Bibione, “PIAZZE D’EUROPA”. Il Mercato europeo del Commercio ambulante targato FIVA (Federazione Italiana Venditori Ambulanti), Confcommercio Delegazione Bibione e Comune di San Michele al Tagliamento si riaffaccia sul litorale dal 25 al 27 aprile 2025.

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 seconda edizione a Bibione** nel weekend della festa della Liberazione.

Gli stand, circa un novanta operatori, troveranno spazio nella location di piazzale Zenith, rimanendo aperti dalle 10 alle 24. Una piazza cosmopolita i cui tratti più esotici avranno le bandiere di Brasile, dell’Ecuador o del Messico, 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 e tipicità nazionali, senza contare gli stand enogastronomici che permetteranno di degustare cibi e bevande da ogni Paese. Grazie a questa pacifica, festosa e colorata “calata”, per tre intense giornate piazzale Zenith si presenterà come un mondo in miniatura: una piazza globale 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 accompagnato da fiumi di birra. Senza



FIVA CONFCOMMERCIO

Federazione Italiana Venditori Ambulanti e su aree pubbliche



Comune
di San Michele
al Tagliamento



bisogno di presentazioni 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.

Ma il Mercato Europeo non è solo gastronomia e tra le innumerevoli bancarelle di prodotti tipici vanno segnalate le prestigiose porcellane inglesi, prodotte da un consorzio di artigiani dello Staffordshire che lavorano come si faceva nell’Ottocento: piatti, vassoi, vasi, tazze di tutte le misure vanno a ruba e non di rado John 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. Ci sarà anche Remy, dalla Provenza. Viene da Nizza e con il suo stand tutto lilla ha più volte portato il colore ed il profumo della lavanda nelle piazze italiane. A Torino, Padova e Piacenza la folla ha letteralmente svuotato il suo banco, nel quale troneggia un morbidissimo orso gigante. Lilla, naturalmente.

Resta da dire che in questo serpentone coloratissimo e suggestivo non saranno da meno gli operatori italiani e locali, 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 marchigiani 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 che un evento così importante si sia consolidato; una kermesse di caratura nazionale, straordinaria e dedicata al commercio, al food e alle tipicità. È fantastico sentire 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 2025 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 cresca continuamente”.*

Il Sindaco di San Michele al Tagliamento, Flavio Maurutto: *“Siamo lieti che la positiva esperienza dello scorso anno abbia stimolato FIVA Confcommercio a voler riportare il Mercato Europeo a Bibione anche nel 2025, un importante evento che abbiamo deciso di appoggiare nuovamente perché crediamo possa di fatto segnare l’inaugurazione della stagione turistica 2025. Con le sue mille sfaccettature e la sua atmosfera festosa e cosmopolita, il Mercato Europeo porta infatti*



FIVA CONFCOMMERCIO
Federazione Italiana Venditori Ambulanti e su aree pubbliche



Comune
di San Michele
al Tagliamento



un vivace tocco di internazionalità agli ospiti che, già dal weekend di Pasqua, affollano la nostra amata spiaggia. Ringrazio Confcommercio Bibione per la connessione creata con FIVA e gli operatori della località per l'impegno profuso nel farsi trovare preparati in vista dell'evento".

Il Presidente FIVA Confcommercio Unione Metropolitana di Venezia e Rovigo, Mirco Zanchetto: *"Un orgoglio riavere sul territorio il Mercato Europeo; un format di qualità voluto ed inventato da FIVA Confcommercio. Un evento conosciuto in tutte le principali Città italiane e ormai divenuto anche per noi un appuntamento fisso. FIVA Confcommercio Unione Metropolitana di Venezia e Rovigo ne organizza ben due: segno evidente che l'interesse per il settore ambulante è vivo e punta con le proprie eccellenze al futuro."*

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



FIVA CONFCOMMERCIO
Federazione Italiana Venditori Ambulanti e su aree pubbliche



Comune
di San Michele
al Tagliamento



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/>