



Green market di Vergato, concerti e spettacoli ogni sabato mattina fino a luglio

Il Mercato al Pincio di Vergato, dopo l'inaugurazione del 22 aprile, si prepara a ospitare spettacoli e concerti tutti i sabato mattina fino a luglio

26 aprile 2017

Dopo l'inaugurazione del 22 aprile il Mercato al Pincio di Vergato si prepara a offrire una serie di spettacoli per tutti i visitatori. Il mercato, nella formula innovativa del "Green Market", ogni sabato mattina propone prodotti genuini offerti direttamente dai produttori della Valle del Reno, attraverso casette in legno disposte lungo la passeggiata del Pincio in via Marconi. La novità del 2017 è che tale passeggiata diventerà stabilmente una vera e propria "street food": oltre ad acquistare i prodotti, infatti, sarà possibile gustarli direttamente in strada grazie alla presenza di un forno a legna.

Il programma prevede, sempre a partire dalle ore 10, lo **spettacolo di burattini** a cura del Circolo Galeazzo Marescotti il 6, 20 e 27 maggio e il 17 giugno. Il 29 aprile e il 10 giugno appuntamento con la musica dal vivo, con il gran finale il 24 giugno con il **Choro de Rua con Barbara Piperno al flauto traverso e Marco Ruviano alla chitarra 7 corde.**

Il mercato, organizzato su iniziativa del Comune di Vergato in collaborazione con l'Unione dei comuni dell'Appennino bolognese, la Strada dei vini e dei Sapori Appennino bolognese, Geo Park e Officina 15, ospiterà anche eventi culturali e sportivi: sabato 13 maggio infatti la polisportiva Zanni presenterà la scuola di basket, il 20 maggio è prevista l'inaugurazione della mostra "**Vergato Arte 2017**" mentre il 27 maggio sarà ospitata la concentrazione di moto storiche del raduno **Honda4Fest**. Da non perdere inoltre la **rassegna musicale di artisti di strada** il 3 giugno organizzata dal gruppo A.N.A.

Il mercato "Green Market" è aperto dalle 8,30 alle 13,30 ed offre prodotti tipici a km zero delle sei filiere agroalimentari della montagna bolognese. Si parte con la filiera cerealicola (farine, cereali, birre artigianali), la filiera vitivinicola, c'è poi la filiera del bosco (funghi, marroni, tartufi e castagne), quella lattiero-casearia (Parmigiano Reggiano di Montagna, burro, latte e derivati), quella ancora delle carni, salumi e selvaggina e infine la filiera di frutti, fiori e piante spontanee che permette di produrre marmellate, tisane, sottoli, conserve e prodotti freschi di stagione.

Carmine Caputo
Ufficio Stampa Unione dei comuni dell'Appennino bolognese
carmine.caputo@unioneappennino.bo.it