

Un petit village italien au coeur d'Eauze



Un petit village italien au coeur d'Eauze

Samedi 9 septembre, à 10 heures, place René Cassin, le village Italien ouvrait ses portes au public. Dès 11 heures, le public a assisté à l'inauguration officielle du village par la municipalité.

Le village est ouvert tous les jours de 10 à 20 heures et le restaurant est ouvert le midi et le soir.

Dimanche, tous les repas midi et soir étaient animés par le chanteur Mikele Ceriello. Son répertoire de chansons du folklore italien a enthousiasmé les personnes qui savouraient leur repas.

Lundi à partir de 17 h 30, le public était convié à assister à une démonstration de cuisine et de découverte des produits italiens du village, ainsi qu'à une démonstration de bal folklorique italien. La participation était gratuite après réservation.

Toute la semaine à partir de 11 heures -11 h 30 et jusqu'au soir, le village et son restaurant sont ouverts aux visiteurs et personnes qui souhaitent acheter des produits qui proviennent directement de producteurs et artisans italiens.

Les Stands

Dès l'arrivée au village, le premier artisan qui accueille les visiteurs est de Murano, petite île à Venise, réputée pour les verres que les habitants travaillent. Le couple présent est spécialisé dans la réalisation de bijoux. Chaque pièce est unique et faite à la main. Ces pièces sont travaillées à 800° avec de très fines feuilles d'or ou d'argent.

En face de cet artisan où respandit la beauté et la finesse, se trouve le vaste restaurant bien aménagé et confortable sous un chapiteau.

La cave aux vins, apéritif et eau de vie, propose aussi divers miels de Sicile, ainsi que des bouteilles d'huile d'olive pure provenant elle aussi de la Sicile. Les vins que le public peut découvrir et acheter vins rouge, rosé, blanc pétillant, sont du Marsala, du Ricossa, du Créma de la Mandoria, et du Cremovo l'eau de vie Grappa dell'Etna du Lambrusco... Tous sont des produits authentiques et sécurisés.

Parmi les divers miels de Sicile, il y a celui à l'orange, à la châtaigne, à l'achillea.

Chez la Piccola Giulia, les visiteurs ou acheteurs y trouvent des olives et des desserts siciliens, et de la charcuterie italienne.

Un autre stand tenu par une Calabraise vend des panettones traditionnels italiens réalisés de façon artisanale comme les diverses pâtes aux œufs frais. Sur les étagères, une grande quantité de pots de sauces différentes sont exposés, notamment crème de tomate, pesto, sauce de bergers, sauce d'ours, flocon de neige....

La fromagerie Lou Pastre Paysanne, vient de Turin et regroupe de petits producteurs de différentes régions, Sardaigne, Sicile... Le public peut acheter du Gorgonzola, Parmigiano, Lady, Picorino, Asiaco, Satiro...

Cette association italienne qui tous les ans sillonne une partie de la France durant 3 à 4 mois, est arrivée de Bergerac pour s'installer à Eauze et de là, partira pour Fleurance.

Les achats se règlent par espèces ou carte bancaire.

Dimanche 17 septembre à 19 h 30, aura lieu la fermeture du village et à 22 h 30 celle du restaurant.

Pour la restauration, les personnes peuvent se régaler midi et soir chez la trattoria « Sora Nella ». Menu à la carte avec entrée plat et dessert, de nombreuses pizzas, une carte de vins et de boissons. Les réservations pour les repas se font au 06 32 85 73 55.