

IN 30MILA ALL'AQUILA PER IL MERCATO EUROPEO: CAPRETTI (CONFCOMMERCIO), "GRANDE SUCCESSO"

27 Aprile 2026



L'AQUILA - In 30mila hanno preso parte al Mercato Europeo della Fiva- Confcommercio, svoltosi all'Aquila, dal 24 al 26 aprile. L'evento, organizzato dalla Federazione ambulanti guidata dal presidente, Alberto Capretti, in collaborazione con il Comune dell'Aquila, ha visto una grandissima presenza di turisti provenienti anche da fuori Abruzzo.

"Una manifestazione allestita in occasione dell'Aquila Capitale italiana della cultura", ha dichiarato Capretti, "che puntiamo a rendere stabile e annuale, visto il grande riscontro, andato al di là di ogni aspettativa. Per tre giorni il Mercato Europeo, con 70 espositori, ha portato in città non solo prodotti tipici da ogni parte d'Europa e dagli Stati Uniti, ma ha reso vivo il centro storico, come non accadeva da tempo. Street food, artigianato locale, articoli per la casa, novità dal Belgio, dall'Olanda, dall'Austria, dalla Tunisia, dalla Francia, solo per citare alcuni Paesi di provenienza dei prodotti esposti negli stand. Un'esperienza che, di concerto con la Fiva- Confcommercio nazionale, che ha inserito la tre giorni aquilana nel calendario ufficiale del Mercato Europeo, puntiamo a rendere strutturale e stabile, per rivitalizzare il centro cittadino. La grande affluenza registrata e' la dimostrazione di come i mercati e le fiere siano un attrattore importante per la nostra città, in nome di una socialità ritrovata".

Il Mercato Europeo si e' svolto tra piazza Duomo e corso Vittorio Emanuele e ha portato all'Aquila sapori e tradizioni dal mondo con il 30% degli stand riservati al settore alimentare, il 60% non alimentare, mentre il restante 10% è costituito da operatori che effettuano somministrazione. Sui banchi le ciambelle "donut" americane la cui origine va attribuita agli olandesi; i piatti tipici della cucina brasiliana; il curry, emblema del fascino dell'India; gli arrostiti abruzzesi; la paella di

Valencia punto di riferimento della gastronomia spagnola; i dolcetti al cocco Coccoretti; i Bretzel dolci e salati e i dolci tipici della tradizione araba; il formaggio britannico Cheddar; le gustose salse messicane Guacamole; la cucina Kosher; la paella spagnola, salumi e dolci austriaci. Tra i prodotti in esposizione anche le originali ceramiche tunisine, l'ambra del Baltico, la lavanda provenzale, l'artigianato egiziano, ungherese e finlandese, bulbi e fiori olandesi, artigianato indiano e tibetano. E poi, olive e taralli dalla Puglia, cannoli e arancini siciliani, speck e formaggi dal Trentino e sorta di specialità culinarie per tutti i gusti.

"Tre giorni di sapori, colori e tantissima gente nel cuore dell'Aquila", ha scritto il sindaco dell'Aquila, Pierluigi Biondi, "un successo straordinario l'edizione 2026 del Mercato europeo dei prodotti tipici. Vedere le strade del centro così piene di vita, tra profumi internazionali e artigianato d'eccellenza, è la conferma di quanto questi eventi siano attesi e amati. Un vero momento di festa e condivisione per migliaia di residenti e turisti che hanno partecipato. Continuiamo a lavorare per una città sempre più dinamica e accogliente. Grazie a Confcommercio per l'ottima organizzazione".

"Il Mercato Europeo", ha spiegato Capretti, che è anche presidente Confcommercio provincia dell'Aquila, "è stato una vetrina importante per la città, che ha restituito al centro storico la sua funzione originaria e particolare: far incontrare la gente in un luogo emblematico. Il centro come un grande salotto all'aperto, dove gustare tipicità provenienti da tutta Europa in un circuito di altissimo livello qualitativo, grazie anche alla preventiva selezione degli operatori. Restaurando l'immagine del commercio su aree pubbliche", incalza Capretti, "il Mercato Europeo esalta una tradizione importante, in termini qualitativi e professionali".