

Un Mercato Europeo per 20mila

San Giovanni: ottimo bilancio della kermesse nei quattro giorni

di **GIORGIO GRASSI**

OLTRE ventimila presenze nonostante la pioggia hanno caratterizzato la tredicesima edizione del Mercato Europeo che è andato agli archivi nella tarda serata di ieri.

Gli appassionati della kermesse di San Giovanni non si sono affatto scoraggiati. L'evento, che ha sempre un particolare richiamo, si è tenuto per quattro giorni nel viale Diaz.

Tanta gente con l'ombrello mentre si gustava un panino passeggiando, o seduti sotto i tendoni, piatti profumati di grigliate e altri prodotti delle specialità toscane, europee, indiane e siriane per la prima volta, e dell'America del Sud.

Il bilancio delle presenze nei quattro è stato dunque assolutamente positivo; in più sono stati consumati oltre 8 quintali di carne. Le impressioni e valutazioni degli



TRA GLI STAND Visitatori durante la manifestazione che si è chiusa ieri

stendisti. Rudy della Casa Tranquera Argentina: «Un pò di fastidio ha creato nelle due giornate finali la pioggia, ma la gente è venuta fuori lo stesso per mangiare, riparandosi con l'ombrello. La carne più richiesta, l'asado e le nostre speciali grigliate. Cucinati ol-

tre tre quintali di carne, e servite tantissime persone. Siamo molto contenti. Torneremo nel 2020».

KETTY, SICILIANA della A' Vucciarria: «E' andata bene. Abbiamo venduto tanti 'arancini' cannoli e varietà di dolci alla man-

dorla».

La cuoca Stefania dalla Spagna: «Siamo soddisfatti. Di gente un pò meno rispetto all'anno corso, forse per il tempo. Abbiamo cucinato quasi 8 padelloni di paella valenciana. Bevuta tanta sangria. Serviti oltre 600 piatti». Bassem, il cuoco siriano: «Siamo felici d'essere venuti a San Giovanni Valdarno a questa festa. Qui siamo in una bella zona. Abbiamo lavorato, servito specialità di verdure della nostra cucina ad oltre 700 persone».

MENTRE Singh dell'India: «Abbiamo portato il cibo indiano di strada ed è stato gradito». La signora Nicolò dalla Grecia: «Una festa meravigliosa, siamo contenti. Le nostre specialità di pollo, fra cui la Pita Gyros sono state apprezzate da oltre mille persone». Per la Polonia la cuoca Giulia: «La nostra cucina è molto apprezzata, e lo hanno dimostrato tantissime persone».