



AU VILLAGE ITALIEN VOUS TROUVEREZ :

- des **granita** et des **cannoli** siciliens préparés devant vous ;
- des **câpres** de Salina (sentinelle Slow Food) ;
- de l'huile d'**olive** artisanale ;
- du Vinaigre **Balsamique** de Modène artisanal ;
- des légumes poussés sous le soleil de Sicile ;
- du **vin** du Piémont et des îles Éoliennes ;
- une sélection des meilleurs fromages italiens, dont le vrai **Parmigiano** ;
- du **miel** d'abeille noire de l'île de Salina ;
- des **pâtisseries** siciliennes et piémontaises ;
- et bien d'autres délices !

Le village italien, place du Château, Strasbourg
Ouvert de **11 à 21 h** en semaine
Jusqu'à **23 h** le week-end



Slow Food®



AU VILLAGE ITALIEN VOUS TROUVEREZ :

- des **granita** et des **cannoli** siciliens préparés devant vous ;
- des **câpres** de Salina (sentinelle Slow Food) ;
- de l'huile d'**olive** artisanale ;
- du Vinaigre **Balsamique** de Modène artisanal ;
- des légumes poussés sous le soleil de Sicile ;
- du **vin** du Piémont et des îles Éoliennes ;
- une sélection des meilleurs fromages italiens, dont le vrai **Parmigiano** ;
- du **miel** d'abeille noire de l'île de Salina ;
- des **pâtisseries** siciliennes et piémontaises ;
- et bien d'autres délices !

Le village italien, place du Château, Strasbourg
Ouvert de **11 à 21 h** en semaine
Jusqu'à **23 h** le week-end



Slow Food®



ATELIERS DU GOÛT :

En directe des îles éoliennes, des professionnels passionnés vous font découvrir des produits traditionnels de chez eux, dans une démonstration- dégustation qui vous fera voyager avec vos papilles !

Câpres, l'or vert des Éoliennes

- Dimanche 4 juillet à 11h - Vendredi 10 à 15h

Le **Miel** des Monts Nebrodi et des Iles Eoliennes,
la biodiversité en douceur

- Samedi 4 à 16h - Mardi 7 à 19 h - Vendredi 10 à 17h
- Dimanche 5 à 10h - Mercredi 8 à 17h - Samedi 11 à 16h
- Lundi 6 à 17 h - Jeudi 9 à 17h - Dimanche 12 à 10h

La **Granita** traditionnelle de Messine

- Dimanche 5 à 18h - Mercredi 7 à 19h - Dimanche 12 à 11h
- Lundi 6 à 19 h - Vendredi 10 à 19h

La **Malvasia**, nectar des dieux

- Samedi 4 à 16h - Samedi 11 à 18h

Les **Nacatules**, une pâtisserie d'amandes toute en dentelle

- Samedi 4 à 18h - Dimanche 5 à 16h

Il **Cannolo sicilien**, la culture d'un terroir
à travers un dessert renversant

- Mardi 7 à 17h - Jeudi 9 à 19h

L'Atelier du goût dure une heure et coûte 5 €

Réserver sur place 1h à l'avance

Village Italien, Place du Château, Strasbourg



ATELIERS DU GOÛT :

En directe des îles éoliennes, des professionnels passionnés vous font découvrir des produits traditionnels de chez eux, dans une démonstration- dégustation qui vous fera voyager avec vos papilles !

Câpres, l'or vert des Éoliennes

- Dimanche 4 juillet à 11h - Vendredi 10 à 15h

Le **Miel** des Monts Nebrodi et des Iles Eoliennes,
la biodiversité en douceur

- Samedi 4 à 16h - Mardi 7 à 19 h - Vendredi 10 à 17h
- Dimanche 5 à 10h - Mercredi 8 à 17h - Samedi 11 à 16h
- Lundi 6 à 17 h - Jeudi 9 à 17h - Dimanche 12 à 10h

La **Granita** traditionnelle de Messine

- Dimanche 5 à 18h - Mercredi 7 à 19h - Dimanche 12 à 11h
- Lundi 6 à 19 h - Vendredi 10 à 19h

La **Malvasia**, nectar des dieux

- Samedi 4 à 16h - Samedi 11 à 18h

Les **Nacatules**, une pâtisserie d'amandes toute en dentelle

- Samedi 4 à 18h - Dimanche 5 à 16h

Il **Cannolo sicilien**, la culture d'un terroir à travers un dessert
renversant

- Mardi 7 à 17h - Jeudi 9 à 19h

L'Atelier du goût dure une heure et coûte 5 €

Réserver sur place 1h à l'avance

Village Italien, Place du Château, Strasbourg