

NUOVI INDIRIZZI

Botteghe, caffè e ristoranti d'autore: il Mercato Centrale approda alla Stazione Termini di Roma

-di **Federico De Cesare Viola** | 6 ottobre 2016

«Sono venute a trovarci circa 8mila persone. Un pubblico intrigato e incuriosito da un format nuovo, dove sono gli artigiani in prima persona, e non le scaffalature, a raccontare i prodotti, proprio come quando si faceva la spesa in passato. Sono molto felice che tutti abbiano colto il senso di questo luogo». La voce dell'imprenditore lucano Umberto Montano (nato a Stigliano, in provincia di Matera) vibra di soddisfazione e di un po' di sana preoccupazione per queste prime, concitate ore di vita del nuovo Mercato Centrale, inaugurato mercoledì 5 ottobre a Roma alla Cappa Mazzoniana della Stazione Termini, in via Giolitti. Il suo progetto vuole replicare la formula di successo del primo Mercato Centrale di Firenze, aperto nel 2014, che oggi impiega 300 persone.

Mentre parla con noi, Montano si aggira tra le 19 botteghe artigiane, controlla l'esposizione, si ferma a salutare Alessandro Conti, che da Campo de' Fiori ha spostato qui il suo banco per offrire favolosi carciofi, puntarelle e funghi. Insieme a lui, tra gli altri, c'è la superstar del pane (e della pizza e della pasticceria) Gabriele Bonci, con un gigantesco forno, le carni e i salumi selezionati da Roberto Liberati, il pesce freschissimo dell'Antica Pescheria Galluzzi e **naturalmente gli ormai celebri "trapizzini" (triangoli di pizza riempiti con ricette della tradizione romanesca) inventati da Stefano Callegari.**

Già, perché oggi al mercato – come dimostrano gli esempi di Barcellona, Copenhagen o Londra, ma anche di Milano e dello stesso Testaccio market nella Capitale – non si va più solo per fare la spesa ma anche per mangiare, fare colazione, bere una birra o un calice di vino, all'insegna di una ritrovata socialità.

Un'evoluzione contemporanea del mercato rionale che oggi coinvolge anche grandi chef: qui a Termini il pubblico può sedersi al ristorante di Oliver Glowig (reduce dalle due stelle Michelin dell'omonima insegna dentro l'Hotel Aldrovandi) e assaggiare la sua interpretazione d'autore del repertorio laziale.

Sono serviti oltre 4 milioni di euro per riqualificare e allestire gli spazi della Cappa Mazzoniana (il progetto è stato curato dallo studio Q-bic di Firenze), ex dopo lavoro ferroviario e magnifica opera in marmo portoghese grigio-rosa realizzata negli anni Trenta dall'architetto Angiolo Mazzoni. «Abbiamo creato più di 280 nuovi posti di lavoro – prosegue Montano - nel cuore pulsante della città. Il nostro segmento non è il lusso, noi vogliamo utilizzare luoghi popolari. Non mi ha mai preoccupato il degrado di questa parte di Roma. In realtà era solo trascurata e oggi è bello vedere come si sia già attivato un gioioso via vai.

L'importante è ora costruire una sinergia solida con Grandi Stazioni. Loro hanno in progetto di continuare a dare nuova vita alle stazioni e di trasformare questi edifici storici e tutelati in luoghi di interesse per la città. Noi vogliamo portare il pubblico, sperando nel supporto anche delle istituzioni cittadine».

Oltre 500 i posti a sedere nei 1.900 mq del nuovo Mercato Centrale, dove c'è spazio per un link diretto con l'originale fiorentino: anche qui a Roma, come a San Lorenzo, si potrà infatti far incetta dei tartufi di Savini e dell'hamburger di Chianina (quella autentica) di Enrico Lagorio.

Il bilancio fiorentino è estremamente positivo: nel 2015 il fatturato ha superato i 20 milioni di euro, con 1.978mila ingressi. La proiezione per il 2016 è di 3 milioni di visitatori: «I numeri da top manager mi interessano fino a un certo punto - sottolinea Montano - perché voglio che sia innanzitutto un luogo vivo e frequentato, questo sì, e che ci sia lo spirito delle botteghe di una volta. Anche a Roma l'artigiano è al centro di tutto il progetto. Ho scelto solo persone di valore che producono eccellenze italiane. Vogliamo anche gratificare le location e restituire al pubblico eventi culturali: a Firenze ci siamo dedicati all'arte contemporanea, a Roma vogliamo concentrarci sul cinema e sul teatro, con presentazioni e talk a tema».

www.mercatocentrale.it/roma/

© Riproduzione riservata
