



ALLA STAZIONE TERMINI

**Aprire il tempio del gusto
alta cucina a km 0**

LICIA GRANELLO E VALENTINA LUPIA A PAGINA XV

Come il Chelsea Market di New York e la Boqueria a Barcellona: al **Mercato centrale** si mangia. A km zero

**L'ultimo binario
diventa gourmet
il gusto di Termini
per l'alta cucina**

VALENTINA LUPIA

Un tripudio di colori, profumi, sapori, 18 botteghe per lo più romane, e un ristorante: da ieri anche la Capitale ha il suo **Mercato Centrale**. Dopo Firenze, il format ideato da **Umberto Montano** è sbarcato alla stazione Termini, negli spazi che ospitano l'imponente Cappa Mazzoniana. Con la valigia o col carrellino della spesa, si entra da via Giolitti 36 per acquistare filoni, carni e pesce fresco, i tartufi di Luciano Savini, il cioccolato e i fiori di Pierangelo Santi, i carciofi e i funghi di Alessandro Conti e Gabriele La Rocca, che "capano" tutto al momento. Ma si viene anche e soprattutto per mangiare. Gabriele Bonci all'alba già sforna filoni, panini e pizze, mentre i suoi biscotti e le sue brioches finiscono alla gelateria di fronte, Cre-milla, dove il giovane Luca Veralli realizza gusti gourmet, dalla ricot-

ta con scaglie di cioccolato e pere candite alla cheesecake con frutti rossi. L'angolo dolce comprende anche le specialità siciliane di Carmelo Pannocchietti, dai cannoli farciti al momento alle cassate. D'autore anche la zona "salata": carpacci e salumi sono affidati alla maestria della bottega di Roberto Liberati — ma si possono portare via anche bistecche, spezzatini e tagli pregiati — che fanno il paio col salmone marinato o le alici fritte dell'Antica Pescheria Galluzzi dal 1894, la più antica di Roma. L'hamburger di chianina è di Enrico Lagorio de La Toria e viene servito con chips di patate. Tutto sorseggiando un calice di vino, che sta bene anche coi formaggi di Beppe Giovale, o una birra sotto all'opera in marmo realizzata negli anni '30 dall'architetto Angiolo Mazzoni.

Non rimangono delusi nemmeno gli amanti della pizza, con il famoso Trapizzino di Stefano Callegari farcito con polpette al pomodoro,

coda alla vaccinara o seppie con piselli, e con i tranci e le tonde di Romualdo Rizzuti di Sud. Martino Belincampi, alias Pastella, direttamente da Montesacro, va in soccorso a chi non riesce a rinunciare a un fritto: da lui si possono acquistare montanare, filetti di baccalà, suppli classici o con miele e guanciale. L'angolo veg è affidato a Marcella Bianchi, mentre la pasta fresca, che all'occorrenza viene buttata nell'acqua e condita coi sughi del giorno, è di Egidio Michelis. Per chi preferisce stare coi piedi sotto al tavolo e vuole concedersi un pasto completo, basta salire al primo piano, da "La tavola, il vino e la dispensa", il ristorante dello chef Oliver Glowig e di Salvatore De Gennaro. I piatti forti? Quelli della tradizione romana, a cui si aggiungono quelli più elaborati, come eliche cacio e pepe con ricci di mare e arzilla e broccoli con mandorle tostate e pomodorini secchi. E gli ultimi piani sono dedicati a eventi culturali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INUMERI

18

LE BOTTEGHE

I punti vendita replicano nello stile un mercato rionale

2

GLI INGRESSI

Al **Mercato centrale** si accede da via Giolitti 36 e dalla stazione

2500

I METRI QUADRATI

Disposti su tre piani: dove si fa la spesa, ristorante ed eventi

MADE IN ROMA
Una veduta d'insieme del **Mercato centrale** appena inaugurato alla stazione Termini



L'ESPERTO

Un Bengodi in miniatura ma di qualità

LICIA GRANELLO

Lo chiamano mercato alimentare, ma è molto di più. Un Paese di Bengodi in miniatura, il sogno gastronomico di un villaggio per nulla globale, dove a far la differenza più che la provenienza modaiola è la qualità dei prodotti, quella sì davvero dirimente.

Nei saloni che si allargano sotto la Cappa Mazzoniana di Termini si assomma l'eccellenza assoluta, o quasi. Ed esattamente come alla Boqueria di Barcellona, al Chelsea Market di New York o al Viktualienmarkt di Monaco, non sono solo i banchi di prodotti a far bella mostra di sé, ma anche un'offerta gastronomica di alto profilo. Roma arriva dopo altre gastro-ristrutturazioni importanti, dal **Mercato Centrale di Firenze** all'ex stazione Porta Susa di Torino. In compenso, nessun altro mercato può vantare tra i suoi protagonisti un cuoco bistellato come Oliver Glowig e i suoi magnifici piatti a prezzi ridotti, con il supporto della gastronomia-culto La Tradizione di Vico Equense. E in scia, i pani di Gabriele Bonci, le bistecche di Roberto Liberati, i formaggi di Beppe Giovale, bottegai d'autore per un'alta cucina di mercato a metro zero.



LA CARNE

L'angolo dedicato all'hamburger di Chianina di Enrico Lagorio della fattoria La Toraia di Sinalunga



LE BEVANDE

Alle bevande è dedicata la parte centrale del Mercato: vini nazionali e no, angolo birra e caffetteria



PRODOTTI LOCALI

I carciofi e i funghi è uno dei tanti banchi del mercato di Alessandro Conti e Gabriele La Rocca



Piaceri/Il cibo