

Inaugurato nella Cappa Mazzoniana di Termini lo spazio dedicato all'eccellenza enogastronomica

Botteghe e ristoranti Ecco Mercato Centrale

Lorena Loiacono



Altro che filosofia del food. Qui si fa sul serio: si mangia bene. E il gusto, in questo caso, si sposa perfettamente con l'ambiente a cui fa da sfondo la monumentale Cappa Mazzoniana della stazione Termini, in marmo portoghese, che già un secolo fa dava da mangiare ai viaggiatori in arrivo o in partenza da Roma. E' questa, in sostanza, l'idea che ha ispirato il progetto del **Mercato Centrale** di Roma, in arrivo nella capitale dopo il successo riscontrato a Firenze. Ieri, nell'entusiasmo e nella curiosità generali, è stata quindi inaugurata la struttura, splendida nella sua location, con la realizzazione del progetto voluto da **Umberto Montano**, leader nella ristorazione, e da **Claudio Cardini**, figura di spicco del settore travel&leisure.

Il filo conduttore del nuovo **Mercato Centrale** è l'offerta di sapori semplici, con la presenza imprescindibile

delle botteghe e dei suoi artigiani. Sono loro, infatti, i veri protagonisti. I nomi, ben noti ai romani, non mancano: il pane, i dolci, le pizze e le focacce sono del forno tradizionale di **Gabriele Bonci**, la carne e i salumi sono dell'allevatore e macellaio romano **Roberto Liberati**, il pesce fresco è di **Edoardo Galluzzi** dall'1984, gli sfiziosi triangoli di pizza **Trapizzino** riempiti con ricette della tradizione romanesca

(testaccini doc) sono di **Stefano Callegari**, i fritti sono di **Martino Bellicampi** di **Pastella**, le paste fresche di **Egidio Michelis**, i formaggi sono di **Beppe Giovale**, i carciofi di **Alessandro Conti** della storica bottega in **Campo de' Fiori** e i funghi di **Gabriele La Rocca**, fungaio da generazioni, di **Oriolo Romano**. E per i più golosi ci sono il cioccolato **Steiner** del cioccolataio **Pierangelo Fanti**, che vende anche i fiori, il gelato e i semifreddi di **Cremil-**

la portati al Mercato da **Luca Veralli**.

L'esperienza fiorentina si sentirà soprattutto nella presenza di alcune botteghe di **San Lorenzo a Firenzuola**: dal tartufo di **Luciano Savini** alle proposte vegane-vegetariane di **Marcella Bianchi**, dall'hamburger di **Chianina** di **Enrico Lagorio** alle specialità siciliane di **Carmelo Pannocchietti** di **Arà**, alla pizza spicchiata di **Romualdo Rizzuti**. Sotto l'imponente **Cappa Mazzoniana**, al centro di tutto il

Mercato Centrale Roma, c'è la caffetteria con le miscele monorigine e blend di **Franco Mondì** di **Mon-diCaffè** con il valore della tradizione del caffè all'italiana. Al **Mercato Centrale** ci si può anche riempire la dispensa: al primo piano infatti **Salvatore De Gennaro**, promotore di eccellenze gastronomiche. Il ristorante è nelle mani di **Oliver Glowing** e propone, ovviamente, cucina romanesca.

riproduzione riservata