

5 OTT 2016 / 10:10

Mercato Centrale di Roma Termini. La guida alle botteghe



Lo abbiamo atteso con trepidazione e finalmente è arrivato: inaugura oggi, 5 ottobre 2016, il Mercato Centrale a Roma Termini, sotto la Cappa Mazzoniana, e le aspettative di tutti gli appassionati gourmet della città sono alte. La lista delle botteghe presenti è definitiva e i nomi degli artigiani del gusto sono garanzia di elevata qualità. Ma come orientarsi fra le tante prelibatezze? Una nostra guida ragionata ai banchi del nuovo mercato.

a cura di Michela Becchi (/it/michela-becchi)  @michelabecchi (<https://www.twitter.com/michelabecchi>)

Mercato Centrale a Termini: spazi, design e obiettivi

“Il mercato dev'essere una situazione dinamica. Noi ci auguriamo che possa esprimere un'identità culturale forte fondata sul valore degli artigiani del gusto, che sono l'anima vera del progetto”: aveva commentato così **Umberto Montano**, imprenditore

della ristorazione che da anni lavora col gruppo **ECVacanze** di **Claudio Cardini**, il suo ultimo progetto, quello del **Mercato Centrale** a Termini. Figlio del già collaudatissimo format di successo a Firenze (con numeri e fatturato da sballo e con format simile: portare sotto un unico tetto tutte le eccellenze della città), il neonato mercato cittadino pone le basi per una vera e propria rivoluzione del concetto di spesa, pasto e gastronomia nella Città Eterna.



E lo fa proprio nella Cappa Mazzoniana, architettura visionaria realizzata da **Angiolo Mazzoni** negli anni '30 su un'ala della stazione Termini, il più grande scalo ferroviario del paese. Un percorso di riutilizzo degli spazi che ricalca – qui con contenuti di ancor più elevata qualità – quello, sempre a Roma, di Eataly all'ex Air Terminal: uno spazio abbandonato, poco utilizzato, circondato da degrado che viene portato a nuova vita. E speriamo che accadrà lo stesso anche all'Esquilino visto che i dintorni del nuovo Mercato Centrale non sono attualmente il contesto più accogliente del mondo. Un luogo che riafferma alcune delle funzioni originarie del mercato, quella di cuore pulsante della vita cittadina, centro di scambio e fusione fra diverse culture, dove i consumatori possono avere un confronto diretto con i piccoli produttori e gli artigiani locali, scoprire nuove materie prime e destreggiarsi fra gli ingredienti. Chiaramente

siamo in presenza di una destinazione gourmet che, pur chiamandosi “mercato”, è tuttavia maggiormente impostata al consumo più che all'acquisto.



Un concetto fondamentale è quello della condivisione che si riscontra anche nel design, curato dallo studio **Q-bic**

(<http://www.gamberorosso.it/it/food/1023710-architetti-di-ristoranti-lo-studio-q-bic-di-firenze>) di Firenze dei fratelli **Luca** e **Marco Baldini**, che pone l'accento sulla necessità di creare nel centro città un nuovo luogo d'incontro. Lo sviluppo degli spazi è pensato infatti in modo che nulla sia celato, per offrire la massima visibilità del prodotto e delle persone che lo lavorano. Legno, ferro, ceramica, resina, tutti usati nel loro colore di origine: sono questi i materiali scelti, proprio quelli tipici dei mercati rionali più tradizionali. Ben 500 posti a sedere nei **1900 mq** di spazio che ospitano 15 botteghe a vista al piano terra tutte intorno alla Cappa (sotto la quale ci sono i bar), più una dispensa, l'area dedicata al vino e la tavola del ristorante al livello superiore, il terzo piano invece per ora sarà dedicato ad eventi anche culturali. Perché l'obiettivo, abbiamo detto, è quello di dare voce agli artigiani del gusto, i veri protagonisti

del progetto. Dal pane di Boncial caffè di Mondì, ecco chi compone – con uno spazio per l'esposizione e una zona laboratorio – la kermesse di qualità del nuovo mercato.

I prodotti da forno di Gabriele Bonci

Poche presentazioni per il Michelangelo della panificazione: **Gabriele Bonci** ha a disposizione 150 mq allestiti di tutto punto con forni straordinari e macchinari di gran livello. Impasti d'autore, materie prime d'eccellenza, le stesse che la clientela romana affezionata ha già avuto modo di provare negli anni dapprima da Pizzarium e poi nel più recente Panificio di via Trionfale, unite al tocco creativo di un pizzaiolo chef che non smette mai di stupire. E che porta ora in un'altra zona, ben distante da Prati, un nuovo modo di concepire l'arte bianca. Impossibile non essere tentati dai croissant alla frutta, quelli integrali, farciti e i classici. Così come è difficile resistere alla tanta pizza, di tutti i gusti, esposta al bancone. A fare da sfondo a queste prelibatezze, le tante pagnotte di forme e tipologie diverse firmate Gabriele Bonci. Ma la vera novità è il laboratorio a vista, proprio di fronte il cliente: l'impasto viene infatti lavorato sull'ampio piano accanto alle pizze dalle mani esperte di Bonci e il suo valido team.



Cosa propone: pane di varie tipologie, crostate, cookie, pizze al taglio, e focacce da forno tradizionali, lieviti, veneziane, croissant, cornetti

La carne di Roberto Liberati

Insaccati, carni bovine piemontesi, chianine, lombo affumicato, pollame, caprini e tutto quello che il mondo della carne – che con un esperto del calibro di **Roberto Liberati** diventa un vero e proprio valore da conoscere – ha da offrire. Dalla Tuscolana a Termini, sempre con la stessa passione e lo stesso standard elevato di qualità che non ha rivali, Liberati è pronto a trasferire un pezzo della sua bottega colma di prelibatezze nel nuovo mercato dove però rispetto alla storica Bottega Liberati ci sarà un plus: si potrà mangiare grazie a dei fiammanti forni Angelo Po e anche Josper per i barbecue. Oltre a tagli di tutti i tipi, battuto di fassona con erba cipollina e sale grosso e salumi appesi lungo tutto il bancone, da Liberati si trovano anche mieli Thun, conserve e confetture da abbinare a piatti di carne.



Cosa propone: bovino adulto, vitello, suino, pollo biologico, kebab, arrostitini e tante altre cotture, insaccati freschi e stagionati.

Il pesce di Edoardo Galluzzi

I giovani chef della Capitale ce l'avevano segnalata come una delle insegne più affidabili per acquistare pesce fresco

(<http://www.gamberorosso.it/it/food/1025232-dove-comprare-il-pesce-a-roma-7-indirizzi-raccomandati-dagli-chef>) in città: e infatti l'Antica Pescheria

Galluzzi 1984 da anni porta nelle tavole romane i migliori pesci da Anzio, Terracina, Gallipoli, Mazara del Vallo e Porto Santo Stefano. A curare la selezione è **Edoardo Galluzzi**, degno erede (alla quarta generazione) dell'attività di famiglia che gestisce oggi tre punti vendita, uno a Monti, uno nel quartiere Aurelio e, da adesso, uno anche a Termini.

Cosa propone: pesce azzurro, pesce bianco, crostacei e molluschi. Naturalmente sia da comprare che da mangiare sul posto

Il trapizzino di Stefano Callegari

Un must per tutti i turisti che hanno voglia di provare i sughi della tradizione capitolina in una formula semplice, veloce e take-away: il trapizzino di **Stefano Callegari** è lo street food che più di tutti esprime l'essenza della cucina romana perché mette insieme la pizza bianca e, al suo interno, nell'angolo che fa da tasca-contenitore, le ricette “umide” della gastronomia capitolina. Più qualche invenzione. Il banco, in fondo sulla destra, è ampio e accogliente e sta proprio dirimpetto a quello della pizza tonda di Romualdo Rizzuti. Oltre allo spazio della somministrazione, Trapizzino può contare anche su una serie di tavolini sparsi nell'area circostante, quella più al riparo dalla confusione e dedicata al consumo più lento e al relax, divisa fra lo street food di Callegari e la pizza tonda di Rizzuti.



Cosa propone: trapizzini ripieni di picchiapò, broccoli e salsiccia, carciofi alla romana, coda alla vaccinara, garofolato, genovese, involtini alla romana, lingua in salsa verde, padellaccia di maiale, pollo alla cacciatora, seppie e piselli e mille altre ricette ancora

I fritti di Martino Bellicampi

C'è poi **Martino Bellicampi**, cuore e anima del locale Pastella, un punto di riferimento per i fritti della tradizione, ma anche per quelli più originali e creativi a base di pastasciutta. Questa friggitoria gourmet ha fatto impazzire i residenti di Montesacro e non solo, e che sicuramente non deluderà i nuovi clienti della Stazione.

Cosa propone: supplì romano classico, alle verdure, verdure in pastella, baccalà, patate fritte, bollito e patate, pizza frita, polenta e fiori di zucca fritti, pastasciutta frita e risotti fritti

La pasta di Egidio Michelis

Dal 1919 il pastificio Mondovì produce pasta di ottima qualità – tanto da essere da tempo legata anche a Eataly – trafilata al bronzo ed essiccata all'aria. Ma anche pasta fresca -ripiena e non – dai ravioli di borragine ai classici ricotta e spinaci, dai tagliolini ai plin di verdura, senza dimenticare i tortellini al prosciutto crudo, i pici, le trenette e tanti altri grandi classici della tradizione tricolore, nella versione canonica o in quella più moderna re-intepretata alla maniera di **Egidio Michelis**.

Cosa propone: pasta fresca ripiena, pasta secca, pasta all'uovo, pasta di semola di grano duro e fettuccine senza glutine.

I carciofi di Alessandro Conti e i funghi di Gabriele La Rocca

Per le verdure, i visitatori del Mercato possono fare affidamento a grandi ricercatori di due dei prodotti più rappresentativi della cucina laziale, i carciofi e i funghi. I primi, di **Alessandro Conti**, arrivano dalla bottega di Campo de' Fiori (della famiglia Conti da quattro generazioni), mentre i funghi provengono da Oriolo Romano e dall'attenta selezione di **Gabriele La Rocca**, ultima generazione di una famiglia di fungai.. Misticanza di campagna, puntarelle e altre insalate tipiche romane verranno poi inserite nel corso dell'anno a seconda della stagionalità.

Cosa propone: funghitrifolati, fritti, crudi in carpaccio, ovoli, carciofi sardi, calabresi, romaneschi.



Il cioccolato (e i fiori) di Pierangelo Fanti

Presente anche uno spazio dedicato al dolce, a cominciare dal cioccolato Steiner del cioccolataio **Pierangelo Fanti**, declinato in tutte le sue sfumature: dal gourmet al biologico, dal fondente al latte, dal bianco alla frutta, da quello con liquori alla versione aromatizzata ai fiori. E poi preparati in polvere per mousse, gelati, bevande calde e tante altre specialità da gustare in casa propria senza rinunciare alla bontà del cioccolato artigianale. A fare da cornice ai pregiati cacao, fiori freschi recisi posizionati a ogni angolo della bottega, la prima dall'ingresso di via Giolitti.



Cosa propone: zenzero candito ricoperto di cioccolato, tartufini, fave di cacao, cioccolatini napolitan, frappè, gelato al cioccolato, fiori freschi.

Il gelato di Luca Veralli

Non potevano mancare poi, gelati e sorbetti, che introducono una novità significativa per una città come Roma così ricca di gelaterie artigianali d'autore: è Cremilla, un vero e proprio debutto sulla scena gastronomica, che vede l'ingresso di **Luca Veralli**, giovane imprenditore che si è precedentemente fatto le ossa presso La Romana. Unico addensante, la farina di semi di carrube, con cui Luca lavora ben 18 gusti di gelato naturale. Nessun additivo artificiale e latte 100% italiano da agricoltura biologica. Una nuova avventura, dunque, per Luca e il suo team, che sul mercato hanno scommesso tutto. Il gelato, cremoso, goloso e leggero, è disponibile sia in cono, coppetta o anche nella brioche siciliana. Le ragazze dietro il bancone, disponibili e preparate, sono pronte a farvi assaggiare tutti i gusti direttamente dalle apposite carapine per aiutarvi nella scelta.

Cosa propone: mandorla di Toritto, nocciola di Piemonte, crema pasticceria e biscotto.



I formaggi di Beppe Giovale

Dal Piemonte al ghetto ebraico per approdare all'Esquilino: in fatto di latticini, **Beppe Giovale** è sinonimo di eccellenza. La sua bottega Beppe e i suoi formaggi ha conquistato infatti fin dall'inizio il palato di tutti gli appassionati e incuriosito i neofiti che per la prima volta hanno assaggiato formaggi a latte crudo. Principalmente piemontesi e sardi i prodotti che Beppe porta con sé a Termini, insieme a pane carasau, farinata di ceci e testaroli della Lunigiana.

Cosa propone: formaggi freschi e stagionati caprini, ovini, vaccini, tutti a latte crudo. Taglieri, cartocci, spiedini, formaggi pastellati e fritti in olio extravergine di oliva. Focaccia allo stracchino di alpeggio, farinata di ceci con erborinato e stracchino.

Il tartufo di Luciano Savini

Un'insegna già collaudata nel mercato di San Lorenzo, la bottega del tartufo di **Luciano Savini**, che farà sicuramente gola ai gourmet di tutte le parti con una selezione di tartufi bianchi, tartufi neri lisci, nero Scorzone, nero Uncinato, Marzuolo.

Cosa propone: bianchetto, nero pregiato, nero invernale, nero estivo, nero uninato, peschiole, creme, paté, miele, condimenti, salatini al tartufo.

Le proposte vegane-vegetariane di Marcella Bianchi

Veg&Veg è un banco studiato apposta per chi non mangia carne, offrendo succulente e golose proposte a base di verdure dagli hamburger al gazpacho, senza tralasciare le insalate ricche, anche questo in arrivo direttamente dal mercato di San Lorenzo.Cogliere dalla terra la semplicità del frutto e trasformarlo in gusto: questo, per Marcella, il senso della cucina vegana e vegetariana.

Cosa propone: frutta, verdura, panini, burger di legumi con pomodoro fresco, cipolla caramellata, centrifughe, zuppe, insalate, macedonie.

L'hamburger di Chianina di Enrico Lagorio

Sempre da Firenze, per chi invece la carne la mangia, sono in arrivo gli hamburger gourmet de La Toraia di **Enrico Lagorio**, tutti a base di chianina allevata a filiera corta presso Tenuta La Fratta. Hamburger a parte, la bottega offre anche polpette, bracioline e hot dog d'autore.

Cosa propone: braciola fritta di chianina, hot dog di carne toscana, hamburger, doppio cheeseburger, patatine kennebec fritte. E pane a base di una miscela di farine toscane macinate a pietra.

Le specialità siciliane di Carmelo Pannocchietti

Altro artigiano proveniente dal mercato di San Lorenzo è **Carmelo Pannocchietti**, che porta a Roma tutto il buono della pasticceria siciliana con la sua Arà. Cassate, cassatelle, cannoli farciti al momento con ricotta, crema di pistacchio di Bronte, e poi scorze di arancia candite, pasta di mandorla, marzapane: quella di Pannocchietti è una bottega a prova di goloso, a cui difficilmente gli amanti del dolce sapranno resistere. Imperdibili le brioches preparate al momento con crema di ricotta, granella di pistacchio e cioccolato fondente, e anche i cannoli farciti espressi dal pasticciere.

Cosa propone: scacce e pastieri modicani, arancine di riso con ripieno classico e speciale, cipolline, caponata, sfoglie, pane e panelle, frutta candita, sorbetti, granite.



La pizza spicchiata di Romualdo Rizzuti

Per chi invece predilige il salato – in particolare la pizza – l'ultima insegna in arrivo dal capoluogo toscano è quella di **Romualdo Rizzuti** con la sua Pizzeria Sud. Impasti a lunga lievitazione, ottime materie prime e un'attenzione spasmodica per la stagionalità: queste le premesse del pizzaiolo, da anni premiato con i Tre Spicchi (massimo riconoscimento per la pizza tonda) dalla nostra guida Pizzerie d'Italia (<http://www.gamberorosso.it/it/store/libri-e-guide/guide-gastronomiche/pizzerie-2017-detail>).

Cosa propone: tre tipi di pizze ultraclassiche (il pomodoro della Margherita vale il viaggio) e una pizza che ruota con le stagioni. E poi, attenzione, la pizza frita.

Mercato Centrale di Roma - Romualdo Rizzuti racconta la sua pizza



La dispensa e il vino di Salvatore De Gennaro

In uno spazio del genere non può mancare di certo un'offerta di vino selezionata e curata da un esperto del settore. La dispensa e l'enoteca sono in mano a **Salvatore De Gennaro**, campano doc e promotore delle eccellenze gastronomiche del territorio, nonché selezionatore di prodotti ricercati che propone nella sua bottega a Vico Equense, La Tradizione e nei numerosi hotel e ristoranti di cui è fornitore. Spazio, dunque, a etichette selezionate ma anche a sottoli, conserve, spezie, olio, confetture e prodotti freschi dal banco della gastronomia. Un banco frigo ricco di specialità, primo fra tutti il prosciutto di Dok Dall'Ava, ma anche latticini, freschi e stagionati, e conserve. Scaffali bassi che raccolgono il meglio dei prodotti in barattolo nostrani dai sottoli alle marmellate. Tavolini, area relax e un ampio spazio per fare comodamente acquisti al piano superiore del mercato, lontani dalla confusione e l'atmosfera più vivace del mangiari di strada al piano terra.

Cosa propone: pasta, conserve di pomodori, olio extravergine di oliva, spezie, confetture, salumi e formaggi di piccoli produttori e vini scelti.





La tavola di Oliver Glowig

Piatti della tradizione romana e italiana per la cucina del Mercato, al piano superiore di fianco alla dispensa, che propone eliche cacio e pepe ai ricci di mare, tortelli di coda alla vaccinara, pasta e fagioli al profumo di mare, ravioli capresi ripieni di caciotta e maggiorana in salsa di pomodorini e basilico e molte altre specialità a cura dello chef **Oliver Glowig**. Tutta l'essenza della vera cucina tricolore, reinterpretata con rispetto e sapienza e con un tocco di creatività: questo lo slogan dell'innovativo e talentuoso chef.



Mercato Centrale di Roma - Oliver Glowig racconta il suo ristorante



Cosa propone: arzilla e broccoli con mandorle tostate e pomodorini secchi, abbacchio al cartoccio con spinaci alla romana, baccalà in crosta di pane con cicoria strascinata, crostata di visciole e tutti i grandi classici della tradizione capitolina rivisitati in chiave contemporanea, fresca e moderna, sempre mantenendo l'anima verace della storia del piatto.

Il caffè di Franco Mondì

Non esiste una zona di maggiore transito della stazione. Specialmente quella di ~~Termini~~ Termini, da dove ogni giorno partono la maggior parte dei treni nazionali e regionali. Qui, un buon espresso prima di partire – specialmente se siete viaggiatori mattutini – è d'obbligo, e per fortuna ora si può fare affidamento su una realtà di qualità come Mondì Caffè, torrefazione e bar in via della

Serenissima in mano a **Franco Mondì**

(<http://www.gamberorosso.it/it/food/1025009-viaggio-nelle-torrefazioni-italiane-di-ricerca-ventiquattresima-tappa-mondi-caffe-di-roma>). Una vera e propria operazione di co-branding quella fra Mercato Centrale Roma e Mondì Caffè, che in occasione di questa nuova avventura ha creato una nuova miscela esclusiva, come sempre certificata CSC (Caffè Speciali Certificati).

Cosa propone: miscele certificate, caffè artigianali, espressi d'autore.

Mercato Centrale Termini | Roma | via Giolitti, 36-38



a cura di Michela Becchi

Mercato Centrale di Roma Termini. Tutte le foto

<http://www.gamberorosso.it/it/photogallery/1025621-mercato-centrale-di-roma-termini-tutte-le-foto-dell-inaugurazione>

Abbiamo parlato di:

Mercati, Roma, Mercato Centrale, Termini

Precedente

Successivo



Gastronomika 2016 report. Prima
giornata

Gastronomika 2016 report. Seconda giornata



(/it/food/1025605-
gastronomika-
2016-report-
prima-giornata)

(/it/food/1025613-gastronomika-2016-report-
seconda-giornata)

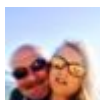
 Partecipa alla discussione



4 commenti

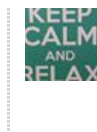
Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

**Riccardo Malvestio**

Dove si parcheggia?

Mi piace · Rispondi · 1 · 5 ottobre 2016 13:39

**Giampaolo Viola** · Roma

a Termini si arriva facilmente ed economicamente da TUTTA Roma

Mi piace · Rispondi · 16 h

**Frika Leconte**

Cara Michela Becchi, provate ad avere una concezione della città un po' più di respiro. L'ennesima eatery attesa con trepidazione, sic, dice di quanto poca immaginazione e capacità circolino oggi. Inoltre, se il contesto è poco accogliente, non credo migliorerà con executives in cerca di pecorino di fossa. Provate ad avere idee urbanistiche, al di là dell'Italia fatta di ristoratori e mangiatori.

Mi piace · Rispondi · 3 · 19 h

**Giampaolo Viola** · Roma

tutte le info/cartelli solo in italiano, voto 4,

anzi Four

Mi piace · Rispondi · 16 h

**Remo Cenci** · La Sapienza

..eccepimmobili se in Italia ci sono scriverò in italiano, taciuto quando imperversa l'inglese anche a sproposito..degradano e non arricchendo un idioma eccezionale..siamo al provincialismo puro..è una pena al cuore!!!

Mi piace · Rispondi · 1 · 7 h

**Marta Franceschini**

sapete se c'è qualche bottega che propone cibo senza glutine?

Mi piace · Rispondi · 4 h

Facebook Comments Plugin

























TEMI CALDI



(/it/food/1025501-guida-pizzerie-d-italia-2017-del-gambero-rosso-ecco-i-risultati)

Guida Pizzerie d'Italia 2017 del Gambero Rosso. Ecco i...

(/it/food/1025501-guida-pizzerie-d-italia-2017-del-gambero-rosso-ecco-i-risultati)



(/it/news/1025592-carne-di-vicciola-il-manzo-kobe-italiano)



Carne di Vicciola, il manzo kobe italiano (/it/news/1025592-carne-di-vicciola-il-manzo-kobe-italiano)



(/it/food/1025611-mercato-centrale-di-roma-termini-la-guida-alle-botteghe)

Mercato Centrale di Roma Termini. La guida alle botteghe...
(/it/food/1025611-mercato-centrale-di-roma-termini-la-guida-alle-botteghe)



(/it/vini/1025507-anteprima-tre-bicchieri-2017-piemonte)

Anteprima Tre Bicchieri 2017. Piemonte (/it/vini/1025507-anteprima-tre-bicchieri-2017-piemonte)



(/it/vini/1025546-anteprima-tre-bicchieri-premi-speciali)

Anteprima Tre Bicchieri. Premi Speciali (/it/vini/1025546-anteprima-tre-bicchieri-premi-speciali)



CHI SIAMO (/IT/CHI-SIAMO)[Contatti \(/it/contatti\)](/it/contatti)[Investor Relations \(/it/investor-relations\)](/it/investor-relations)[Pubblicità \(/it/pubblicita\)](/it/pubblicita)[Channel HD - Sky 412 \(/it/channel\)](/it/channel)[International \(/it/eventi-internazionali\)](/it/eventi-internazionali)**NOTIZIE (/IT/NEWS)**[Settimanale \(/it/settimanale\)](/it/settimanale)[Ricette \(/it/ricette\)](/it/ricette)[Vino \(/it/notizie-vino\)](/it/notizie-vino)[Ristoranti \(/it/notizie-ristoranti\)](/it/notizie-ristoranti)[Bar e Pasticcerie \(/it/bar-e-pasticcerie\)](/it/bar-e-pasticcerie)**STORE (/IT/STORE)**[Corsi \(/it/scuole-corsi\)](/it/scuole-corsi)[Eventi \(/it/store/eventi\)](/it/store/eventi)[App \(/it/app\)](/it/app)[Guide & Libri \(/it/guide-libri\)](/it/guide-libri)[Abbonamenti \(/it/abbonamenti\)](/it/abbonamenti)[Mensile \(/it/mensile\)](/it/mensile)**CITTÀ DEL GUSTO (/IT/CITTA-DEL-GUSTO)**[Torino \(/it/citta-del-gusto/torino\)](/it/citta-del-gusto/torino)[Roma \(/it/citta-del-gusto/roma\)](/it/citta-del-gusto/roma)[Napoli \(/it/citta-del-gusto/napoli\)](/it/citta-del-gusto/napoli)[Salerno \(/it/citta-del-gusto/salerno\)](/it/citta-del-gusto/salerno)[Lecce \(/it/citta-del-gusto/lecce\)](/it/citta-del-gusto/lecce)[Palermo \(/it/citta-del-gusto/palermo\)](/it/citta-del-gusto/palermo)[Catania \(/it/citta-del-gusto/catania\)](/it/citta-del-gusto/catania)**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER** [\(http://www.gamberorosso.it/it/newsletter\)](http://www.gamberorosso.it/it/newsletter)**LOGIN** [Carrello \(/it/carrello\)](/it/carrello) [Accedi \(/it/component/users/\)](/it/component/users/) [Registrati \(/it/profilo/edit\)](/it/profilo/edit)

© Gambero Rosso Spa 2016 - Questo sito usa i cookies.

