

**Inaugurazione  
Botteghe di gusto  
e tradizione:  
a Termini apre  
"Mercato Centrale"**

**Cipolla all'interno**



Alla stazione apre "Mercato centrale Roma" dove scoprire la cucina di qualità made in Italy

## Dolce & salato arriva a Termini la corte del gusto



Accanto, un momento dell'inaugurazione del Mercato centrale Roma Più a sinistra, Oliviero Toscani fa alcuni scatti. Al centro, in tanti sono arrivati per scoprire la buona cucina. In basso, Claudio Cardini ed Umberto Montano  
(foto CAPROLI/TOIATI)

### L'EVENTO

Il bello di essere italiani e il gusto di riscoprire il buono delle eccellenze made in Italy. Che rievocano profumi e sapori della tradizione con gli occhi rivolti alla contemporaneità. Dopo il successo di Firenze, già dal 2014, nella Capitale arriva il **Mercato Centrale Roma**. In via Giolitti 36, vicino alla stazione Termini, un progetto di riqualificazione urbana, ideato da **Umberto Montano**, imprenditore da più di quarant'anni nel settore food di qualità, insieme al gruppo ECVacanze di **Claudio Cardini**, leader riconosciuto per il turismo in plein air. Ieri pomeriggio l'opening, alla presenza degli ideatori, di un luogo poliedrico, una piazza ideale in cui si incontrano enogastronomia, arte e cultura, per parlare di cibo con una nuova grammatica, che trova nel "buono e ben fatto", in modo semplice, la chiave del successo.

Presenti il dg **Domenico Montano**,

il direttore di sede **Massimiliano Tiseo**, monsignor **Karel Kasteel**, mentre si notano tra la folla il maestro **Oliviero Toscani**, **Catena Fiorello**, **Francesca Capaccioli**, **Italo Fontana**, **Sergio Staino**, gli attori **Alessio Boni**, **Nathalie Caldonazzo**, **Carlotta Natoli**, **Anna Rita Del Piano**, **Eleonora Vanni**, **Sebastiano Somma**, **Pino Quartullo**, **Francesco Meoni** e **Chiara Mastalli**, che timida schiva i flash. In visita anche il ministro **Graziano Delrio**, che assaggia un gelato alla crema, e l'onorevole **Roberto Speranza**. Il **Mercato Centrale Roma** è, inoltre, un'officina creativa per il savoir faire artigiano, che valorizza e promuove le bontà nostrane. Il **Mercato Centrale Roma** sceglie come location gli spazi della Cappa Mazzoniana, ideata negli anni '30 dall'architetto **Angiolo Mazzoni**, in marmo portoghese con venature grigio-rosa, luogo di incontro del dopolavoro ferroviario, che rivive con un intervento architettonico in 1900 metri quadrati grazie ai fratel-

li **Luca e Marco Baldini** dello studio Q-bic di Firenze e la supervisione di **Stefano Giacomini** della Sovrintendenza Belle Arti del Comune di Roma. Arrivano **Giovanni Veronesi** e **Valeria Solarino**.

In maniera spontanea, 15 botteghe per i prodotti freschi, laboratori e angoli per la preparazione dei cibi si fondono. Dal pesce, alle carni, ai dolci e ai salumi fino ai formaggi, ci sono, tra le tante, le bontà di **Gabriele Bonci**, **Roberto Liberati**, **Edoardo Galluzzi**, **Stefano Callegari**, **Paul Pansera**. Qualcuno gusta l'ottimo caffè di **Franco Mondì** al **MondìCaffè**, situato al centro del Mercato. Qualche ospite si concede un buon bicchiere di birra. Lo spazio dispensa-shopping è affidato al campano **Salvatore De Gennaro**. Non manca il corner enoteca, mentre il ristorante è diretto dallo chef **Oliver Glowig** che con la sua creatività rivista la tipica cucina romana. E poi, corsi, workshop, sale lettura e un infopoint per gli eventi in città.

**Gustavo Marco Cipolla**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DAL PESCE AL CIOCCOLATO  
SOTTO LA CAPPÀ MOZZONIANA  
TUTTI GLI APPASSIONATI  
GOURMET TROVANO BOTTEGHE  
MA ANCHE CORSI DI CUCINA  
E PROPOSTE VEGANE**

