

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Giovedì 06 Ottobre 2016 | aggiornato alle **15:59** | **45072** articoli in archivio

[HOME](#) [LOCALI](#) [TENDENZE e MERCATO](#)

di **Mariella Morosi**

Apre a Roma il Mercato Centrale 20 botteghe del gusto a Termini

Primo Piano del 05 Ottobre 2016 | 18:16

Replicato il format del Mercato Centrale di San Lorenzo a Firenze, che a Roma ha trovato spazio nell'ala Mazzoniana della Stazione Termini. Una piazza ideale dove il cibo possa raccontarsi, senza immagini né slogan. Ognuna delle 20 botteghe dispone anche di un laboratorio di lavorazione e forni e fornelli per le cotture

Sono le grandi sale della Cappa Mazzoniana della Stazione Termini di Roma ad ospitare il **Mercato Centrale** (via Giolitti 36 - www.mercatocentrale.it), un format di successo già applicato da due anni al **Mercato Centrale di San Lorenzo a Firenze** da **Umberto Montano**, imprenditore della ristorazione che da oltre quarant'anni si occupa di cibo di qualità. Appena inaugurato, vuole essere una piazza ideale dove il cibo possa raccontarsi da solo, dove i suoi valori non debbano aver bisogno né di immagini né di slogan, perché a raccontarli sono gli artigiani che li fanno. Ognuna delle 20 botteghe infatti, oltre allo spazio espositivo dei prodotti, ha alle spalle un laboratorio di lavorazione e forni e fornelli per le cotture. I viaggiatori e i visitatori possono acquistare i prodotti o gustarli sul posto, in confortevoli piccole postazioni.



Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE



Il concept è stato appositamente studiato per la riqualificazione della Cappa Mazzoniana, opera degli anni Trenta dell'architetto futurista Angiolo Mazzoni, abbandonata da anni e in precedenza sede del dopolavoro dei ferrovieri. Imponente e altissima la famosa cappa di marmo portoghese, che attraversa tre piani. Il primo è il vero e proprio mercato con le botteghe, mentre il secondo ospita lo spazio vino, il ristorante dello chef Oliver Glowig che interpreterà i piatti più famosi della cucina romanesca, e infine la dispensa curata da Salvatore De Gennaro, ristoratore campano di Vico Equense. Al terzo piano si svolgeranno iniziative culturali, soprattutto cinema e teatro, a titolo gratuito e in collaborazione con le istituzioni cittadine.

Il format, che ha segnato il successo dell'analogica iniziativa fiorentina di cui è partner il Comune della città, è di Umberto Montano in partenariato con Grandi Stazioni, la società che si occupa della valorizzazione delle stazioni ferroviarie nei centri storici, e con il gruppo ECVacanze di Claudio Cardini, attivo nel settore del turismo e dei campeggi. Come a Firenze, l'idea è quella di proporre il cibo di qualità nel suo contesto culturale, in un mercato che diventa come una volta luogo di condivisione e di convivialità. Pane o salumi, cioccolato o formaggi, sono tutti prodotti selezionati e d'autore.



Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE



Ecco qualche nome di artigiani del gusto presenti nelle botteghe: Gabriele Bonci, maestro dell'arte bianca, famoso per la leggerezza di pani, pizze e le focacce, **Stefano Callegari, inventore a Testaccio del famoso Trapizzino, triangolo di pasta imbottito di specialità romanesche la cui fama ha varcato l'Atlantico e a cui presto sarà dedicato un locale a New York.** Poi ci sono Martino Bellicambi di Pastella, che firma fritti asciutti e croccanti, Egidio Michelis per le paste fresche, il macellaio e salumaio Roberto Liberati, Edoardo Galluzzi dell'Antica Pescheria Galluzzi, il verduraio Alessandro Conti di Capo de' Fiori famoso per i carciofi e le puntarelle, Gabriele La Rocca, fungaio di Oriolo Romano, e il piemontese Beppe Giovale, affinatore di formaggi.

Al cioccolato Steiner è dedicato uno stand che vende anche fiori in memoria della tradizione di una volta che prevedeva che i dolci donati fossero accompagnati da un omaggio floreale. Saranno presenti anche prodotti e artigiani della tradizione fiorentina già attivi al Mercato Centrale di Firenze, con le loro specialità, come la carne chianina usata per gli hamburger. Non mancherà l'offerta per vegetariani e vegani, il caffè di Mondicaffè e le birre. Tutto l'arredo e i materiali - legno ferro e ceramica - usati nel progetto di riqualificazione dallo studio Q-Bic di Firenze dei fratelli Luca e Marco Baldini sono stati scelti per offrire la massima visibilità al prodotto e a coloro che ci lavorano.



Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE



Soddisfatto, all'inaugurazione del Mercato, l'imprenditore **Umberto Montano** che ha ringraziato tutti quelli che a vario titolo hanno contribuito a realizzare il progetto romano: «È stato un impiego di risorse e capitali - ha detto - che si apre a molte aspettative ed ora è auspicabile una solida sinergia tra noi, il nostro partner e alcuni soggetti istituzionali. Questo progetto ha già generato 300 nuovi posti di lavoro. Il fulcro del Mercato sono gli artigiani e questo è stato possibile grazie alla loro capacità di produrre, selezionare, preparare somministrare e vendere prodotti rispettando uno scrupoloso disciplinare di qualità condiviso e sottoscritto e proponendolo a prezzi sostenibili. Questa stazione non deve essere più soltanto uno spazio di transito ma deve diventare un luogo accogliente dove fermarsi e incontrarsi. Per questo sono allo studio molte attività collaterali, complementari e servizi per il pubblico. Il tutto in piena integrazione con il territorio».

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE



Umberto Montano

Per il direttore commerciale di Grandi Stazioni, **Stefano Nereu**, l'iniziativa rivaluta tutto il quartiere Esquilino: «Assecondando la nuova tendenza della ricerca del cibo di qualità - ha dichiarato - aggiungiamo un servizio importante alla Stazione Termini dove transitano ogni giorno 500mila persone. Inoltre il mercato è al centro della città ed è facilmente raggiungibile con tutti i mezzi pubblici».