

Il mercato? È social e di design

Approccio meno "rionale" e più metropolitano: dopo gli apripista spagnoli, tante novità anche in Italia. E tra le bancarelle arrivano gli chef

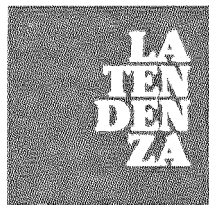
FEDERICO DE CESARE VIOLA

FEDERICO DE CESARE VIOLA

I BANCHI di frutta e verdura ci sono ancora nella maggior parte dei casi. È invece tutta quella dotazione folkloristica - lo schiamazzo rituale, le piramidi di cassette di legno o il fascino sgangherato delle strutture - che va scomparendo progressivamente. I nuovi mercati sono sempre meno "rionali" e sempre più "metropolitani" e strizzano l'occhio alla contemporaneità attraverso raffinati progetti architettonici, una spiccata attitudine sociale e un'offerta ampia e trasversale capace di convincere le persone a trattenersi ben oltre il tempo di un acquisto, per fare colazione, per degustare una birra artigianale o per una pausa pranzo d'autore.

Pioniere, in tal senso, sono state le città del Nord Europa e la Spagna, che già in anni non sospetti vantava mercati come quello di **San Miguel** a **Madrid** o quello di **Santa Caterina** a **Barcellona** dove, tra un acquisto e l'altro, si può far sosta in uno dei bar e bistrot interni. Ora è l'Italia, finalmente, ad allinearsi a questa tendenza e così nelle principali città i vecchi mercati cambiano volto. Il **Mercato Centrale** di **Firenze** è stato il primo importante progetto, nel 2014, ad affiancare alle botteghe una ricca offerta di ristorazione che comprende pizza, fritti, il tipico lampredotto e i piatti con il tartufo.

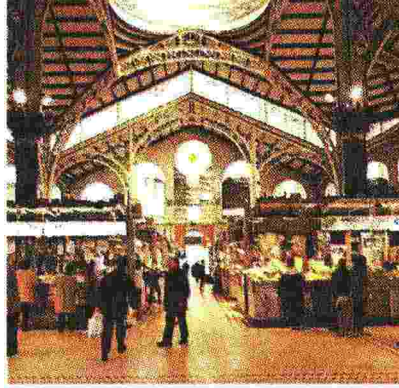
L'ideatore Umberto Montano inaugura proprio in questi giorni il format gemello alla **Stazione Termini di Roma**, nella Cappa Mazzoniana, con tante eccellenze, dal pane e pizza di Gabriele Bonci alla carne di Roberto Liberati. In più ci sono i celebri trapizzini di Stefano Callegari e i piatti dello chef Oliver Glowig. A cambiare le abitudini di un quartiere capitolino stava già contribuendo il **Mercato di Testaccio**. Nella nuova location di fronte all'ex Mat-



tatoio, firmata dall'architetto Marco Rietti, sopravvivono i banchi storici ma si sono aggiunte anche insegne dedicate a panini, supplì e centrifugati. Qui la chef Cristina Bowerman propone i suoi gelati di Frigo, la pizza di Romeo e le "Cups", ovvero tazze da passeggio ripiene di zuppe, polpette o tortellini.

Nella Capitale, insomma, si prova a ridurre la distanza culturale con **Copenaghen**, dove ci si dà appuntamento al mercato **Torvehallerne** per un caffè, un taco d'autore o uno **Smørrebrød**, o ancora **Valencia**, dove provare la cucina di Ricard Camarena dentro al **Mercado de Colón**, e **Lisbona**, con il **Mercado da Ribeira** e i tanti spin-off di grandi cuochi come Henrique Sá Pessoa.

Complice anche la stagione di Expo, anche a **Milano** sono (ri)nati tanti mercati coperti: il **Mercato del Suffragio** è stato riqualificato grazie a Davide Longoni, maestro panificatore, che ha coinvolto altri imprenditori e artigiani tra cui Roberto Ghezzi di Schooner, con le specialità ittiche, e le sorelle Fumagalli con ortaggi e piatti vegetariani. Il **Mercato Comunale** di Piazza XXIV Maggio, affacciato sulla Darsena, si è rifatto il look e oggi contiene chicche gourmet come la Macelleria Popolare di Mangiari di Strada. Il **Mercato Metropolitano** di Porta Genova, invece, lo scorso settembre ha avuto un triste epilogo finanziario nonostante il grande successo. Il progetto di Andrea Rasca, nel frattempo, è stato però replicato a **Torino**, nella vecchia stazione di Porta Susa, con vetrine per lo street food, corner di prodotti Dop e Igp e un'ampia area dedicata al vino e alla birra. Il concept del mercato "tira", tant'è che anche il segmento del lusso sfrutta volentieri il suo forte appeal. Sempre più hotel a 5 stelle offrono la possibilità di una visita guidata ai mercati. E, nel caso dei clienti più pigri, sono i banchi a lasciare piazze per trasferirsi nelle lobby: dal Ritz di **New York**, che una volta a settimana ospita il "farmers market" con prodotti dei contadini, al Peninsula di **Bangkok**: ogni sabato un mercato artigianale.



INCITTA'

Qui sopra, il mercato nell'ex scalo di Porta Genova a Milano; a destra, dall'alto, il mercato di Valencia, quello di Testaccio a Roma e il mercato centrale di Firenze



