

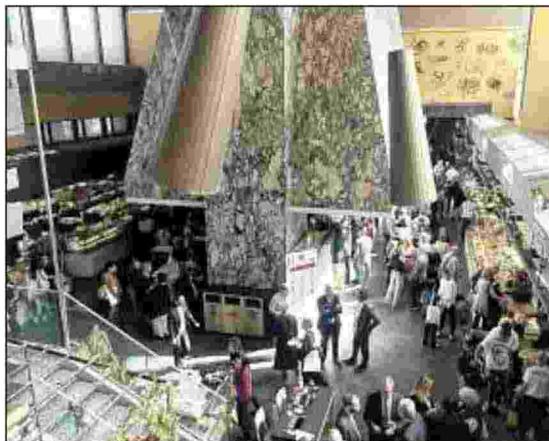
Inaugurato nella Cappa Mazzoniana di Termini lo spazio dedicato all'eccellenza enogastronomica

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 Trappizino 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 Firenze: 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 MondìCaffè 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