



Che c'è di più romano di un supplì alla gricia? Nulla, anche se con lui possono concorrere specialità come i carciofi alla giudia, la polpetta di bollito, oppure la coda alla vaccinara, la cacciatora o la cicoria ripassata, soprattutto se serviti nel celebre trapezzino di Callegari. Chi abita nella capitale, o chi si trova semplicemente di

DA FOOD



di Marzia Nicolini

Quale yogurt fa per te?

passaggio alla stazione Termini, può trovare il meglio della tradizione culinaria laziale, e non solo, al Mercato Centrale Roma: prodotti made in Italy che sono sinonimo di bontà, presentati senza troppe parole o immagini enfatiche, perché «la bontà è immediata», semplice, non necessita di sovrastrutture, arriva diritta dal palato al cuore.

Insomma, **«La bontà è elementare»**: questo è il concetto che sta alla base del nuovo mercato appena aperto nella capitale, due anni dopo quello di Firenze. La finalità è la stessa: creare un luogo di aggregazione tra tradizione gastronomica, arte e cultura. L'ispirazione è quella del mercato in piazza, con tante botteghe specializzate in materie prime di alta qualità; il luogo scelto poi è di grande impatto visivo: **all'interno della Stazione Termini, sotto la Cappa Mazzoniana, ex dopo lavoro ferroviario**, quindi un luogo già dedicato all'incontro e alla condivisione.

LEGGI ANCHE

Mangiare al Mercato: i 10 migliori In Italia e nel Mondo

Il progetto nasce da un'idea dell'imprenditore della ristorazione Umberto Montano, che a Firenze, nel 2014, ha ridato vita al primo piano del mercato coperto di San Lorenzo. Ora, anche nella grande sede romana, **aperta dalle 7 di mattina fino a mezzanotte**, si può fare la spesa, mangiare e bere nelle **16 botteghe di famosi artigiani del cibo**, nella birreria e nella caffetteria situate proprio sotto la grande cappa in marmo. Inoltre, al primo piano, si trovano anche La dispensa del campano **Salvatore De Gennaro** e il **ristorante diretto dallo chef stellato Oliver Glowig**.

Il secondo piano infine è riservato a eventi e presentazioni culturali, in particolare di cinema e teatro.

Molto diverso dal supermercato, Mercato Centrale è un luogo di incontro da vivere con calma, dove non ci si limita a fare velocemente la spesa, ma dove andare alla scoperta dei prodotti e della cucina, assaggiando e ascoltando i racconti di negozianti già conosciuti e apprezzati nella capitale.

Ogni bottega, oltre a vendere il prodotto fresco, ha una zona laboratorio per la preparazione e la cottura delle diverse specialità: per citarne alcune, **il pane e le pizze del fornaio Gabriele Bonci, la carne e i salumi di Roberto Liberati, il pesce di Edoardo Galluzzi, i celebri trapizzini di Stefano Callegari, i fritti croccanti e saporiti**



di Luca Fiorini

5 cose che i veri intenditori di sushi devono conoscere



di Luca Iaccarino

I 12 ristoranti migliori per mangiare il tartufo (ad Alba e dintorni)

VEDI ANCHE



di Devis Bellucci

Quiz: conosci la cucina italiana/2? (Versione tosta)



di Devis Bellucci

Quiz: conosci la cucina italiana/1? (Versione facile)



di Simona Marchetti

6 motivi per cui il cibo italiano è il meglio che c'è

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



«È fatta, sono finita, ma non ho rimpianti»



Surfista cavalca un'onda gigantesca di oltre trenta metri: è record del mondo



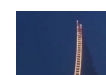
8 cibi fermentati che sgonfiano la pancia (e migliorano la digestione)



Sarah Felberbaum: «Daniele De Rossi, mi riempie la vita»



Operaio si licenzia, ora guadagna € 9000 al mese. Ecco come ha fatto.



In Cina i fuochi d'artificio diventano delle spettacolari scale che salgono vers...



Ascanio Pacelli & family



Valeria Marini: la foto senza slip fa il giro del web

di Martino Bellicampi di Pastella, i carciofi di Alessandro Conti e i funghi di Gabriele La Rocca.

E ancora, il cioccolato Steiner di Pierangelo Fanti, i formaggi di

[VANITYFOOD / FOOD NEWS] 12.10.2016

Mercato Centrale Roma: viaggio gourmet alla stazione Termini

di Anna Mazzotti



Nella **dispensa di Salvatore De Gennaro**, che funge anche «da credenza» del ristorante con cui divide gli spazi, si possono assaggiare formaggi e salumi campani e acquistare pasta, sottoli, conserve, olio, confetture, oltre a una selezionata scelta di vini rossi, bianchi e bollicine.

Un mercato come una volta, dove si crea un rapporto diretto con il cibo, dove poter assaggiare i prodotti e dire «**Mi piace o non mi piace**» e chiedere consigli e «trucchi in cucina» ai migliori rappresentanti dell'artigianato gastronomico.



SFOGLIA LA GALLERY

Apertura mercato centrale Roma



🔗 LINK · Mangiare al Mercato: i 10 migliori In Italia e nel Mondo

🏷️ TAG · gastronomia



NON CI SONO ANCORA COMMENTI

VANITY TODAY!



Red carpet ai voti



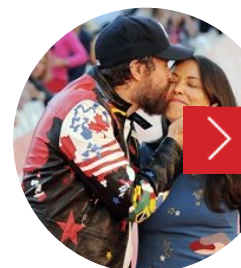
12 gossip dal weekend



Jovanotti vive doppio



Il fascino dell'hipster



L'amore di Lorenzo Cherubini



News

Cronache

Storie

Beauty

News

Trend

Fashion

News

Sfilate

Show

Cinema

Musica

Oroscopo

Capitani

Del giorno

Traveller

Viaggi Mondo

Viaggi Italia



[VANITYFOOD / FOOD NEWS] 12.10.2016

Mercato Centrale Roma: viaggio gourmet alla stazione Termini

di Anna Mazzotti



Mondo

Il top e il flop

Abbigliamento

Piatti d'Autore

Bambini

Star Program

Società

Uno al giorno

Ristoranti

Motori

Fitness

People

(r)evolution

Ricevere

Pets

Salute e prevenzione

Italia

Vini

Sesso

Mondo

Ricette

What Women Want

Gossip

Spa e trattamenti

LifeStar

Family Vip



Firme

Style.it

Accedi

Registrati

VANITYFAIR.IT · WIRED.IT · VOGUE.IT · GQ.COM · GLAMOUR.IT · CNLIVE.IT
INTERNATIONAL EDITIONS: · VF USA · VF SPAIN · VF FRANCE · VF UK · VF MEXICO

Condé Nast

©EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. - P.ZZA CASTELLO 27 - 20121 MILANO CAP.SOC. 2.700.000 EURO I.V. C.F. E P.IVA REG.IMPRESSE TRIB. MILANO
N. 00834980153 SOCIETÀ CON SOCIO UNICO · PUBBLICITÀ · REDAZIONE · ABBONAMENTI · CONDIZIONI D'UTILIZZO · PRIVACY