



Come è bello andar... per mercati

I mercati al centro di itinerari turistici, mete privilegiate per scoprire la cultura e le tradizioni culinarie locali. E a Roma è grande il successo del nuovo Mercato Centrale alla Stazione Termini, nella riqualificata location che ospita botteghe con eccellenze della gastronomia italiana. Luogo ideale per incontri di lavoro o percorsi gastronomici da proporre ai turisti stranieri, come fa City Sightseeing Roma. E cresce anche l'interesse per le visite ai mercati rionali storici grazie al progetto Mercati D'autore che sta per lanciare una piattaforma online

➡ Tiziana Conte

Un vero viaggiatore lo sa: per immergersi nello spirito di un Paese non si può tralasciare il mercato, quel luogo in grado di far vibrare tutti i nostri sensi, dove ogni profumo, ogni colore, ogni sapore, ogni volto, racconta la storia del territorio e della sua gente. Negli ultimi anni, poi, con la crescita del turismo legato al cibo, il mercato è diventato anche meta dei viaggi organizzati. E non ci sono soltanto i tour operator ma anche gli albergatori ad

offrire questo tipo di esperienza con tanto di personal **food shopper**, un esperto di prodotti enogastronomici che accompagna i turisti offrendo un valore aggiunto ad una vacanza. Scoprendo i prodotti e la loro lavorazione i clienti possano infatti meglio entrare in contatto con tradizioni, usi e costumi locali approfondendo la conoscenza del paese visitato. Un nuovo modo di parlare di cibo e di raccontare il gusto lo propone Mercato Centrale. Una



realtà nata dal progetto di **Umberto Montano**, imprenditore della ristorazione che da oltre quarant'anni si occupa di cibo di qualità, realizzata insieme al gruppo ECVacanze di Claudio Cardini – leader europeo del settore dei campeggi e del turismo all'aria aperta – che ha saputo generare nell'ambito del cibo un linguaggio nuovo, che fa della semplicità il suo maggior punto di forza. Dopo Il Mercato Centrale Firenze che nel 2014 ha restituito al capoluogo toscano uno dei luoghi più significativi della città, il primo piano del mercato coperto di San Lorenzo, ad ottobre 2016 Mercato Centrale è sbarcato a Roma Termini, sotto la Cappa Mazzoniana realizzata negli anni Trenta in marmo portoghese, dalle venature grigio-rosa, dall'architetto Angiolo Mazzoni. Così l'ex dopo lavoro ferroviario, storicamente luogo di incontro e condivisione, è tornato a vivere la sua funzione originale diventando meta di aggregazione, in cui ci-

bo e cultura si fondono in maniera spontanea e naturale grazie agli artigiani che nelle loro botteghe oltre ad esporre prodotti freschi, li elaborano e li cuociono. «Gli artigiani sono il cuore del progetto», ci fa sapere la responsabile marketing **Simona Sacco**, «nessuno meglio di loro è in grado di raccontarne le qualità e i punti di forza dei propri prodotti». Lo sviluppo degli spazi è pensato per offrire la massima visibilità del prodotto e delle persone che lo lavorano. Nei 1900 mq di superficie con 500 posti a sedere, le 15 botteghe tutte a vista, poste al piano terra, sono protagoniste dell'ideale piazza, mentre la dispensa, il vino e la tavola del ristorante occupano il primo piano. I visitatori possono acquistare e gustare il pane, i dolci, le pizze e focacce del forno tradizionale di **Gabriele Bonci**, rinomato panettiere della capitale; la carne e i salumi selezionati dal macellaio romano **Roberto Liberati** insieme all'allevatore e produttore **Fausto Savigni**; il pesce fresco di **Edoardo Galluzzi** dell'Antica Pescheria Galluzzi dal 1984, gli sfiziosi triangoli di pizza Trapizzino riempiuti con ricette della tradizione romanesca, inventato a Testaccio da **Stefano Callegari** ed esportato oltre oceano dall'amico **Paul Pansera**; i fritti croccanti e saporiti di **Martino Bellincampi** titolare della friggitoria Pastella; le paste fresche di **Egidio Michelis**; i carciofi di **Alessandro Conti**, titolare della storica bottega in Campo de' Fiori, giusto per citare qualche esempio. Sotto l'imponente Cappa trova luogo pure l'area caffetteria con le miscele monorigine e blend di **Franco Mondì** di MondìCaffè,

A Stazione Termini, sotto la Cappa Mazzoniana è tornato a vivere il dopolavoro ferroviario con la nuova e vivace veste de Il Mercato Centrale

Secondo l'Osservatorio Nazionale delle Filiere del Turismo - dati Unioncamere-Sicamera, quella enogastronomica è una delle principali motivazioni che spingono il turista a scegliere di intraprendere un viaggio in Italia. Il turista enogastronomico "tipo" è di nazionalità estera per il 50,3% (Francia, Germania e Regno Unito sono i principali bacini di origine) mentre i nostri connazionali provengono perlopiù da Lombardia, Lazio e Veneto. I turisti sia italiani che stranieri si considerano molto soddisfatti della vacanza enogastronomica in Italia che si aggiudica un voto di 8,1. I turisti stranieri, in particolare, hanno un'ottima percezione dell'Italia come meta enogastronomica che supera in tale settore Paesi come Francia e Spagna. I turisti cinesi e statunitensi indicano il Belpaese come unica destinazione enogastronomica. Per i tedeschi, l'Italia è al primo posto come destinazione per una vacanza all'insegna del cibo. La "cucina" è la motivazione che raccoglie il più alto livello di soddisfazione dopo il "patrimonio artistico" e le "bellezze naturali" sia fra i turisti stranieri che italiani. (Fonti: "Food Travel Monitor 2016" del World Food Travel Association e Rapporto sul turismo italiano 2016, a cura di Unicredit, in collaborazione con il Touring Club italiano).

Il ristorante del primo piano è guidato da Oliver Glowig che valorizza la cucina romanesca con creatività mentre al secondo piano lo Spazio Fare si presta anche ad ospitare eventi

importante realtà romana che dà valore alla tradizione del caffè all'italiana. Nell'area bar per gli estimatori delle bionde, rosse e scure ci sono le proposte di Birra Moretti. Il ristorante del primo piano guidato da Oliver Glowig valorizza la cucina romanesca rivisitata con creatività ma nel rispetto della tradizione e usando solo le migliori materie prime. L'ambiente è semplice e informale, una tavola dove mangiare, scoprire, parlare e confrontarsi.

Spazio agli eventi

Spazio Fare, al secondo piano, è adibito a ospitare eventi vista la vocazione del Mercato Centrale nell'essere promotore di sinergie e collaborazioni con gli enti del territorio. La sala può essere modellata a seconda delle esigenze del cliente; allestita per conferenze, meeting e team building aziendali. «Abbiamo tutta la stru-



mentazione audio video necessaria e l'intero spazio può ospitare fino a un massimo di 150 persone in piedi», ci fa sapere Simona Sacco. «Ci sono diverse formule per l'organizzazione degli eventi aziendali: affitto sala e buffet con le migliori specialità dei nostri artigiani; affitto sala e pranzo/cena presso il nostro ristorante», precisa, «e in via eccezionale offriamo lo spazio in esclusiva, come già successo per un'azienda del settore pubblico energetico, per un'altra di surgelati, per citare solo qualche esempio».

Mercati D'autore

Dal Mercato Centrale ai mercati rionali: bene prezioso, da tutelare e incentivare, sempre più amato dai turisti ma anche dai cittadini che aspettano il sabato per andare a fare finalmente la spesa dai contadini; un'occasione per incontrare l'amico o l'amica del quartiere, per fare quattro chiacchiere e fra un chilo di zucchine e un etto di prosciutto per sedersi al bar a prendere un caffè o nell'apposito corner dedicato per leggere qualche pagina di un libro. Accade all'interno dell'area foyer del mercato di Piazza Alessandria dove una libreria si arricchisce continuamente di nuovi volumi grazie al contributo dei frequentatori e abitanti del quartiere, felici di poter godere di uno spazio dove so- stare, leggere, lavorare in un contesto non convenzionale ed accogliente come il salotto della propria casa. Il restyling del Mercato Nomentano di Piazza Alessan-



dria è stato il primo esempio di riqualificazione di un mercato rionale che ha dato il via al progetto Mercati d'Autore nato nel 2015 da un'idea della società di servizi Apre Roma che lavora a fianco delle realtà mercatali romane e agli operatori del settore. Come ci spiega la project manager **Titty Gentile**, «intende rappresentare un modello di best practice per contribuire al rilancio di questo inestimabile patrimonio della capitale». E gli operatori dei mercati «sono disposti ad investire per il miglioramento della struttura dove svolgono la propria attività». Essere partner di questo progetto «significa iniziare un percorso di cambiamento, aderire agli standard di qualità definiti dalla Carta dei Valori, dotarsi di un "regolamento" affinché tutte le realtà partecipanti siano caratterizzati dal medesimo livello di organizzazione interna, servizi erogati al cliente, qualità dei prodotti, sicurezza alimentare e dei luoghi di lavoro». Il futuro dei mercati è quindi nella capacità di innovarsi e rinnovarsi attingendo all'enorme bagaglio di tradizioni e di valori che ciascun mercato custodisce. E il cambiamento è già in atto: c'è fermento nei mercati romani sempre più decisi a seguire le esperienze tracciate da quelli delle grandi capitali europee. Si aprono le porte anche dopo gli orari di attività, per ospitare eventi artistici e musicali, restituendo al quartiere uno spazio culturale, in un'atmosfera allegra e accogliente, in un posto adatto per famiglie, giovani, anziani. Con grande successo proseguono gli appuntamenti del #dopomercato organizzati dal Mercato Trieste di Via Chiana, tutto accompagnato da degustazioni di prodotti del territorio e di stagione. Anche il mercato Talenti in via Grazia Deledda ospita eventi serali della rassegna #fuorimercato con box aperti degustazioni e musica dal vivo. Il calendario e le informazioni sugli eventi che si svolgono nei tanti mercati rionali sono pubblicate al sito www.mercatidautore.it

Mercati in Rete

Promuovere i mercati rionali della Capitale che rappresentano una risorsa non solo dal punto di vista economico ma anche turistico, attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie e favorire il miglioramento qualitativo dei servizi erogati al



cliente. È quanto si prefigge Mercati in Rete, il progetto di Apre Roma finanziato dalla Regione Lazio, nell'ambito del bando dedicato alle reti d'impresa del commercio, per la realizzazione di un programma focalizzato su azioni di marketing e promozione anche attraverso un'applicazione scaricabile su smartphone e tablet ed un sito dedicato. «Attraverso l'applicazione, i cui contenuti saranno realizzati in italiano ed in inglese, sarà anche possibile promuovere le attività presenti nei mercati e gli itinerari ad hoc per consentire ai turisti di meglio orientarsi fra le tante e interessanti realtà romane», ci dice Titty Gentile. «Attraverso la piattaforma informatica i mercati aderenti saranno uniti in rete non solo virtualmente in quanto saranno condivise azioni e strategie per restituire competitività ad un importante segmento del commercio della Capitale». Il lancio del progetto sarà accompagnato da una campagna pubblicitaria su larga scala in modo da raggiungere i diversi target: turisti, abitanti del quartiere, clienti fidelizzati, clienti potenziali. ■

Il cuore de Il Mercato Centrale raccolto sotto la spettacolare Cappa Mazzoniana risalente agli anni Trenta



Dopo il restyling il mercato di Piazza Alessandria si arricchisce di nuovi spazi dedicati alla cultura