Firenze: nuovo volto per il Mercato Centrale a San Lorenzo

laffaccio-del-mercato-su-piazza-del-mercato-934613f8

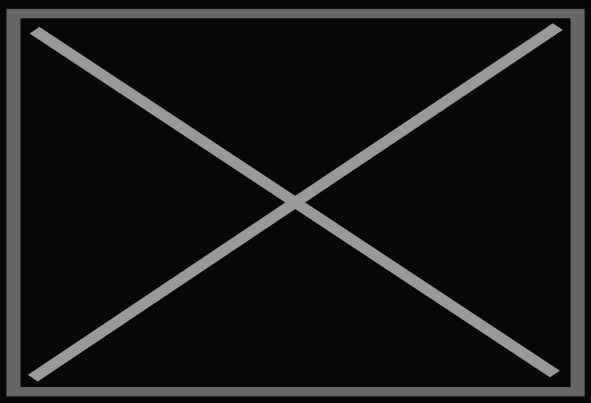
Lo storico Mercato Centrale di Firenze, a due passi dalla Basilica di San Lorenzo, cambia volto: proprio ieri si è inaugurato ufficialmente il primo piano della struttura, un nuovo spazio di 3mila metri quadrati, che ospita 12 botteghe, enoteca, ristoranti e scuola di cucina. L'investimento è stato di 5 milioni di euro e la nuova struttura creerà circa 170 posti di lavoro, con un fatturato annuo previsto di 10 milioni di euro.



Nel nuovo primo piano del mercato si potranno acquistare, ma anche assaggiare in loco (500 sono infatti i posti a sedere) i migliori prodotti artigianali, regionali ma non solo: si va dai selezionatissimi salumi pistoiesi di Nicolò Savigni alla friggitoria del fiorentino Marco Rosi, dalla pasticceria del francese David Bedu alle mozzarelle di bufala del caseificio Antico Demanio di Caserta. E ancora la pasta artigianale del maestro pastaio genovese Raimondo Mendolia, il cioccolato e i gelati di Cristian Beduschi da Belluno, il pesce fresco della pescheria Rossellini di Montecatini Terme. A fare da connetore delle dodici botteghe artigiane è il recupero della tradizione manuale, il vero grande patrimonio della cucina italiana. I Maestri artigiani del gusto non dovranno solo produrre ma anche fare scuola e soprattutto dovranno narrare la storia della quale sono protagonisti, dunque «un mercato che sarà capace di raccontare se stesso», come spiega Montano. Ogni artigiano coinvolto ha accettato infatti un rigoroso disciplinare che, oltre a garantire l’eccellenza degli alimenti, la trasparenza, la tracciabilità, chiede a lui e ai suoi collaboratori il racconto, il

trasferimento al pubblico di conoscenza e sapere.

Il mercato così diventa non solo il luogo dove fare la spesa ma anche un punto di incontro per turisti e cittadini, per bere insieme un bicchiere di Chianti Classico nell'enoteca gestita dall'omonimo Consorzio, concedersi un pranzo tipico al ristorante Tosca, prendere un caffè della Torrefazione Piansa di Firenze o mangiare al volo un ottimo lampredotto nello spazio dedicato al cibo di strada.



All'interno del mercato, poi, saranno anche organizzati corsi di cucina, della scuola Lorenzo de' Medici, e degustazioni, nell'enoscuola gestita dal celebre sommelier Luca Gardini. Questo "viaggio enogastronomico" durerà l'intero giorno: il primo piano del mercato, infatti, sarà aperto tutta la settimana, tutto l'anno, dalle 10 alle 24.

Il Mercato Centrale Firenze è un progetto ambizioso ideato da Umberto Montano, noto imprenditore della ristorazione (Alle Murate e Caffè Italiano), ?orentino d'adozione che ha trovato nel gruppo ECVacanze della famiglia Cardini di Prato, leader in Italia nel settore dei campeggi e dei villaggi turistici, il partner e l'interprete ideale per dare corpo e struttura a un progetto di grande complessità.