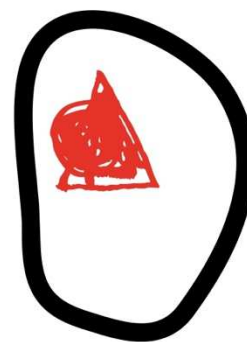


COMUNICATO STAMPA



il mercato
CENTRALE
TORINO

Mercato Centrale arriva a Torino

Il Centro Palatino cambia volto e il 13 aprile rinasce con 26 botteghe tra artigiani del gusto, un mulino, l'area didattica, la scuola di cucina, una piccola torrefazione e molto altro, per rilanciare il quartiere di Porta Palazzo.

Torino, 5 aprile 2019 – Inaugura il 13 aprile Mercato Centrale Torino, con una grande festa alle ore 18.30, tra musica, colori e le bontà degli artigiani. Dopo soli dieci mesi di lavori e 6 milioni di euro di investimento il progetto, che reinterpreta in chiave contemporanea la funzione storica del mercato quale luogo di scambio e incontro, arriva all'ombra della Mole all'interno del Centro Palatino, inserendosi nel piano di riqualificazione di **Porta Palazzo** per restituire a torinesi e turisti un luogo da vivere e condividere nel segno della bontà elementare.

Nato da un'idea di Umberto Montano, imprenditore della ristorazione, e dall'esperienza imprenditoriale del gruppo Human Company della famiglia Cardini-Vannucchi, co-fondatore e leader in Italia nel settore del turismo all'aria aperta, il progetto Mercato Centrale è partito nel 2014 a Firenze nello storico mercato di San Lorenzo ed è stato replicato nel 2016 a Roma, in Stazione Termini.

Artigianalità, legame con il territorio e vocazione culturale: questa è la ricetta vincente che ha fatto del format il nuovo punto di riferimento di chi sceglie, vive e ama il cibo. Molto più di un luogo dove mangiare e fare la spesa, Mercato Centrale è una destinazione in cui cibo e cultura s'incontrano in un connubio perfetto, in grado di generare forte aggregazione sociale, e realizzando veri e propri progetti di rigenerazione nel tessuto urbano all'interno del quale si inserisce.

È quello che è successo a Firenze e a Roma, e dal 13 aprile accadrà a Torino. Un'apertura che lascerà tutti a bocca aperta e con il naso all'insù: perché Mercato Centrale Torino occuperà 4.500 mq distribuiti su tre livelli e 26 botteghe tra artigiani del gusto, ristorante, scuola di cucina, birreria, bar e caffetteria e ... molte novità.

La prima è subito all'ingresso: **Raffaele D'Errico** sfornerà il "**Pane di Porta Palazzo**", primo atto d'amore verso la città di Torino. Il mulino, affidato a **Mattia Giardini** e **Alberto Iossetti** di **ViVa La Farina**, macinerà il grano destinato a questo pane speciale, e offrirà a tutti la possibilità di creare il proprio blend di farine personalizzato. Nuovo anche l'approccio alla macelleria: alla carne toscana – quella dell'hamburger di Chianina di **Enrico Lagorio** e quella della bistecca fiorentina cotta nei forni a carbone della **famiglia Savigni** – storicamente legata al Mercato Centrale, sarà affiancata la carne piemontese di **Marco Martini**. Tra le novità, anche lo **Spazio Temporary**, a disposizione di piccoli produttori che, a turno, avranno l'occasione di farsi conoscere.

Fiori (stellati) all'occhiello del Mercato Centrale Torino saranno i suoi chef: **Davide Scabin**, **Marcello Trentini** (Magorabin) e la **Farmacia del Cambio**. I primi due proporranno due format inediti: **Carbone Bianco per Scabin**, con cotture esclusivamente a carbone, ma proposte per zuppe, uova, verdure, e Trentini, con la **Fata Verde** e una linea di cucina vegetariana. In entrambi i casi, a prezzo pop. Così come sarà per la Farmacia del Cambio, il ristorante del Mercato per il quale sarà possibile riservare il tavolo.

Sempre al piano terra ci sarà poi la pizza di **Marco Fierro**. Il gelato sarà firmato dall'artigiano torinese **Alberto Marchetti** e per i formaggi i protagonisti saranno **Beppino Ocelli** e **Beppe Giovale**. E ancora il tartufo di **Luciano Savini con Aurelio Barbero**, il Trapizzino di **Stefano Callegari**, la pasta fresca di **Egidio Michelis**, il fritto di **Martino Bellincampi**, le specialità siciliane di **Carmelo Pannocchietti**, il pesce di **Valerio Lo Russo**, il girarrosto di **Alessandro Baronti** e il vino di **Luca Boccoli**. Infine, aprirà il suo primo negozio fisico "sperimentale" **Cortilia**, il mercato agricolo online, che per la prima volta farà conoscere i suoi prodotti freschi da comprare direttamente al Mercato.

Al primo piano, accanto ad alcune delle storiche attività del Centro Palatino, troviamo lo spazio che Mercato Centrale ha dedicato alla formazione: **Scuola di cucina Lorenzo de' Medici** guidata da Carla e Fabrizio Guarducci, **laboratorio didattico di formaggi** di Beppino Ocelli, la torrefazione didattica di **Franco Mondì** e l'aula didattica del Mercato Centrale.

Inoltre, al primo piano troviamo anche la distilleria di **Simone Mari** che rimarrà aperta fino a tardi, alla quale si potrà accedere direttamente dalla piazza.

Il secondo piano e le due storiche ghiacciaie risalenti al XVIII secolo, magistralmente recuperate, saranno palcoscenico d'eccezione per ospitare un fitto calendario di eventi culturali e installazioni site-specific. Primo fra tutti il **progetto Plotting the Central Body**, una ricerca artistica interdisciplinare che ha accompagnato gli ultimi

mesi del cantiere. Realizzata dall'artista Maria Pecchioli durante la residenza a Viadellafucina16 Condominio-Museo, il progetto ha letto lo spazio urbano come corpo e indagato le energie della città utilizzando la cosmogonia taoista dei 5 elementi e il libro dei mutamenti I ching. Obiettivo: fornire una mappa non convenzionale che verrà consegnata il 13 aprile e che inviterà a scoprire la città di Torino attraverso le sue spinte energetiche.

Su Mercato Centrale

Mercato Centrale è un'idea che diventa luogo, un punto di riferimento per chi ama, vive e sceglie il cibo. Il progetto nasce nel 2014 da un'idea di Umberto Montano, imprenditore della ristorazione, e dall'esperienza imprenditoriale del gruppo Human Company della famiglia Cardini-Vannucchi, leader in Italia nel settore del turismo all'aria aperta, cofondatori del progetto. Gli artigiani del gusto con le loro botteghe sono il cuore del progetto: nessuno sa raccontare meglio ogni singolo prodotto e ne conosce alla perfezione le qualità e i punti di forza. Il progetto ha saputo generare dall'aprile 2014 a Firenze - nello storico mercato coperto di San Lorenzo - e da ottobre 2016 a Roma - nella suggestiva Cappa Mazzoniana - un nuovo linguaggio che fa della semplicità il suo punto di forza e oggi conta 3 milioni di visitatori per struttura. Nel 2017 Mercato Centrale studia un format appositamente creato per i centri commerciali e a giugno apre ai Banchi del Mercato Centrale presso il Centro Commerciale I Gigli. È così che il Mercato torna a essere contenitore e promotore del saper fare e della bontà a tutto tondo, diventando non solo un luogo per fare la spesa, ma un centro di aggregazione in cui cibo e cultura si fondono in maniera naturale e spontanea.

Per informazioni stampa:
SEC Strategy • PR • Advocacy
Via Ferrante Aporti, 8 – 20125 Milano
Paola Lazzarotto – Cinzia Ghilotti - Vania Brogi
Tel. 02 624 99919
lazzarotto@secrp.com, ghilotti@secrp.com, brogi@secrp.com