

Tuscanypeople

LA RINASCITA DEL MERCATO CENTRALE DI FIRENZE



Rinasce il Mercato Centrale di Firenze, un nuovo luogo d'incontro: 3.000 mq di superficie, 500 posti a sedere, 12 botteghe, il Consorzio del Chianti Classico, scuola di cucina, enoscuola, ristorante, pizzeria, birreria, caffetteria, libreria, Fiorentina Store e tanto altro ancora.

Mercato Centrale di Firenze: la rinascita

Il **Mercato Centrale di Firenze** in San Lorenzo è al centro di una vera e propria esaltazione del gusto e dei sapori. Il **23 aprile** infatti sarà inaugurato il rinnovato primo piano della storica struttura, 3 mila metri quadrati e 500 posti a sedere interamente dedicati ai prodotti tipici e alla tradizione toscana: botteghe, ristoranti, enoteca e scuola di cucina. Eretto grazie all'architetto **Giuseppe Mengoni** (che realizzò anche la Galleria Vittorio Emanuele II a Milano) durante il Risanamento, nel breve periodo in cui Firenze fu **Capitale d'Italia**, l'imponente e luminoso edificio in cemento, vetro e ghisa si ispirava nella sua struttura alle celebri Halles parigine: l'inaugurazione del **1874**, in occasione della fiera dell'agricoltura, ne testimoniò il successo.

Tuscanypeople



Il nuovo progetto

Il progetto del **nuovo Mercato Centrale di Firenze**, ormai in via di ultimazione, prevede la ristrutturazione (affidata allo studio di architettura fiorentino **Archea**) e la conseguente apertura di numerose attività legate in particolare alla gastronomia: il Mercato Centrale di Firenze avrà infatti l'aspetto di una **piazza coperta**, con ben **dodici botteghe** dove assaggiare e acquistare **specialità artigianali** come i **salumi di Niccolò Savigni** da Pistoia, migliori **prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati** dall'**Azienda Agricola Ruvica** di Alessandra Camèra e Filippo Viana di San Polo in Chianti (Firenze), la **friggitoria di Marco Rosi** fiorentino doc, la **pasticceria francese di David Bedu**, le mozzarelle di bufala campana del **caseificio Antico Demanio di Caserta**, la **pasta artigianale** del genovese **Raimondo Mendolia**, **cioccolato e gelati di Cristian Beduschi** da Belluno e il **pesce fresco della pescheria Rossellini di Montecatini Terme**.

Tuscanypeople



Le botteghe del Mercato

A fare del **Mercato Centrale di Firenze** un luogo dedito non soltanto agli acquisti, ma anche all'incontro (come lo era d'altronde nelle sue origini) sono le altre attività presenti: oltre alle botteghe saranno infatti presenti ristoranti come **Tosca**, dove pranzare con specialità toscane, l'enoteca del **Consorzio del Vino Chianti Classico**, dove degustare il celebre omonimo vino toscano, la **Torrefazione Piansa** di Firenze per prendere del caffè di qualità e alcuni stand dedicati al **cibo di strada**, dove poter consumare alimenti come il **lampredotto**.

Le giornate del Mercato Centrale saranno movimentate dall'attività della **scuola di cucina Lorenzo De' Medici**, che organizzerà quotidianamente corsi di cucina, e l'**enoscuola** promossa dal celebre **sommelier Luca Gardini**. Saranno inoltre presenti una **libreria Giunti**, che darà spazio a dibattiti ed eventi di carattere culturale, un **Viola Point** dedicato ai tifosi della squadra di calcio della Fiorentina e uno sportello bancario, per agevolare i clienti nei loro acquisti.

Tuscanypeople



Un viaggio enogastronomico

L'esperienza del **Mercato Centrale di Firenze** vuole presentarsi come quella di un vero e proprio **viaggio enogastronomico**, in un punto di incontro suggestivo e retrò (per quanto modernizzato) che mira a diventare un punto di riferimento nella vita fiorentina, come dimostrano gli orari d'apertura: la struttura sarà **aperta dal lunedì alla domenica dalle 10 alle 24**.

L'ambizioso progetto della società Mercato Centrale Firenze srl è frutto di una partnership tra l'imprenditore **Umberto Montano**, titolare del **Ristorante Alle Murate**, e l'imprenditore **Claudio Cardini** di EC Vacanze, *brand* attivo nel settore dei campeggi e dei villaggi turistici. La società si è aggiudicata l'appalto indetto dal comune di Firenze per riqualificare e modernizzare il primo piano dell'antico plesso, per un costo di 8 milioni di euro.

Tuscanypeople



La ristrutturazione, che ha visto a lavoro 60 operai al mese, è stata orientata verso il rispetto della struttura originaria dell'**architetto Mengoni**, senza stravolgimenti: l'impiego di materiali naturali come legno per la struttura, vimini e giunco per i lampadari donano un aspetto rinnovato e luminoso alla struttura.

Solo prodotti artigianali

L'idea di **Umberto Montano** è quella di esaltare il lato della produzione degli alimenti artigianali, punto di forza del Mercato Centrale: come nei grandi mercati ottocenteschi il contatto diretto tra cliente e bottegaio passerà anche per la preparazione del prodotto, sotto gli occhi di chi vuole assaggiare, acquistare e anche solo osservare un artigiano all'opera.

Tuscanypeople



Anche il Vicesindaco di Firenze **Dario Nardella**, in occasione dell'inaugurazione avvenuta il 16 aprile, ha espresso soddisfazione per la realizzazione di questo ambizioso progetto: in soli quattro anni l'idea di rendere il **Mercato Centrale di Firenze** una piazza coperta dedicata all'artigianato è divenuta realtà, grazie alla sinergia tra i due imprenditori e il Comune di Firenze che ha fornito ben 8 milioni di euro in investimenti pubblici per restituire il luogo alla comunità fiorentina.

Al piano terra della struttura continuerà ad operare il tradizionale mercato cittadino ogni mattina (fino al sabato) dalle 7 alle 14, mentre il Mercato Centrale sarà aperto tutto l'anno (esclusi Natale e Capodanno) dalle 10 alle 24.

Mercato Centrale

Info: - Il **Mercato Centrale** sarà aperto tutti i giorni dell'anno dalle 10:00 alle 24:00 - Tel +39 055 2399798