

Ripensare il Viaggio/Ristorazione in stazione



Nella foto, il Mercato Centrale a Milano. A fronte, l'elegante Bottega Prosecco Bar e Caffé di Napoli.

il mercato
CENTRALE
MILANO
MILANO
MILANO

Da anonimi luoghi di passaggio (e di panini al volo) a spazi eleganti in cui gustare la cucina Made in Italy. Come stanno cambiando le principali stazioni italiane

Prossima fermata il sapore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

Testo di CLELIA ARDUINI

Prima era il *fast food* a imperversare nelle stazioni ferroviarie: un triste “mordi e fuggi” dal sapore incerto, che imponeva alti ritmi di masticazione e bassa soddisfazione per le pietanze insipide o gli anonimi panini. Dimenticatevelo: oggi è tempo di *fast good*. Perché nella patria del mangiar bene è cosa buona e giusta gustarsi un piatto doc: basta avere tempo tra un treno e l'altro... o magari, non avere nessun treno da prendere.

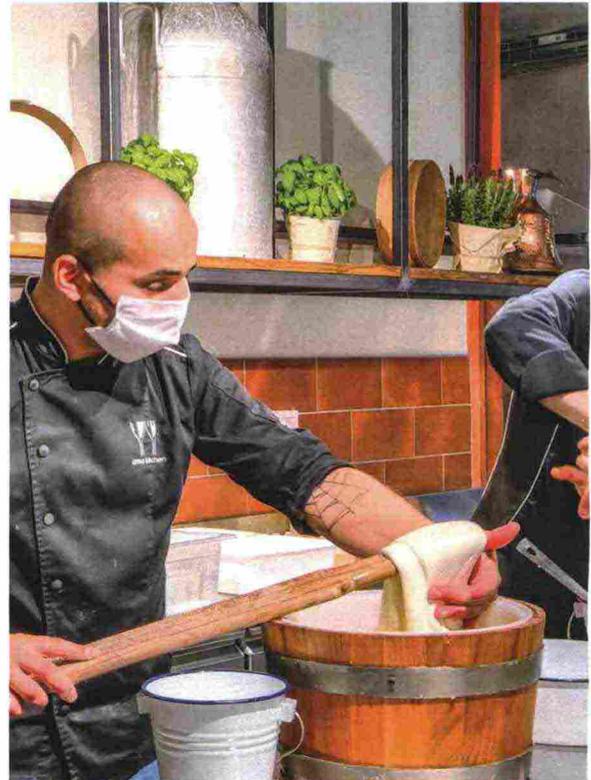


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

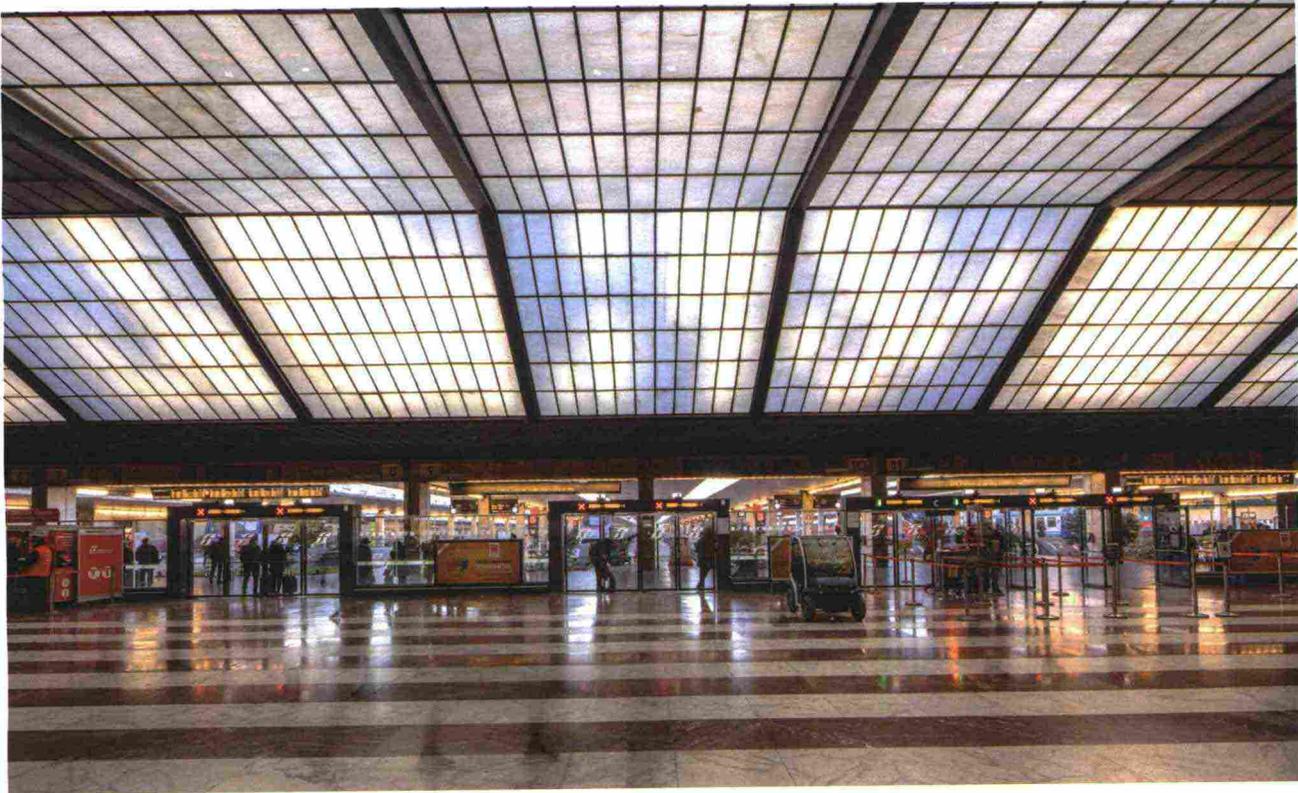
Questa tendenza si sta affermando negli ultimi anni nei principali scali ferroviari italiani, trasformati sempre più in piacevoli spazi conviviali dentro le città. Le stazioni propongono sempre più eccellenze alimentari italiane per attrarre anche chi, pur non dovendo partire, vuole trascorrere una serata speciale in un ristorante gourmet... con vista binario. Si tratta poi di un ghiotto business, che fa bene a vari settori della nostra economia, quali turismo, enogastronomia, industria dell'ospitalità, considerando che le 14 principali stazioni ferroviarie italiane situate in 11 città erano frequentate ogni anno – in tempi pre Covid – da 750 milioni di persone. Ecco qualche indicazione sulle nuove eccellenze dedicate al food, da nord a sud. Anche se non dovete andare da nessuna parte, sarà come partire perché cibo e viaggio sono la stessa cosa: scoperta, avventura, sorpresa, conoscenza.

Alla stazione Centrale di Milano da settembre 2021 ha aperto i battenti il Mercato Centrale, brand di successo presente da tempo a Roma, Firenze e Torino. Oltre 4.500 metri quadrati distribuiti su due piani, in cui 29 artigiani del cibo propongono specialità di ogni tipo. Al pesce è dedicato uno spazio speciale con una vetrina espositiva affidata alla storica pescheria Pedol, un'area per mangiare quello che si sceglie da cucinare subito e un *fish bar* dove assaggiare i crudi. Per chi preferisce la carne, ecco l'American

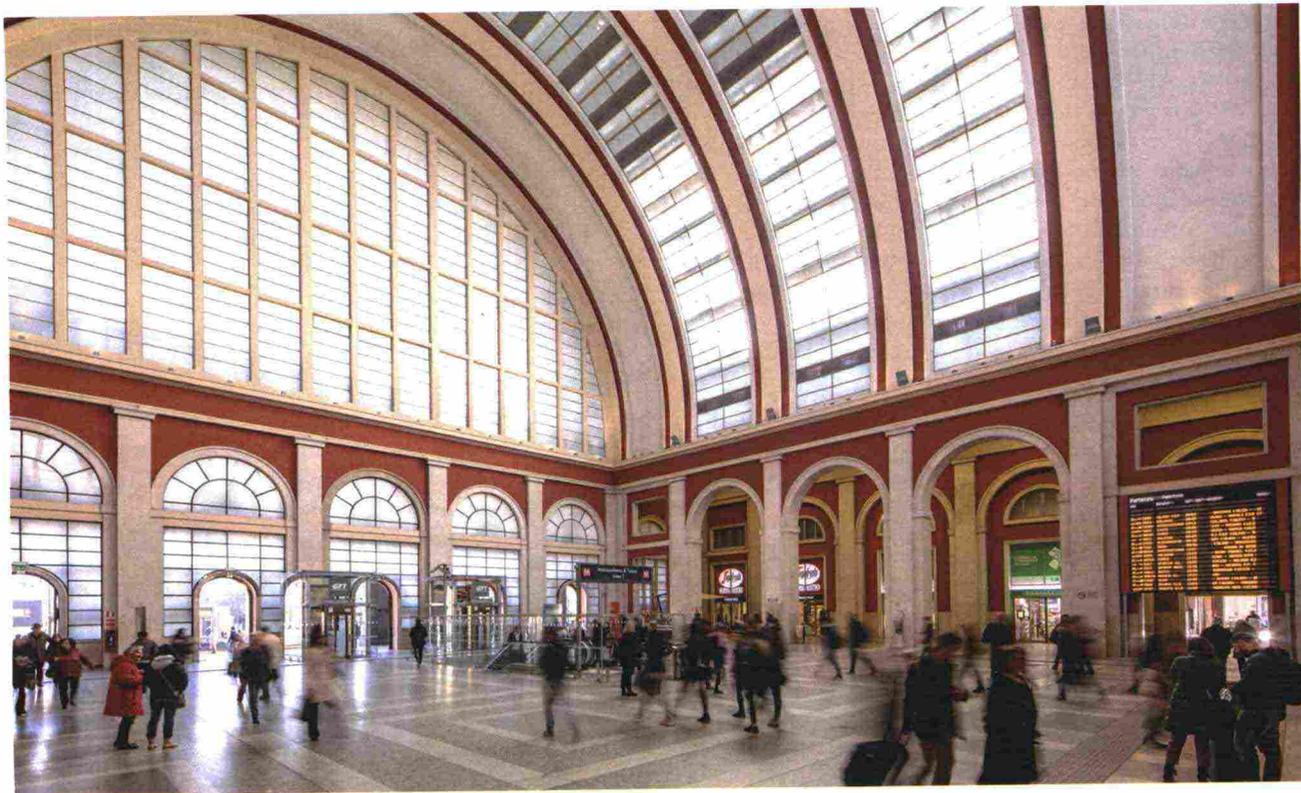


Nella foto sopra, il Mercato Centrale a Milano ospita un mercatino bio con annesso caseificio; numerose botteghe con cibo d'asporto, un ristorante e perfino un mulino. Sotto: la ToastHouse nella Stazione Centrale di Napoli propone un cibo da asporto popolarissimo con ingredienti di prima scelta.





Nella foto sopra, nella stazione di S. Maria Novella a Firenze, dove prima c'era la biglietteria internazionale oggi c'è un caffè ristorante che propone piatti della tradizione italiana e toscana in particolare. Sotto, a Torino Porta Nuova è stato aperto Il Terrazzo, un'area lounge con bar e ristoranti.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



Nella foto, l'imponente Food Lounge alla Stazione Termini di Roma, con oltre 60 locali dedicati al cibo italiano di qualità. Qui si può assaggiare, fra l'altro, la vera porchetta di Ariccia preparata da una storica norcineria, ma anche arancine e panelle di autentica scuola palermitana.

barbecue di Joe Bastianich, mentre per i dolci la fanno da padrone le proposte di Vincenzo Santoro della pasticceria Martesana. Al Mercato Centrale trovano spazio anche una scuola di cucina, un "laboratorio radiofonico" affidato ad Alessio Bertallot dove si alternano i protagonisti della scena artistica milanese e nazionale e un'area dedicata a mostre e laboratori, anche per i bambini. Di recente apertura nel mezzanino dell'atrio è poi Pastaria, un chiosco interamente dedicato alla pasta; mentre i golosi di dolci hanno l'imbarazzo della scelta tra la già citata Martesana, la storica pasticceria milanese Panzera sul lato di piazza Luigi di Savoia oppure, al binario 3, da Mignon con le sue paste in puro stile partenopeo.

Nella stazione di S. Maria Novella a Firenze, nello spazio prima occupato dalla biglietteria internazionale, ha aperto i battenti il Caffè ristorante Fratelli Cuore: le sue ricette

di pasta (pummarola, pesto, strascicata, amatriciana e carbonara) e di carne (fiorentina e tagliata di manzo, cotoletta di pollo, costine di maiale e costolette di agnello) puntano tutto sulla tradizione italiana con l'intento di offrire ai viaggiatori in arrivo la sensazione di sentirsi già ospiti di Firenze, o per quelli in partenza di prolungare l'esperienza. Il locale, aperto 24 ore su 24, prevede servizio a tavolo, possibilità di mangiare al volo e anche *take away*.

A Roma, la stazione Termini è una vera e propria tavola imbandita con oltre sessanta locali dedicati al cibo di qualità. La Food Lounge è nella Terrazza Termini – passeggiata in vetro e acciaio sospesa sul fronte binario con sedute e servizi – dove troviamo alcuni locali da non perdere: Rinaldini con i suoi leggendari MacaRal, monoporzioni delle torte che hanno reso famoso il nome, come Venere Nera, Sweet Melody, Las Vegas; l'Antica Focacceria San Francesco, con i sapori della Vucciria palermitana, come le arancine, le panelle, la pasta alla Norma, i cannoli tradizionali, preparati con prodotti certificati e accompagnati da vini del territorio; Mancini, nota norcineria di Ariccia con oltre 130 anni di storia, che propone la classica porchetta di Ariccia; Sushi Daily per gli irrinunciabili della cucina giapponese, preparati quotidianamente dagli Artigiani del Sushi. *Dulcis in fundo*, è il caso di dirlo, Open Colonna, il ristorante

**UN'OCCASIONE IN PIÙ
PER ITALIANI E STRANIERI
DI CONOSCERE
LA NOSTRA CUCINA**

dello chef stellato Antonello Colonna, che propone i romanissimi cacio e pepe e carbonara, all'interno nei rinnovati spazi dell'Ala Mazzoniana (dall'architetto Angiolo Mazzoni, che progettò l'edificio negli anni Trenta), sul lato di via Giolitti. Il locale ha 120 coperti distribuiti nello spazio dell'ammazzato, sotto le volte originarie, decorate con le grandi lampade razionaliste. Chi predilige lo street food può fare tappa nei pressi del binario 12 da Panella Coffee & Bakery, storico locale di via Merulana sbarcato pure in stazione, che sforna a tutte le ore del giorno pane, pizze, torte salate. Da provare l'espresso Panella con crema allo zabaione, che renderà più dolce il vostro viaggio.

Alla stazione di Napoli Centrale, fresca di apertura è la Food Hall, un'area di oltre 4mila metri quadrati affacciata sui binari che arricchisce la ristorazione già presente con proposte varie e diversificate. Tante le eccellenze, locali e non, come Al Dente, **Bottega** Prosecco, Billy Tacos, Cuori di Sfogliatella, Fresco, Il Vero bar del Professore, MammaMia, Nonna Titti Road House, Scaturchio, ToastHouse. In questa rivoluzione architettonica hanno ritrovato vita il grande lucernario progettato dall'architetto Pierluigi Nervi e un piccolo giardino pensile. Un altro alfiere della gastronomia locale si trova al binario 7, dove trionfano le mozzarelle di bufala campana dop delle Fattorie Garofalo Mozzarella Bistrot in cui oltre ad acquistare i prodotti si

I NUOVI LOCALI HANNO ANCHE FAVORITO UN RECUPERO DEI GRANDI SPAZI

possono degustare piatti freddi a base di salumi di bufala. Il marchio è sbarcato anche alla stazione di Torino Porta Nuova. Anche qui, nello scalo della capitale sabauda, ci sono grandi novità con Il Terrazzo, un lounge di stazione con oltre 2mila metri quadrati di ristoranti, bar e servizi affacciata sui binari e sull'atrio storico, completamente permeabile ai flussi e con ben sette punti di accesso. Lo spazio, che ospita 13 nuovi locali, è stato pensato nel rispetto dell'ambiente con un sistema di illuminazione artificiale dotato di sensori automatici di accensione/spengimento, un parquet in bambù e un sistema di aerazione e condizionamento basato sui più rigorosi sistemi di efficienza e risparmio energetico. E allora, che aspettiamo? Corriamo in stazione a scoprire la creatività e il talento gastronomico delle nostre regioni: un inesauribile giacimento di specialità apprezzate ovunque nel mondo, che farebbero resuscitare anche... un binario morto.

Nella foto, c'è spazio anche per la cucina internazionale nel Mercato Centrale di Milano con l'American Barbecue di Joe Bastianich: il posto ideale per gli amanti delle *beef ribs*, le costole di Black Angus. Mentre nella sua **bottega** il toscano Enrico Lagorio propone hamburger di pura chianina.

