

L'aperitivo al mercato è di moda

1 Attività a coppie. Osservate le immagini dei mercati e descrivetele.
Poi provate ad abbinare la città.

Palermo

Roma

Bologna

Torino

Firenze

Milano



1.



2.



3.



4.



5.



6.



2 Leggi l'articolo senza usare il dizionario e poi completa la tabella.

L'APERITIVO AL MERCATO È DI MODA

Finalmente sono arrivati anche in Italia: i banchi del mercato che preparano cibi da consumare sul posto, stuzzichini per accompagnare il vino e persino menu stellati. Vi diciamo dove sono. Daniela Falsitta.

Molte grandi città italiane si stanno finalmente adeguando a questa tendenza, seguendo l'esempio di alcuni famosi mercati europei, primi fra tutti Camden Town a Londra e l'Östermalms Saluhall a Stoccolma, il Marché Des Enfants Rouges a Parigi e La Boqueria di Barcellona.

A **Bologna** c'è il **Mercato di Mezzo**, un luogo di grande storia e pieno di prodotti tipici. Tra i banchi del mercato bolognese il servizio è rustico¹ ma il cibo è di qualità e la varietà davvero tanta: si va dai dolci alle mortadelle, dai vini al pesce fresco, dalle pizze alle birre artigianali per arrivare alla macelleria che propone bistecche, polpette e salsicce.

I manicaretti² vengono cucinati davanti ai tuoi occhi. Ci si dovrebbe accomodare ai tavoli o almeno poter conquistare una sedia, ma siccome tavoli e sedie non bastano mai e la gente è troppo affamata per poter aspettare, anche il marciapiede diventa un posticino ideale per sedersi a mangiare un boccone.

Anche a **Firenze** il **Mercato Centrale** ha scelto di intraprendere questa nuova era gastronomica. Così al primo piano dell'edificio ottocentesco, all'interno di uno spazio rimasto lungamente inutilizzato, hanno aperto tanti chioschi specializzati in prodotti doc³. Al centro ci sono i tavolini messi a disposizione di chi volesse consumare sul posto ciò che ha acquistato nelle botteghe⁴: pesce, frittura, polpette, macelleria fiorentina, lampredotto, formaggi, pasta fresca e dolci. Da non sottovalutare il fatto che il Mercato resta aperto dalle 10 alle 24, 364 giorni l'anno, quindi vi si può mangiare anche a pranzo con la famiglia.

A **Torino** il **Mercato di Porta Palazzo**, cuore multietnico della città, è rimasto più autentico e l'offerta di cibi pronti è ancora estemporanea⁵. Ciò nonostante, mentre si sta facendo la spesa, si può mangiare cucina popolare al banco 71, dove preparano e vendono specialità di street food molto economiche.

¹ Rustico = semplice, alla buona.

² Manicaretto = cibo o piatto squisito.

³ Prodotto doc = prodotto a denominazione d'origine controllata. È un marchio utilizzato per i vini per garantirne la qualità. A volte si usa in senso generico per definire un prodotto legato ad un determinato territorio.

⁴ Bottega = negozio, attività commerciale.

⁵ Estemporaneo = Improvvisato, occasionale.



Roma. La mecca capitolina⁶ dello street food è il **mercato di Testaccio**. Qui è tutto un paradiso di panini con la trippa, la salsiccia, la scottona e il bollito, ma non manca l'estremo opposto: una linea di cibi super salutari e vitaminici appositamente studiati da una nutrizionista. Non solo: accanto al romanesco carciofo alla Giudia vengono proposte specialità forestiere come le quiche francesi, i bagel americani e le arepas venezuelane. E c'è anche il banco della chef stellata Cristina Bowerman, che ha scelto il Testaccio per aprire una sede distaccata del suo Romeo chef e baker, dove ogni ricetta è contenuta in una speciale cup riciclabile e comodamente da passeggio.

A Palermo è nato il **Sanlorenzo Mercato**, ospitato nei locali di un'antica agrumaria⁷. Vi sono collocate nove botteghe che vendono ben 2800 prodotti selezionati da 250 fornitori scelti nella sola Sicilia.

E mentre si gusta un'arancina è probabile poter assistere a uno dei 150 eventi che ogni anno animano il mercato: showcooking, presentazioni, degustazioni, corsi e lezioni di cucina con chef ed enologi⁸, concerti, ecc.

E a Milano che succede intanto? In piazza Santa Maria del Suffragio esiste un piccolo mercato coperto, il **Mercato del Suffragio**, aperto anche a cena fino alle 23. Pane, pizza, frutta, ortaggi, gelato, vino e pesce: in tutto ospita quattro banchi con relativi tavolini centrali. Non certo un'offerta dai grandi numeri, ma un bel progetto di riqualificazione per un vecchio mercato comunale ormai in disuso.

Liberamente tratto da: <https://www.salepepe.it/news/piaceri/mercato-pranzo-aperitivo-cena/>

⁶ Capitolino = romano, di Roma. Dal Colle Campidoglio (Colle Capitolino), dove ha sede il Comune di Roma.

⁷ Agrumaria = si riferisce agli agrumi (limoni, arance, pompelmi, ecc.).

⁸ Enologo = esperto della produzione dei vini.



Nome del mercato	Città	Caratteristiche	Prodotti



Soluzioni

Attività 1.

1 Firenze ; 2 Roma ; 3 Bologna ; 4 Palermo ; 5 Torino ; 6 Milano

Attività 2.

Mercato di mezzo. Bologna.

Caratteristiche: cibo di qualità e cucinato davanti ai clienti. Posto affollato per la qualità e grande varietà di prodotti.

Prodotti: vino, birre artigianali, pesce, mortadella, salsicce, polpette, bistecche, dolci.

Mercato Centrale. Firenze.

Caratteristiche: all'interno di un edificio ottocentesco ci sono diversi chioschi con prodotti doc. È aperto 364 l'anno dalle 10 alle 24.

Prodotti: pesce, frittture, polpette, lampredotto, formaggi, pasta fresca e dolci.

Mercato di Porta Palazzo. Torino.

Caratteristiche: ambiente multietnico in cui lo street food non è una moda e l'offerta è ancora bassa. È economico.

Mercato di Testaccio. Roma.

Caratteristiche: è possibile trovare sia cucina romana sia cucina straniera. All'interno c'è anche il chiosco di una chef stellata.

Prodotti: panini con la trippa, la salsiccia, la scottona e il bollito, carciofi alla Giudia, quiche, bagel, arepas.

Sanlorenzo Mercato. Palermo.

Caratteristiche: si trova all'interno di un'antica azienda agrumaria. Ci sono 9 botteghe e 2800 prodotti a disposizione. Oltre all'aperitivo vengono organizzati eventi come showcooking, presentazioni, degustazioni, ecc.

Mercato del Suffragio. Milano.

Caratteristiche: è nato dal progetto di riqualificazione di un vecchio mercato comunale.

Prodotti; pane, pizza, vino, gelato, ecc.