

il mercato  
**CENTRALE**  
FIRENZE

## **Mercato Centrale Firenze**

**Dalla tradizione culinaria locale al concetto di street food è nato il primo e unico esempio di un progetto tutto italiano ideato da Umberto Montano, che ha voluto trasformare il tradizionale mercato cittadino di Firenze in una nuova destinazione del gusto.**

3000 mq di superficie, 500 posti a sedere, 12 botteghe, ristorante, pizzeria, birreria, caffetteria, scuola di cucina, enoscuola, libreria, sportello bancario virtuale, Fiorentina Store e tanto altro ancora all'interno di un contesto straordinario che coniuga l'ottocentesca struttura del mercato, eretta nel 1874 dall'architetto Giuseppe Mengoni, con il design d'autore.

Firenze capitale del bello? Ora anche del buono, anzi del più buono.

A due passi dalla Basilica di San Lorenzo sorge il principale mercato coperto cittadino, dove ha preso forma un grande progetto capace di restituire alla città il primo piano della struttura – da anni inutilizzato – e di creare a Firenze un nuovo e prestigioso punto di riferimento all'insegna dell'eccellenza del gusto: il Mercato Centrale Firenze.

Il Mercato Centrale Firenze dà corpo a una visione quanto mai attuale e necessaria: ripopolare un'area importantissima e vitale del centro storico con un sistema di botteghe di nuova concezione, pensato per restituire centralità agli artigiani del gusto.

Aperto tutti i giorni, il Mercato Centrale Firenze è una grande piazza dove autenticità, spontaneità e tradizione sono protagoniste.

Per degustare ma anche acquistare e portar via il meglio che gli artigiani del gusto propongono di stagione in stagione sui loro banchi. Ma anche per scoprire, ascoltare, leggere, raccontare e farsi raccontare: perché il Mercato Centrale Firenze è un luogo di interscambio culturale, ricco di proposte, attività, stimoli.

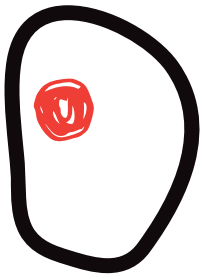
### **IL PROGETTO, I PROTAGONISTI**

Il Mercato Centrale Firenze (MCF) è un progetto ambizioso ideato da Umberto Montano, noto imprenditore della ristorazione (Alle Murate e Caffè Italiano). Fiorentino di adozione, ha trovato nel gruppo ECVacanze della famiglia Cardini di Prato, leader in Italia del turismo all'aria aperta, con la preziosa collaborazione di Aldo Settembrini, il partner e l'interprete ideale per dare corpo e struttura a un progetto di grande complessità.

### **IL CONCEPT**

Offrire l'eccellenza enogastronomica e diffondere una nuova cultura del cibo rendendo questa esperienza unica, in un luogo che è naturalmente predisposto a questo scopo: il Mercato Centrale di Firenze. Oggi Firenze gode di un mercato coperto di nuova concezione, dai tratti contemporanei, integrato allo storico mercato centrale del piano terra.

Il risultato è la fusione di due identità, quella tradizionale, rappresentata dalle edicole del piano terra con tutto il fascino che le caratterizza da 140 anni e quella attuale che intende offrire spunti nuovi rispetto al consueto sistema di fare la spesa.



il mercato  
**CENTRALE**  
FIRENZE

Ma come aggiornare tali input e renderli riconoscibili? Innanzitutto recuperando la tradizione manuale, il vero grande patrimonio della cucina italiana e riportando in bottega quei Maestri artigiani del gusto capaci di produrre ma anche di fare scuola, affidando loro la gestione delle nuove dodici botteghe attrezzate per la vendita e in parte per la trasformazione dei cibi.

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 e il trasferimento al pubblico di conoscenza e sapere.

Per documentare questo delicato passaggio che è all'origine del concept del Mercato Centrale Firenze, è nato un vero e proprio "Passaporto della Qualità" che è alla base del progetto.

### **ARCHITETTURA E ARREDO**

Il progetto di riqualificazione, curato dal noto studio di architettura Archea Associati di Firenze con sedi ed opere realizzate in moltissimi paesi del mondo, sotto la guida dell'architetto Marco Casamonti, si è posto l'obiettivo di creare una nuova piazza urbana coperta ponendo l'accento sulla necessità di dotare il centro della città di un nuovo luogo d'incontro contemporaneo.

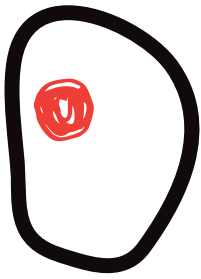
Basato sul binomio "cibo-cultura", l'architettura al primo piano scaturisce da un principio ideativo: riqualificare uno dei mercati storici più belli d'Italia introducendo sistemi d'uso contemporaneo volti a cogliere le esigenze di un pubblico sempre più variegato e colto.

L'insieme architettonico valorizza la vocazione artigianale delle botteghe, disposte come lungo una strada od una piazza, secondo una sequenza ordinata che realizza un sistema espositivo "aperto" in grado di consentire la piena visibilità dei laboratori di lavorazione e la godibilità da parte del pubblico dell'attività manuale connessa con la preparazione dei cibi. Tutti gli spazi delle botteghe, sia di preparazione che di somministrazione e vendita, così come le aree destinate ai servizi, sono pensate per restituire, seppur ognuna con le sue specifiche caratteristiche funzionali, un'immagine unitaria e gioiosa di mercato.

Il primo piano del Mercato Centrale realizza a Firenze una nuova tappa di un itinerario europeo dei mercati storici ed enogastronomici all'interno di una architettura che coniuga, con una consapevolezza tutta rinascimentale, modernità e tradizione.

### **LE BOTTEGHE**

Il Mercato Centrale Firenze propone un'offerta ricca e articolata: è possibile acquistare e gustare sul posto (500 i posti a sedere per godersi in tutta tranquillità le bontà di ogni bottega) le straordinarie mozzarelle di bufala prodotte da Angelo ed Emanuele Campomaggiore del caseificio Antico Demanio di Pignataro Maggiore (Caserta); i formaggi di mezzo mondo selezionati dall'affinatore Franco Parola di Saluzzo (Cuneo); le paste fresche, sia classiche che creative, del maestro pastaio genovese Raimondo Mendolia; il pane e la pasticceria del francese David Bedu, vice campione del mondo di panificazione nel 2005; l'universo dolce di Cristian Beduschi con il suo The chocolate passion project (cioccolato, confetture e gelati), sede a Tai di Pieve di Cadore (Belluno). E ancora: i migliori prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati nello spazio gestito da Alessandra Camèra e Filippo Viana, dell'azienda agricola Ruvica di San Polo in Chianti (Firenze), insieme a Mariangela Potenza ed Edgar Barreto; poi pesce, crostacei e molluschi di Paola Rosellini, che col marito Maurizio rappresenta la quarta generazione al timone della pescheria



il mercato  
**CENTRALE**  
FIRENZE

Rosellini di Montecatini Terme (Pistoia). Nicolò Savigni dell'omonima azienda di Pavana (Pistoia) propone carni e salumi d'eccezionale qualità da razze selezionate, mentre protagonisti della friggitoria del fiorentino Marco Rosi sono polpette, fritto fiorentino, alla ragnatela e tante preparazioni vegetali. Dai sopralchi si può ammirare lo spettacolo del mercato gustando le pizze di Sud, tre sole golose varianti e la cucina toscana del ristorante alla carta Tosca, chef la giovane promessa Giulio Capotondo. Il cibo di strada non manca al primo piano, dove si possono gustare lampredotto e tramezzini biologici. Al vino è stata dedicata una moderna enoteca che costituisce una vetrina d'eccezione per le oltre 350 aziende associate al Consorzio del Chianti Classico ma anche per molti altri vini dall'Italia e dal mondo per un totale di oltre 1200 etichette tra vendita in bottiglia e mescita al calice.

#### **OLTRE ALLE BOTTEGHE ARTIGIANE**

L'area bar e caffetteria nasce dalla fusione dei concept Caffè Italiano e Flò. La Torrefazione Piansa di Firenze ha realizzato una miscela di caffè esclusiva per il Mercato Centrale. Agli amanti della birra il Mercato Centrale Firenze propone un grande spazio degustazione firmato Birra Moretti, storico marchio fondato nel 1859 a Udine da Luigi Moretti.

Al progetto del Mercato Centrale partecipa anche Eataly che è presente con prodotti alimentari confezionati, accessori da cucina, cosmetici naturali e tutto quanto fa parte dell'offerta classica del grande store già presente a Firenze con un punto vendita a due passi dal campanile di Giotto.

Il Mercato Centrale Firenze ha inoltre al proprio interno una scuola di cucina, gestita dall'Istituto Lorenzo de' Medici di Fabrizio e Carla Guarducci e una eno-taste area con enoscuola affidata al celebre sommelier Luca Gardini, entrambe progettate e realizzate da Arclinea. Presente inoltre una libreria di Giunti Editore con spazio per dibattiti culturali ed eventi, un Fiorentina store dedicato ai tifosi della Fiorentina, uno sportello bancario virtuale - novità assoluta a Firenze - della Banca di Credito Cooperativo di Signa. Una volta fatta la spesa, è possibile scegliere se fare da sé per il trasporto a casa oppure affidarsi al servizio di consegna ecologico Green Speedy, un progetto del corriere Speedy Florence ideato in esclusiva per il Mercato Centrale Firenze.

#### **INFO**

Il Mercato Centrale Firenze - T+39 055 2399798  
aperto tutti i giorni dalle 10 a mezzanotte  
info@mercatocentrale.it - mercatocentrale.it

#### **PRESS OFFICE**

Domingo Communication  
Via Sirtori, 25  
20129 Milano  
T +39 02 20404233  
ufficiostampa@domingocommunication.it