

anno 21 numero 250 mensile novembre 2012 4,90 euro

anno 21 numero 250 mensile novembre 2012 4,90 euro

GAMBERO ROSSO

RITORNO AL CLASSICO

IN REGALO
TORINO
GOLOSA

**IN REGALO
TORINO
GOLOSA**

VINI D'ITALIA
2013. TORNANO
ALLA RIBALTA
I GRANDI VITIGNI
INTERNAZIONALI
CON PRODOTTI
DI STRAORDINARIA
ELEGANZA



ristoranti 2013
LE NUOVE
TRE FORCHETTE
D'ITALIA

travel
LIONE
BRETAGNA
VENETO

classifiche
LATTE
INTERO
ALTA QUALITÀ

verticale
SEDICI ANNATE
DI GEMOLA
VICINALTA

[illegible]

9 771592 856009

IL MERCATO

di Rosalba Graglia FOTO Dario Bragaglia

LA BABELLE DEL CIBO

P ORTA PALAZZO A TORINO

piazza della Repubblica
51.300 mq
4.991 mq superficie di vendita
più di 1000 operatori ambulanti
oltre 100.000 visitatori la
settimana
mercato coperto alimentare
"dell'Orologio" con 88 punti
vendita
mercato dei contadini
mercato coperto dei prodotti ittici
con 18 banchi
756 punti di vendita mobili sui
tradizionali carrettini allestiti ogni
giorno "su strada", che diventano
796 il sabato
366 banchi di prodotti
ortofrutticoli, 100 dei quali gestiti
dai produttori



È IL MERCATO all'aperto più grande d'Europa, in pieno centro dove tutti si ritrovano e dove si trova davvero di tutto, tome delle Valli di Lanzo e caciocavalli della Sila, tapioca e pomodori Pachino, carne affumicata, capperi di Pantelleria, agnelli sambucani... A Porta Palazzo l'integrazione si misura "sul banco", fra Barbera, menta e kebab. Ci sono macellerie halal e bazar, panetterie arabe e piemontesi, banchi di nordafricani, di rumeni, di cinesi che vendono prodotti loro e prodotti nostrani. Un mercato che vuole diventare ancora più internazionale anche nello stile di vita quotidiano. Il modello è la Boqueria di Barcellona, e punta a rendere viva la zona tutto il giorno, con la creazione di chioschi, ristoranti, legami con la vita e la gente del quartiere, arte "al mercato": Torino ha vinto due bandi dell'Unione Europea per lo sviluppo (anche turistico) dei mercati rionali e tra maggio e giugno scorsi ha già realizzato il progetto Porta Pila Art Market, con gli artisti al lavoro tra le bancarelle. Per vivere l'atmosfera di Porta Palazzo bisogna girare in libertà per il mercato, anzi i mercati, magari in quella giornata-apoteosi che è il sabato. Qualcosa da non perdere? I mercati coperti tematici (il mercato del pesce, per esempio) e il mercato dei contadini sotto la tettoia di ferro e vetro alle spalle del mercato alimentare dell'Orologio. Dove contadini piemontesissimi coabitano con produttori cinesi, come Zhong Jinyung che coltiva la sua verdura (cavoli cinesi, enormi fagiolini, pakcioi e via declinando) a Carmagnola, a 30 chilometri da Torino, e dal 2006 ha il suo banco fisso qui. Il cinese è solo una della sessantina di lingue che si parlano ogni giorno a Porta Palazzo. Una torre di Babele del cibo, dove tutti si capiscono alla perfezione.



**Mercato dei Contadini
Marcello Molino,
il signore delle mele**

Il suo banco al Mercato dei contadini lo si riconosce subito: è un trionfo di cassette di mele, che Molino produce nella sua azienda agricola di Guarene, al confine fra Roero e Langhe. Sei ettari, più della metà coltivata a mele, un altro ettaro e mezzo a pere e un ettaro a susine, albicocche e pesche, in stagione. Produzione a lotta integrata, concimazione organica: nascono così le mele che i Molino portano al mercato: Fuji, Golden Delicious, Starkling, Rubens, Risnent, Carpendù... in tutto una quindicina di varietà. E 11 diversi tipi di pere, comprese le celebrate pere Madernassa del Roero.

**Mercato Ittico
Pescheria Gallina
banco n. 2**

Della ventina di banchi del mercato ittico, quello di Beppe Gallina è il più famoso. Lui all'anagrafe è Giuseppe Benedetto ma per tutti è Beppe Gallina: perché il suo banco del pesce è il banco delle donne di casa Gallina da 4 generazioni (dalla bisnonna alla mamma Rosa). Beppe, che qui lavora da quando aveva 14 anni, lo ha rilevato nel 1996 e ne ha mantenuto il nome. Pesce di altissima qualità, in prevalenza dalla Liguria e dalla Toscana, servizio attento, consigli (Gallina ha pubblicato il libro Banco n. 2 ed è docente della scuola "ABC in cucina" di Torino, www.abcincucina.com).

**Mercato alimentare
Tettoia dell'Orologio
Macelleria Testa
banchi nn. 112-113-114**

Una gran macelleria e salumeria dal 1916, quattro generazioni, dal fondatore Carlo al nipote Paolo, che oggi con la moglie Daniela e le figlie Federica e Martina gestisce questo "chalet del gusto" dove si trovano squisitezze di varia provenienza. Come il crudo di Parma di Egidio Bedogni, selezione esclusiva per Testa, il cotto Lenti (distribuito solo in Piemonte, Lombardia e Liguria, e in una manciata di indirizzi esclusivi), i salumi Gelli, con un'eccellente soppressata senese, carni selezionatissime.

**Mercato dei Contadini
Corbusier, la firma
del formaggio**

Maria Cristina Robba sta in azienda, la Corbusier (www.corbusier.it) alla Novalesa, proprio di fronte alla famosa abbazia benedettina della Valle di Susa: accudisce le capre e prepara i formaggi. E il marito Daniele Barra il martedì, il giovedì, il venerdì e il sabato viene a venderli al Mercato dei Contadini. Specialità, naturalmente, i caprini: freschi e stagionati, ma con il latte di capra di fanno anche ricotta, stracchino, robiola, yogurt, persino il gorgonzola e l'esclusivo corbusier di capra, accanto a toma piemontese, blu del Moncenisio, blu di capra, ruriun dal fen, lait brusch e burro casereccio.