

A ROMA SOLD OUT A EVENTO FINALE MERCATI D'AUTORE, PREMIATI GIOVANI CHEF

Pubblicato il 12 Maggio 2024 di redazione



Categoria: [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)



Trenta espositori, sei sponsor, cinque istituti alberghieri coinvolti, decine di aziende presenti. E poi Show cooking, degustazioni, masterclass su vino e olio e dibattiti. **Mercati d'autore chiude in bellezza**, con un grande evento nella sede dell'istituto alberghiero **Tor Carbone-Narducci**.



Sono stati migliaia i cittadini che sono arrivati negli spazi esterni della scuola nel parco dell'Appia, domenica 12 maggio, per assaggiare i prodotti in degustazione e in vendita, sia locali che in arrivo da altre regioni: dai **conciati di pecora** di Poggio Mirteto e i **pecorini** di Montefiascone, al **pane di Genzano**, fino ai **formaggi** di Montorio Romano, la **porchetta** della piana del Fucino, la **provola affumicata** campana, l'**olio** di Fara Sabina o le **tigelle** di Gaeta. L'evento ha portato in quella che un

tempo era la **villa del regista Rossellini**, e che ora ospita l'istituto Tor Carbone, esperti di cucina, presidenti di mercati rionali romani, espositori e produttori. Tra loro anche il direttore del **mercato Albinelli di Modena, Claude Polidori**, il presidente del **mercato delle Halles de Lyon Paul Bocuse, Amedeo Valente**, il **Dg di Agro Camera, Carlo Hausmann**.

Durante uno dei talk della mattinata è stato fatto il punto della situazione sul futuro dei mercati a Roma, destinati a diventare sempre più piazze e luoghi di incontri e degustazioni. I mercati resteranno luoghi a supporto della filiera corta e dove offrire prezzi più bassi della gdo ai clienti ma diventeranno sempre più luoghi che offriranno ai clienti servizi differenti, come la **somministrazione o gli spazi di co-working**. Il tutto in strutture nuove o ristrutturate.



"Stiamo puntando molto sui mercati rionali- ha confermato il presidente della commissione capitolina Commercio e Attività produttive, **Andrea Alemanni**- alcuni sono stati già oggetto di restyling come quelli di via Sannio, Magna Grecia e via Orvieto. Ma poi penso anche ai progetti per il mercato dell'Unità di via Cola di Rienzo e al mercato Trionfale, sul quale stiamo facendo un investimento importante di sistemazione delle attività. **L'investimento dell'amministrazione è importante** ma sta cambiando anche la normativa e noi la stiamo recependo. Quella vecchia era orientata verso un sistema di mercati non attuale che portava questi luoghi ad andare in difficoltà. Anche per questo Mercati d'Autore è un'iniziativa molto importante. Da tanti anni facciamo cose insieme perché abbiamo le stesse idee. Una visione nuova già messa in campo, ad esempio, al mercato di Cinecittà o come abbiamo fatto noi in tempi non sospetti al mercato di via Chiana".

"I mercati- ha invece ricordato **Titti Di Salvo**, presidente del IX Municipio- hanno avuto una funzione fondamentale durante il covid perché le persone hanno riscoperto i mercati come piazze. Nel nostro Municipio posso dire che abbiamo realizzato uno studio con La Sapienza per un progetto di **restyling di quattro mercati plateatici, ovvero Spinaceto, Laurentino, Tor De Cenci e Vigna Murata**, per farli diventare riconoscibili con lo slogan 'I'm market'. Sono progetti di sostenibilità, visibilità e prossimità dei mercati come piazze, luoghi cioè dove le persone possano trovarsi e attingere a nuovi servizi. Ma sono anche importanti iniziative come Mercati d'Autore perché i Municipi di Roma, molto grandi, hanno comunque da sempre risorse limitate. Però hanno il grande potere di fare rete, mettendo insieme pubblico, privato, comunità e associazioni. E lo stiamo facendo anche in questa situazione".

"Siamo molto contenti di questa iniziativa- ha commentato poi il presidente dell'VIII Municipio, **Amedeo Ciaccheri**- realizzata in un luogo meraviglioso, recuperato alla funzione pubblica. Qui si costruisce la professionalità degli operatori che lavoreranno in futuro nel settore alberghiero ma anche nella filiera agroalimentare del territorio. I mercati stanno immaginando nuovi percorsi per costruire una nuova opportunità di lavoro per chi produce, chi fa commercio di prossimità e chi continua a pensare che, **dentro le nostre città, possiamo ancora immaginare un modello alternativo** alla grande distribuzione e che valorizzi il commercio di vicinato. Noi lavoriamo per valorizzare questi spazi pubblici anche come luoghi di relazione, e lo stiamo facendo per i mercati dell'VIII Municipio che si stanno trasformando. Le strutture erano ormai vetuste e le stiamo rinnovando: penso al mercato di Santa Galla o al il mercato di pizza dei Navigatori, dove nasceranno luoghi più adeguati riprogettati per la città di oggi, ma anche al mercato storico della Garbatella che per anni ha ospitato il farmer market e che ora, con fondi giubilari, stiamo riprogettando".

Novità per i mercati potranno arrivare anche da **Agro Camera** "l'impressione è che sia in corso un'evoluzione molto rapida nei mercati- ha chiarito **Hausmann**- in particolare verso la somministrazione e i preparati alimentari al punto vendita. L'idea su cui lavoriamo è quella di piccoli

manuali di corretta prassi e linee guida per chi voglia fare quest'attività, pensando al tema della sicurezza alimentare".

"Siamo arrivati finalmente alla fine di questo bellissimo viaggio- ha infine concluso **Antonio D'Angelo**, Ad di Mercati d'Autore- Abbiamo iniziato ad ottobre scorso con un primo evento al mercato di Casal de Pazzi. Oggi concludiamo in questa location fantastica nel parco dell'Appia Antica dopo altri otto mini eventi nei mercati. Abbiamo sempre messo al centro i mercati, parlato con le Istituzioni e con le persone. Tra buon cibo e allegria. Obiettivo è anche quello di **scambiarci idee e proposte per il futuro dei mercati**, che sono in grande sviluppo. Già il covid aveva avvicinato molto i clienti perché aveva impedito alle persone di andare oltre il loro quartiere. Ma il cambiamento era già in corso con un calo importante della gdo e la crescita dei mercati anche come nuove piazze, luoghi per somministrazioni e spazi per laboratori artigiani".

Durante la giornata si è anche svolta la **premiazione del premio Narducci-Puleio**, il concorso istituito in memoria del giovane chef Alessandro Narducci e della sua collaboratrice, chef di rang Giulia Puleio, scomparsi pochi anni fa in un incidente stradale. A sfidarsi ai fornelli sono stati gli studenti dei cinque istituti alberghieri coinvolti (Ugo Tognazzi di Velletri, Apicio Colonna Gatti di Anzio, Rosario Livantino di Palestrina-Cave, Buonarroto di Fiuggi e Tor Carbone-Narducci di Roma), sotto l'occhio vigile di quattro chef, Daniele Lippi, Davide Puleio, Giuseppe Di Iorio, Massimo Vignetti, e della cheffe Iside De Cesare.

I ragazzi del **Livantino** hanno vinto nelle categorie miglior impiattamento e miglior accoglienza, quelli del **Buonarroti** nelle categorie miglior piatto creativo e miglior interpretazione di creatività enogastronomica. Gli studenti del **Tor Carbone** hanno vinto nelle categorie miglior interpretazione del territorio attraverso le specie ittiche e per la categoria miglior comunicazione al tavolo. Infine i giovani del **Colonna Gatti** hanno incassato il primo premio nelle categorie miglior interpretazione per esigenze di intolleranze o allergie alimentari e nella categoria migliori abbinamento cibo/vino e quelli del Tognazzi nelle categorie Miglior equilibrio e bilanciamento del gusto e nella migliore tecnica di sala.

