



Istituto Veneto
di Scienze Lettere
ed Arti

2,3,4 novembre 2022

Mercati storici e rigenerazione urbana in Europa

FOOD MARKETS / 1a STAGIONE: Barcellona, Torino, Lione, Budapest, Vienna

Ognuno di noi quando visita una città si sente attratto dai mercati. Barcellona ogni giorno ha più persone che entrano al mercato della Boqueria di quante se ne possano contare sommando le presenze giornaliere in tutti i musei di arte moderna della città. I mercati ci attirano per i colori, la vivacità, gli odori, le persone e i sapori. La straordinaria diversità di prodotti che troviamo in un mercato ci dà l'idea della ricchezza del luogo e sazia tutti i nostri sensi. Il contatto con il cibo elettrizza le nostre papille gustative. Al mercato scopriamo cosa è di stagione e che cosa il territorio ci può offrire. Budapest, Vienna, Torino, Lione e Barcellona hanno nel loro cuore un mercato speciale e con "Food Markets" entriamo nei segreti di ciascuno di essi.

BARCELLONA – LA BOQUERIA

Barcellona è una città incantevole ricca di opere lasciate da grandissimi artisti come Miro, Gaudi e Picasso. Ma alla sua corona si aggiunge un altro gioiello, la Boqueria, il mercato alimentare tra i più conosciuti al mondo. Dal punto di vista degli amanti del cibo questa è la più importante attrazione cittadina.

Lasciatevi trasportare in un viaggio attraverso i sensi in compagnia dei nostri protagonisti alla scoperta dei segreti gastronomici. In un paese dove la Tortilla è regina, incontreremo un allevatore che ha più di 125.000 galline, un pasticciere che ogni mattina vende i più sfiziosi dolci della regione e uno chef che prepara i migliori gamberi di tutta Europa !

TORINO – PORTA PALAZZO

Al più grande mercato alimentare all'aperto d'Europa c'è un mondo da scoprire. Porta Palazzo con i suoi 1000 banchi è una roccaforte di colori e persone. Il nostro viaggio ci porta a scoprire le migliori ciliegie che diventano gelato sublime e ci diventerà con le sculettanti oche con le loro grandi uova.

Ci soffermiamo poi sui tipici carciofi invernali, sulla ricotta artigianale e incontriamo uno chef che elabora i suoi piatti solo con prodotti di stagione. Se inizi a leccare lo schermo non ti agitare...

LIONE – LA CROIX ROUSSE

Un paradiso naturale di sapori e specialità locali, la Croix Rousse è la gemma dei mercati di Lione. Circondata dalle vigne Cote du Rhone, dai pascoli di montagna e dai frutteti delle colline dell'Ardeche, Lione ha garantita l'abbondanza e la qualità del cibo. La gastronomia è un vero business ed ogni mercato in città ha la sua particolarità. La Croix Rousse è rinomata per la ricchezza dei prodotti locali e per il settimanale mercato bioogico. Dagli allevamenti di capre che danno il miglior formaggio della regione ai panettieri che producono solo pane biologico. Questo episodio ha bisogno di un avvertimento: siate pronti a sostenere l'appetito che il chilometro di lunghezza del mercato saprà farvi nascere.

BUDAPEST – KÖZPONTI VÁSÁRCSARNOK

Il più grande mercato al coperto di Budapest è anche il più "elegante" d'Europa. Diviso su tre livelli, l'imponente costruzione che contiene il mercato è unanimemente riconosciuta come una meraviglia. Passeggiando per i banchi si rischia di essere storditi dalla ricchezza dei prodotti in mostra. Se cerchi il pesce più fresco (lo si trova anche vivo!), il fegato d'oca più appetitoso o la paprika più dolce, qui sei nel posto giusto. Ma non dimenticare l'oscuro seminterrato dove si nascondono i migliori crauti di tutta l'Ungheria.

VIENNA – NASCHMARKT

Adagiato come un'isola nel cuore di Vienna, si trova il mercato alimentare, un piccolo mondo di prelibatezze. Qui la folla si confonde tra le verdissime rape appena raccolte e i migliori aceti del mondo. Compratori e curiosi riempiono gli 800 metri di passaggi stretti conquistati dal profumo delle spezie, dagli odori delle salsicce e dalla diversità delle verdure e frutti esposti. Si possono degustare i migliori vini bianchi dell'Austria e le specialità gastronomiche offerte dai numerosi ristoranti confermando Il Naschmarkt di Vienna come uno dei luoghi più trendy di Vienna.

La Prima Stagione di FOOD MARKETS è disponibile sul canale Vimeo on-demand di STEFILM a questo indirizzo: <https://vimeo.com/ondemand/99734>

FOOD MARKETS / 2a STAGIONE: Firenze, Riga, Zagabria, Friburgo, Tolosa

Andare al mercato è un'esperienza sensoriale imperdibile: mentre scegliamo cosa comprare, sperimentiamo colori, profumi e sapori di un'intera regione. Food Markets, nella sua seconda stagione, continua a raccontare le storie che si nascondono dietro ogni prodotto messo sui banchi, e ci porta a scoprire I luoghi meravigliosi da cui arrivano.

Come si fa lo champagne di betulla? Qual è il segreto per una perfetta Ribollita? E perché il formaggio Paski Sir è prodotto solo su quella piccolissima isola in Croazia?

FIRENZE, RIGA, ZAGABRIA, FRIBURGO e TOLOSA sono le protagoniste della nostra seconda stagione. Dal Mar Adriatico ai Pirenei, dalle colline fiorentine ai confini con la Russia, scopriremo angoli d'Europa affascinanti che faranno da cornice alle storie di persone che, ogni giorno, custodiscono e rinnovano la tradizione enogastronomica europea.

FIRENZE - MERCATO CENTRALE

La capitale del Rinascimento rivela le sue radici contadine quando si parla di cibo. A tavola non c'è un sapore in cui non si possa scoprire una storia speciale: la schiacciata era un modo di riciclare gli avanzi di pasta per il pane, la ribollita è la zuppa che doveva durare una settimana e il lampredotto era lo scarto dei macellai, reso delizioso con un brodo di verdure e un panino croccante. Questa tradizione si rinnova ogni giorno al Mercato Centrale di Firenze. Dalle colline di Fiesole al borgo di Certaldo, fino alla Riserva Naturale di San Marcello – scopriremo il paesaggio toscano lasciandoci guidare dalla Gola!

RIGA - CENTRALTIRGUS

La Lettonia è un piccolo Paese baltico, ma il Centraltirgus di Riga è il più grande mercato coperto d'Europa – nonostante ciò fatica a ospitare in un posto solo tutte le insolite prelibatezze di queste Regioni. Sapevi che dalla canapa si può fare il burro, e dalle betulle, lo champagne? A Riga non servono i piatti per gustare una cena speciale e quando il sole tramonta, allora comincia la vita vera. Sulle tracce delle sue esotiche specialità culinarie scopriremo come Riga, la città con il più alto numero al mondo di edifici Art-Nuveau, sta rilanciando la sua eredità post-sovietica nel nuovo millennio.

ZAGABRIA - DOLAC

Ultimo Paese ad entrare nell'Unione Europea, la Croazia è una terra giovane e vivace e Zagabria è il suo cuore pulsante – ponte fra Est e Ovest del Vecchio Continente. Il modo migliore per scoprirne ogni segreto, o assaggiarla in un boccone, è una visita al Dolac, il mercato centrale. Qui le Kumice, le donne che da decenni vendono in questa piazza i prodotti dei loro giardini, ci mostreranno come sono cambiate le cose negli ultimi tempi; saremo sorpresi dalle tecnologie usate nei caseifici dell'isola di Pag, famosa per le sue coste meravigliose; andremo a pesca di notte nell'Adriatico e torneremo in città per colazione, dove Gjoni ci preparerà il miglior Burek di tutti i Balcani!

FRIBURGO - MÜNSTERMARKT

Friburgo, la città più "verde" d'Europa, è felice di accoglierti al Münstermarkt – l'incantevole mercato di strada che si snoda intorno alla sua maestosa cattedrale. In questa città tutti sanno bene che "siamo quello che mangiamo" e perciò dietro alle bancarelle troviamo i coltivatori più

rispettati del mondo. La Foresta Nera fornisce i prodotti della tradizione, come le trote di fiume, le bacche e il prosciutto affumicato più venduto e apprezzato d'Europa, mentre il Kaiserstuhl, la Toscana tedesca, ci sorprenderà con la raffinatezza dei suoi vini. E poi, come perdersi la storia di Stephan, che dopo aver quasi dato fuoco alla cucina di sua madre, sforna i cheesecake più apprezzati della Germania!

TOLOSA – MARCHE' VICTOR HUGO

Una Francia insolita, al confine con la Spagna, con un patrimonio enogastronomico incomparabile: Tolosa conserva tutti i suoi tesori al Mercato Victor Hugo. I tartufi neri del Quercy, i fagioli bianchi di Tarbes e il vino del Fronton, fino al supremo formaggio di Rocamadour – ogni angolo dei Midi-Pyrénées nasconde un sapore speciale, che impareremo a preparare al meglio grazie allo chef Michel Sarràn e ai consigli dei venditori. Riusciremo a visitare le segrete cantine per invecchiare il formaggio a soli 30 metri dal mercato? E come fanno Amèlie e Myléne, che hanno appena 20 anni, a gestire la pescheria più apprezzata della città?

La Seconda Stagione di FOOD MARKETS è disponibile sul canale Vimeo on-demand di STEFILM a questo indirizzo: <https://vimeo.com/ondemand/99736>

FOOD MARKETS / 3a STAGIONE: Amsterdam, Helsinki, Lisbona, Monaco, Palermo

Food Markets racconta le storie che si nascondono dietro ogni prodotto messo sui banchi e ci porta a scoprire i luoghi meravigliosi da cui arrivano. L'Europa condivide un'eredità enogastronomica eterogenea e complessa: abbiamo scelto di raccontarla attraverso le storie eccezionali di chi ogni giorno porta avanti questa tradizione con impegno. I mercati della nostra serie sono "l'ombelico" delle rispettive città: spazi urbani che si sono trasformati radicalmente, ma che restano il centro economico e il simbolo della città e del suo territorio.

AMSTERDAM

Amsterdam è la città dove novità e tradizione si fondono insieme continuamente, anche sui banchi dei suoi storici mercati d'eccellenza. Qui possiamo gustare le migliori aringhe della zona e i tipici "stroopwafel", assaggiare il famoso formaggio Gouda, raccogliere le ostriche selvatiche del mare del Nord, mangiare un hamburger a base di alghe marine e scoprire le prime coltivazioni di alghe del paese.

HELSINKI

I mercati alimentari di Helsinki offrono i migliori prodotti provenienti dal territorio finlandese a trecentosessanta gradi: dalla Karelia a est, dalla Lapponia a nord e dalle isole a ovest. In questo episodio scopriremo i pascoli di renne nelle foreste e l'affascinante pesca sul ghiaccio, per finire la giornata nei locali della città, con un buon caffè e un gustoso Munkipossu, tipico dolce finlandese, proprio nella piazza del mercato.

LISBONA - MERCADO DA RIBEIRA

Il Mercado da Ribeira è il più importante mercato alimentare di Lisbona, dal 1882. Situato nel quartiere di Cais do Sodré, vicino alla stazione ferroviaria e all'imbarcadero del fiume Tago, tradizionalmente raccoglie i prodotti provenienti da tutta la regione in dal 1800, il "Mercado da Ribeira" custodisce il meglio della tradizione alimentare della città: limoni della regione del Mafra, peperoni rossi, prosciutto di maiale nero dell'Antelejo e i polipi del Cascais. La giornata termina sorseggiando un bicchiere di amarguinha ghiacciata, con una splendida vista sulla città dai piccoli chioschi tradizionali situati intorno proprio intorno al mercato centrale.

MONACO - VIKTUALIENMARKT

Il Viktualienmarkt è il cuore pulsante di Monaco, dove possiamo trovare banchi temporanei di prodotti stagionali, ma anche negozi permanenti che offrono le tipiche salsicce bavaresi, un'infinita varietà di patate, miele organico e cacciagione. Seguendo i migliori artigiani del cibo, scopriamo come un formaggio viene fatto maturare, gustiamo i tipici Schmalznudel e impariamo a preparare i cioccolatini.

PALERMO – BALLARÒ

Nel bel mezzo della città vecchia sorge Ballarò, il più grande mercato di Palermo. Qui lo street food è uno stile di vita: dalle famose arancine alle gustose specialità di carne e di pesce arrostate, salate, sott'aceto o fritte. Sempre accompagnati dagli slogan urlati dei venditori del mercato, assaporiamo i dolcissimi mandarini della Conca d'oro e il finocchietto selvatico dell'entroterra, per terminare con una golosa fetta di cassata siciliana.

La Terza Stagione di FOOD MARKETS è disponibile sul canale Vimeo on-demand di STEFILM a questo indirizzo: <https://vimeo.com/ondemand/410226>

FOOD MARKETS / 4a STAGIONE: Cagliari, Bergen, Cork, Valencia, Tessaloniki

Siamo quello che mangiamo! I mercati alimentari cittadini forniscono una grande varietà di cibo locale, genuino e fresco a un numero enorme di persone che vivono in città. FOOD MARKETS esplora i luoghi in cui viene prodotto il cibo di qualità europeo attraverso i mercati che lo vendono. Con l'aiuto dei produttori, dei venditori e degli chef vediamo come la produzione alimentare a Valencia si sta trasformando da quantitativa a qualitativa e come i frutti di mare e il salmone non sono gli unici prodotti alimentari che si possono trovare al mercato di Bergen. Il mix di culture presenti a Salonicco diventa immediatamente evidente al mercato Kapani con la sua frutta secca, i semi di sesamo e le foglie di cavolo. La Sardegna è ricca di specialità mediterranee che si ritrovano sui banchi del mercato di San Benedetto a Cagliari, mentre l'English Market di Cork offre il cibo più umile della tradizione irlandese oltre alle novità di una giovane generazione di buongustai.

CAGLIARI – MERCATO DI SAN BENEDETTO

Il mercato di San Benedetto a Cagliari è il ventre dell'isola. È uno dei più grandi mercati di prodotti freschi d'Europa e si dice che sia il più grande mercato del pesce d'Europa. Un paradiso per gli amanti del cibo, dove ogni venditore ha una storia da raccontare. Carciofi e formaggio abbondano sui banchi e la varietà di pesce è mozzafiato. Vongole, tonno e bottarga, insieme allo zafferano e all'olio di lentisco, lo rendono uni-co.

BERGEN - FISKETORGET

Il mercato del pesce o Fisketorget (letteralmente, La piazza del pesce) ha una posizione incantevole nel cuore della città, tra i fiordi e le sette montagne di Bergen. I banchi che affacciano sul porto vendono un'incredibile varietà di pesce fresco, crostacei e frutti di mare come ricci, capesante, gamberi e aragoste, ma anche prodotti agricoli locali come frutta, bacche e verdura. I contadini, giovani e anziani, vengono ogni settimana e offrono alcuni prodotti tradizionali poco conosciuti come il formaggio bruno brunost o il lapskaus.

CORK – ENGLISH MARKET

Cork è la terza città per dimensioni in Irlanda e il suo English Market è una gemma nel panorama dei mercati del Nord Europa. In origine questo mercato forniva cibo di alta qualità alle ricche famiglie inglesi, diversamente dall'Irish Market che non esiste più. Anche se non grande, il mercato è una garanzia. Al suo interno si può trovare la saporita trippa di pecora bollita nel latte, ma anche sanguinacci, pane alla soda e diversi tipi di patate. E ancora, dal manzo speziato al plum pudding, dal vino di mele ghiacciato alla kombucha di cetriolo. A differenza del passato, i migliori prodotti irlandesi rimangono oggi sull'isola e si possono trovare al mercato coperto di Cork.

VALENCIA

Il Mercado Central di Valencia è forse in Europa uno dei mercati alimentari coperti con l'architettura più bella e l'organizzazione migliore. Costruito nell'area in cui per secoli si è svolto un mercato all'aperto, l'edificio in stile Art Nouveau è una "cattedrale dei sensi". Due cupole, travi in ferro e vetrate colorate coprono 400 banchi con prodotti locali, a testimonianza della varietà e della diversità dell'agricoltura regionale, che si sta trasformando da intensiva a naturale.

THESSALONIKI - KAPANI

Il mercato Kapani di Salonicco si trova proprio dietro alla centralissima piazza Aristotelous che si affaccia sul Mar Egeo. Alle porte della città, la ricca campagna macedone. La "Gerusalemme dei Balcani", come veniva chiamata un tempo Salonicco, è oggi nota per il suo cibo e la sua gastronomia: un gustoso mix di delizie sefardite, balcaniche, turche e greche. Tutto può essere trovato nelle intricate stradine del mercato o assaggiato nei numerosi caffè e nelle taverne aperte tutti i giorni.

La Quarta Stagione di FOOD MARKETS sarà presto disponibile sul canale Vimeo on-demand di STEFILM dove è possibile trovare anche altri titoli prodotti da Stefilm.

Questo è l'indirizzo della nostra boutique vimeo: https://vimeo.com/stefilm/vod_pages

FOOD MARKETS: PROFUMI E SAPORI A KM Ø è una produzione Stefilm – Torino

(Elena Filippini, Stefano Tealdi, Edoardo Fracchia)

In collaborazione con RAI 1, ZDF, ARTE, RSI, Majade Filmproduktion