

Aurora

In tv i mercati del mondo La star è Porta Palazzo

La storia

TIZIANA PLATZER

L'idea è che sia meglio cominciare dal proprio cortile. E il «cortile» di un torinese è Porta Palazzo. Almeno così la pensa Stefano Tealdi, il regista e socio della casa di produzione cittadina Stefilm, da cui è nato il programma «Food Markets: profumi e sapori a

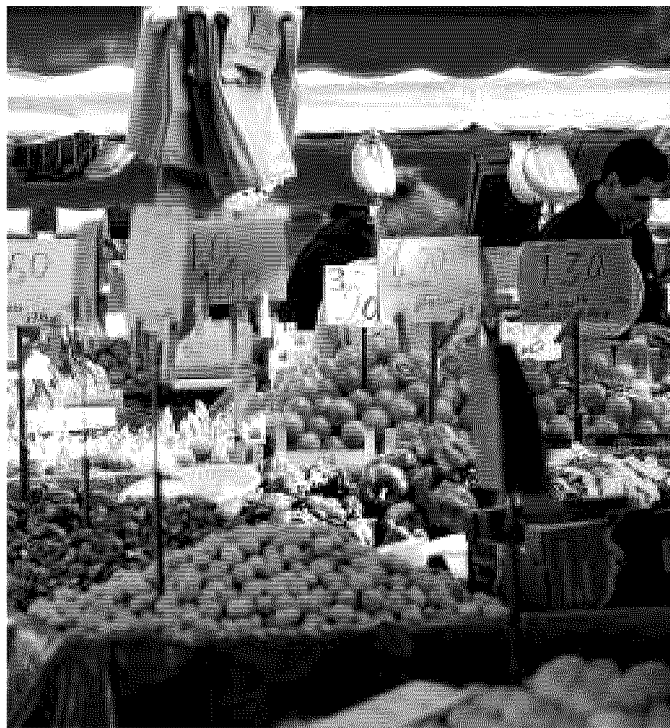
IL PROGETTO

Dalla Boqueria di Barcellona a Budapest e Vienna

km 0» - in coproduzione con il canale francese Arte e quello tedesco Zdf -, una panoramica sulla cultura del cibo fresco che ha sorvolato i più grandi mercati d'Europa: «Ecco perché il laboratorio è stato Porta Palazzo, quello che attraverso ogni giorno» ha detto l'autore durante la presentazione della puntata sulla piazza torinese.

In onda

Che avrebbe dovuto essere di diritto quella d'esordio del programma in palinsesto su Rai5 dal 30 maggio alle 21,15,

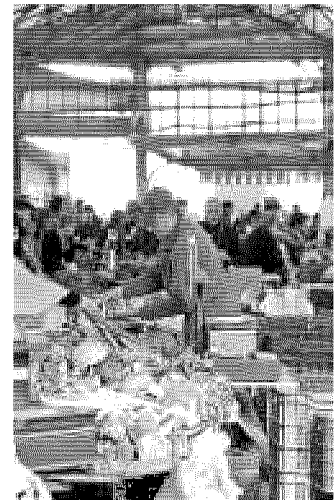


Da giugno su Rai5

La troupe durante la lavorazione ha scoperto diverse cose: una è che la menta in vendita a Porta Palazzo non viene dal Marocco, come si crede, ma si coltiva a Vinovo

invece, all'ultimo il Torino-market sarà preceduto da quello di Barcellona e andrà in onda il 6 giugno. «Comunque l'immersione in Porta Palazzo ha segnato il nostro viaggio, proseguito alla Boqueria a Barcellona, alla Croix Rousse a Lione, e poi Budapest e Vienna» continua Tealdi. «Ho scoperto che fu Domenico Carpanini a consor-

ziare i cinque meravigliosi mercati - c'è Londra in realtà al posto di Vienna -, si collegano con il progetto «Emporion». E il documentario li lega più saldi nella ricerca delle persone che scelgono-attraversano-vivono ogni giorno il loro mercato, senza il quale niente sarebbe uguale. «Siamo stati da uno chef giovane, Luca Vaschetti, che produce



piatti precotti e li vende a Eataly e altri negozi: ogni mattina decide il menù in base a cosa Porta Palazzo offre. Poi abbiamo incontrato un gelataio, che ogni giorno va a comprare la frutta fresca, e gli chef del ristorante «Le tre galline»: senza la ricotta dei contadini, non si cucina».

La troupe

Un'andata/ritorno per la troupe, direzione Vinovo, dove si coltiva la menta che arriva sui banchi - «non dal Marocco come tanti credono» aggiunge sorridendo Tealdi -, oppure verso l'Abbazia di Novalesa, dove i contadini lavorano i formaggi che poi vendono nella loro area in piazza della Repubblica. «La Boqueria è simile a Porta Palazzo, da noi manca la vendita del cibo fresco cotto sul posto, invece a Budapest il mercato è una macchina prussiana, dentro una cattedrale, con il cibo che arriva attraverso una galleria sotterranea» e nella descrizione ci sono tutte le panoramiche realizzate con gli elicotteri telecomandati a terra dall'operatore: da tante angolazioni quelle di Porta Palazzo che nasce nel cuore della notte e muore nel pomeriggio, tutti i giorni.