

Porta Palazzo diventa una star tv nella serie sui food market europei

GUIDO ANDRUETTO

SEI golose e colorate puntate della durata di meno di un'ora ciascuna. Un viaggio informato mignon e casalingo sul piccolo schermo, alla scoperta dei mercati d'Europa e dei cibi del mondo che vi transitano sui banchi degli ambulanti. Prodotta dalla torinese Stefilm, una delle maggiori realtà indipendenti italiane nel settore dei film documentari, la serie televisiva "Food markets: Profumi e sapori a Km 0", per la regia di Stefano Tealdi (cofondatore di Stefilm con Elena Filippini ed Edoardo Fracchia), va in onda dopodomani alle 21.15 su Rai5 con il primo episodio della settimana. Il debutto sulla rete televisiva italiana, che arriva dopo il successo delle serie presentata da Arte in Francia e Ger-

mania, sarà dedicato proprio alla città della Mole e al suo mercato di Porta Palazzo, il più grande mercato alimentare all'aperto d'Europa che conta circa un migliaio di banchi di cui quasi ottocento su strada, allestiti sui tradizionali carrettini, e i restanti al coperto fra Mercato dell'Orologio, piazza Don Albera e l'area dei prodotti ittici. La serie tv è però un'operazione di largo respiro internazionale (una produzione di Stefilm, Laokoon Films, Media 3.14, Golden Girls in coproduzione con Zdf e in collaborazione con Arte, Mtv, Tv3 Catalunya, Rai5 e Rsi), e per sei settimane di programmazione, con un appuntamento alla settimana, il documentario a puntate sui mercati guiderà il pubblico da casa nei luoghi più affascinanti di alcune grandi città del nostro continente, da Barcellona a Lione,

da Vienna a Budapest. Prima di essere luoghi di scambio commerciale, infatti, i mercati sono luoghi di incontro, piazze reali e punti di riferimento sociale dove si può trovare l'anima vera di una città: seguendo questa prospettiva ha preso forma il progetto di Tealdi e della Stefilm, che va a puntare la macchina da presa ad esempio sui "magazzini Harrod's" di Torino, Porta Palazzo, dove si possono trovare tome delle Valli di Lanzo, ciliegie di Pecetto Torinese ma anche cacciavalli della Sila, pomodori di Pachino o capperi di Pantelleria. Altrettanto variegata e attrattiva è l'offerta di un altro storico e famoso mercato, la Boqueria a Barcellona, che verrà esplorata in una delle puntate in programma nelle prossime settimane: tra i tantissimi banchi dell'agroalimentare, la serie "Food markets" racconta tre

realtà particolari come un allevatore di centoventicinquemila galline, il pasticciere che ogni mattina vende i dolci più buoni della regione e il banco del pesce con i migliori gamberi di tutta Europa. Non mancheranno all'appello Budapest con il suo elegante mercato coperto su tre livelli, e nemmeno Vienna e Lione, la prima con un mercato che si sviluppa fra passaggi molto stretti per ottocento metri, fra banchi di salsicce e di frutta fresca, e la seconda con la Croix Rousse, che viene unanimemente considerata la gemma dei mercati di Lione, una grande area dove settimanalmente si tiene un mercato tutto dedicato alle produzioni biologiche, dal miglior formaggio che arriva dagli allevamenti di capre della regione ai forni che producono il pane bio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**BARCELONA**

La Boqueria è il mercato alimentare coperto sulla Rambla della capitale catalana famoso per i suoi banchi di pesce e di crostacei

**BUDAPEST**

Nella capitale ungherese c'è uno dei più bei mercati d'Europa risale ai primi del Novecento ed è, coperto, distribuito su tre piani

**LIONE**

Il mercato della Croix Rousse è il più famoso di Lione, dedicato alle produzioni biologiche, pregiati sono i formaggi di capra degli allevatori delle Cevenne

La curiosità

Andrà in onda su Rai 5 da giovedì seguiranno i mercati di altre cinque città



IL REGISTA
Stefano Tealdi
è fondatore,
con Elena Filippini
ed Edoardo Fracchia,
della Stefilm di Torino

05-4 0310

Porta Palazzo diventa una star tv
nella serie sui food market europei

Gli affari migliori si fanno il lunedì

immobiliare