Firenze: nuovo volto per il Mercato Centrale a san Lorenzo

Lo storico **Mercato Centrale di Firenze**, a due passi dalla Basilica di San Lorenzo, cambia volto: è stato appena inaugurato il **primo piano della struttura, un nuovo spazio di 3mila metri quadrati, che ospita 12 botteghe, enoteca, ristoranti e scuola di cucina.** L'investimento è stato **di 5 milioni di euro e la nuova struttura creerà circa 170 posti di lavoro,** con un **fatturato annuo previsto di 10 milioni di euro**. Nel nuovo primo piano del mercato si potranno acquistare, ma anche assaggiare in loco (**500 sono infatti i posti a sedere**) i migliori prodotti artigianali, regionali ma non solo: si va dai selezionatissimi **salumi pistoiesi di Nicolò Savigni** alla **friggitoria del fiorentino Marco Rosi**, dalla **pasticceria del francese David Bedu** alle mozzarelle di bufala del **caseificio Antico Demanio di Caserta**. E ancora la pasta artigianale del **maestro pastaio genovese Raimondo Mendolia**, il cioccolato e i **gelati di Cristian Beduschi da Belluno**, il pesce fresco della **pescheria Rossellini di Montecatini Terme**. Il mercato così diventa non solo il luogo dove fare la spesa ma anche **un punto di incontro per turisti e cittadini**, per bere insieme un bicchiere di **Chianti Classico nell'enoteca gestita dall'omonimo Consorzio**, concedersi un pranzo tipico al **ristorante Tosca**, prendere un caffè della **Torrefazione Piansa di Firenze** o mangiare al volo un ottimo lampredotto nello spazio dedicato al cibo di strada. All'interno del mercato, poi, saranno anche organizzati corsi di cucina, della scuola Lorenzo de' Medici, e degustazioni, nell'enoscuola gestita dal celebre sommelier Luca Gardini. Questo "viaggio enogastronomico" durerà l'intero giorno: il primo piano del mercato, infatti, sarà **aperto tutta la settimana, tutto l'anno, dalle 10 alle 24**.