Il Mercato Metropolitano apre i battenti a Torino

merc-f3d9b909

Torino non solo tempio del gusto ma incubatore di talenti dove far crescere piccole realtà promettenti nel settore del cibo. Dopo l'esperienza milanese, il Mercato Metropolitano apre i battenti anche a Torino, nella storica palazzina ottocentesca di Porta Susa, che cambia destinazione. Fino a qualche anno fa ospitava Trenitalia, con le biglietterie, la sala d'aspetto e l'accesso ai binari da dove partivano i treni. Ora è stata trasformata in uno spazio che accoglie un market, una pizzeria gestita dallo chef Gabin, la focacceria ligure di Nonna Armida, una bottega dedicata al fritto di pesce di Freetto, e altre botteghe traboccanti di prodotti tipici che cittadini e turisti potranno acquistare e degustare sul posto.

La struttura, che si estende su un'area di 2.500 metri quadri, offre d'altronde oltre 600 posti a sedere. Il progetto vede coinvolta Intesa Sanpaolo attraverso il sito di e-commerce www.createdinitalia.com. E ora, la banca e il Mercato Metropolitano collaboreranno per individuare nuove aziende con prodotti di successo e storie da raccontare. L'obiettivo è creare appunto un circuito virtuoso per far emergere iniziative di qualità. Un sistema che l'istituto di credito ha già sperimentato di recente con il concorso 'Innovation Express' che su 1600 artigiani del cibo, ha visto 4 finalisti che ora saranno supportati dall'Innovation Center del gruppo.

Il Mercato Metropolitano promette d'altronde di richiamare un folto pubblico. Dopo l'apertura a Milano per Expo, questo hub ha registrato oltre 3 milioni di presenze, diventando uno dei luoghi più frequentati della città. Adesso è la volta di Torino, con un crescente interesse da parte delle banche sui settori del made in Italy, tra cui quello del cibo.

fonte: Repubblica.it