Il “mondo” a Porta Palazzo: 3 realtà da visitare al mercato torinese

È il mercato più esteso d’Europa ma anche quello più vivace e multietnico della città sabauda. Ci siamo stati e vi raccontiamo di tre attività da non perdere per mangiare e bere bene ma, soprattutto, ricche di storia e di fermento

L'Antica Tettoia dell'Orologio accoglie il commercio di prodotti alimentari (Foto © Enzo Radunanza).

Vivacità, commercio, contaminazioni culturali e intrattenimento: il grande **Mercato di Porta Palazzo a Torino**, nel quartiere di Borgo Dora, è tutto questo e molto di più. Quello che storicamente era ubicato appena fuori dalle mura cittadine, continua ad essere stimolante e a esprimere un'anima accogliente e cosmopolita che non ha perso vigore.

Raggiungibile con una breve passeggiata dal cuore del centro storico e dagli edifici eleganti e maestosi, *Pòrta Pila* o *Pòrta Palass* (in piemontese) è delimitato dall'ottagonale **Piazza della Repubblica** che include il "palazzo" dei macellai, quello del pesce, la tettoia dei contadini e tante botteghe e bancarelle di ortofrutta che "parlano" lingue diverse e "comunicano" con sorrisi diventati familiari.

È indiscutibile: **Porta Palazzo** affascina per la sua architettura variegata, la mescolanza di colori e profumi ma, soprattutto, per la ricchezza umana che offre. Da sempre, infatti, questo quartiere è stato il punto di ritrovo, di riscatto e di rinascita di intere popolazioni arrivate nel capoluogo piemontese per cercare una vita migliore, finendo per arricchire il contesto sociale con le loro storie e le loro tradizioni.

La riqualificazione dell'area ad opera dell'amministrazione comunale, è stata favorita da imprenditori appassionati che hanno proseguito attività storiche o investito i loro capitali per creare nuove realtà che alimentano una stimolante energia. Tali persone preferiscono **parlare di "valorizzazione" piuttosto che di riqualificazione** perché Porta Palazzo è un mondo che non

ha bisogno di essere modernizzato, è un bene prezioso appartenente all'intera città che, invece, merita di essere sostenuto e non abbandonato.

L'ultimo **Festival del Giornalismo Alimentare** è stata l'occasione per un'escursione a Porta Palazzo dove abbiamo visitato tre aziende le cui storie meritano una tappa se visitate Torino.

Affini Rivendita2: sostenibilità, tradizione e divertimento

Siamo in Piazza della Repubblica 2 e **Affini Rivendita2,** cocktail bar con cucina e caffetteria, è un'autentica fucina di idee, di valori e di intraprendenza. Nel grazioso locale dallo stile retrò, ci accoglie **Davide Pinto**, vulcanico imprenditore che da una decina d'anni ha lanciato progetti innovativi nell'entertainment e nella **mixology torinese** (è titolare anche di Affini a San Salvario, insieme al socio Michele Marzella).

Qualità dell'offerta, sostenibilità, etica e recupero delle tradizioni sono i **principi ispiratori della sua visione di fare impresa** e non è un caso che la famiglia Farinetti, nell'ambito del **progetto Green Pea**, gli abbia affidato uno spazio per l'apertura di un bistrot all'ultimo piano dell'avveniristico centro commerciale ecosostenibile di prossima apertura a Torino.

> «Su alcuni temi come il km zero, la sostenibilità, la tutela dell'ambiente e l'etica del lavoro – esordisce Davide Pinto – non si può più scendere a compromessi ed è importante andare oltre le semplici dichiarazioni. L'imprenditore deve essere promotore della cultura di un territorio, per poterlo raccontare e valorizzare, ma anche un pioniere, un interprete delle esigenze della società moderna. Da qui la nostra scelta di condividere progetti che mettono al centro la sostenibilità come quello dell'agricoltura simbiotica, intrapreso da Sergio Capaldo dell'azienda La Granda con altri agricoltori piemontesi, e quello dell'Associazione Umami che ha unito tante micro-roastery europee per comprare una piantagione in Honduras e praticare la tracciabilità e il controllo dell'intera filiera caffeicola. In entrambi i casi, non viene messo al centro

solo il profitto ma la qualità dei prodotti e il valore umano».

A sinistra Davide Pinto, titolare di Affini Rivendita2 (Foto © Enzo Radunanza).

Da Affini Rivendita2, le importanti scelte di Davide Pinto e soci si tramutano in una proposta enogastronomica attenta e di alta qualità, dall'utilizzo del **latte di montagna da agricoltura simbiotica** alle carni provenienti da allevatori virtuosi fino al caffè acquistato direttamente dall'associazione Umami che tosta e mette in commercio solo i raccolti ben riusciti per ottenere una bevanda che esprima le migliori virtù organolettiche.

Il fieno da agricoltura simbiotica e un caffè 100% Arabica (Foto © Enzo Radunanza).

La proposta del menù è giovane nell'ideazione e nella presentazione, gioca su un equilibrio tra ricercatezza e tradizione, rapidità e stagionalità e si avvale di personale giovane ed entusiasta. Anche nella mixology, le idee dell'imprenditore piemontese sono molto chiare:

> «Da sempre abbiamo scelto di alzare l'asticella sotto il profilo della sostenibilità, della qualità e della creatività. Quando è possibile, i nostri acquisti si orientano verso aziende a livello locale senza andare dall'altra parte del mondo. Questo si traduce in una riduzione delle scorte e in pochi sprechi e inoltre preferiamo liquori preparati al momento, che non siano frutto di lunghe distillazioni. Insieme alla varietà degli ingredienti di base, una delle intuizioni che ha immediatamente conquistato i nostri clienti è stata l'impiego di agrumi freschi spremuti al momento perché trasmettono ai cocktail un'aromaticità più spiccata. Una delle ultime sfide è stata di rilanciare il vermouth piemontese che aveva perso tutti i suoi elementi tradizionali e quasi non esisteva più».

Affini Rivendita2
Piazza della Repubblica 2
Pagina Facebook

Pescheria Gallina: competenza e qualità, tra pesce fresco e ristorazione

Maestro del Gusto dal 2003 ma anche maestro nell'arte della comunicazione schietta e immediata, quella in cui la sostanza prevale sulla forma e la passione si accompagna alla competenza. **Beppe Gallina**, titolare della **Pescheria Gallina** (in piazza della Repubblica 14b), è l'ultimo rappresentante di quattro generazioni di commercianti di pesce, il primo di sesso maschile.

Belle Gallina nella sua Pescheria Gallina (Foto © Enzo Radunanza).

L'attività, che è il punto di riferimento del pesce di qualità a Torino, è stata fondata nel 1920 dalla **bisnonna Rosa Bosco**, proseguita dalla **nonna Luigia Pilone** e poi dalla **mamma Rosangela Gallina** che Beppe ha iniziato ad aiutare in bottega fin da quando aveva 12 anni.

Sicuramente sarebbero fiere di questo imprenditore sapientemente esuberante che è riuscito a trasformare un banco del pesce, seppur ben avviato da sempre, in **una realtà che oggi occupa 21 persone** e che serve una clientela composta da privati e dai migliori ristoratori del Piemonte e delle regioni circostanti.

> «Quando cinque anni fa ci siamo trasferiti dal Banco n. 2 del Mercato del Pesce in questo nuovo locale in piazza della Repubblica, – racconta Beppe Gallina – l'idea è stata quella di continuare la storica attività di vendita di pesce affiancandole una

piccola ristorazione con 10 coperti e un menù che segue la stagionalità, il pescato di giornata e quello che abbiamo al banco. Nessuno credeva in questa scelta ma il tempo ci ha dato ragione, la nostra formula ha riscosso un successo straordinario che ci ha indotto ad allargare il numero di coperti. Oggi siamo aperti 7 giorni su sette a pranzo e a cena e non accettiamo prenotazioni, si arriva e si aspetta il proprio turno. Non vogliamo stupire né proporre una cucina ricercata perché restiamo una pescheria e quella è la nostra attività principale. Chi vuole fare il “fighetto” va da un’altra parte!».

La Pescheria Gallina vende pesce a Torino dal 1920 (Foto © Enzo Radunanza).

Le lunghe file che si creano quotidianamente davanti al locale dimostrano che i torinesi, da un secolo amanti della pescheria della famiglia Gallina, si sono affezionati anche alla soluzione ristorativa e non soltanto perché con **15,00 euro si può consumare un fritto misto, accompagnato da focaccia, un bicchiere di vino e acqua, seduti a una tavola apparecchiata con posate e tovaglioli di stoffa**. L’ambiente, infatti, è molto piacevole, lo staff è veloce e ben organizzato e la cucina vanta ingredienti di pregio, all’altezza della reputazione di questa storica attività. Se poi si aggiunge la simpatia del “patron” che accoglie la gente con calore e senza formalismi, allora si capisce perché fermarsi a mangiare alla Pescheria Gallina è una tappa immancabile a Torino.

«Non abbiamo la pretesa di sorprendere con piatti speciali o ricercati, né di piacere a tutti. – continua Gallina – L’idea è di servire il fritto o la pasta con i ricci esattamente

> come l’avrebbe preparata mia madre, anche se alcuni nostri cuochi hanno lavorato in ristoranti importanti. Molti hanno provato ad imitare il nostro format ma senza successo perché non riescono ad offrire, contemporaneamente, qualità e prezzi accessibili. Noi ci riusciamo perché la pescheria ha una lunghissima storia e riesce ad approvvigionarsi della migliore materia prima anche grazie a contrattazioni continue con fornitori che ci conoscono bene».

Rispetto e cura del cliente ma anche sostenibilità e garanzia della migliore qualità possibile. Sono questi i capisaldi su cui si fonda la Pescheria Gallina:

> «Seguo quello che mi hanno insegnato i miei genitori e semplicemente cerco il miglior prodotto possibile tra le varie opzioni su mercato. La triglia di Oneglia sarà sempre più fresca di quella di Mazara, le sogliole e le capesante pescate al confine tra Trieste e l’Istria sono sicuramente più saporite di quelle olandesi».

Pescheria Gallina
Piazza della Repubblica, 14b – Torino
Sito web – Facebook

Ditta Ceni: dal 1963 la bottega che interpreta i cambiamenti

Gianpaolo Ceni, che gestisce il negozio con il fratello Stefano (Foto © Enzo Radunanza).

La **Ditta Ceni**, in Piazza della Repubblica 5/h, è una bottega storica che offre un nostalgico viaggio nel tempo. È il classico negozio a cui ci si affida per trovare i prodotti migliori e più sicuri, il luogo in cui il rapporto fiduciario che si viene ad instaurare con il proprietario è molto forte.

In un ambiente avvolto da un profumo particolarissimo, derivante dal miscuglio di spezie, saponi e alimenti freschi, dimentichiamoci dei prodotti industriali e del carrello che oggi è diventato una barriera al contatto umano e allo scambio di informazioni e di competenze.

Cenni è il vecchio emporio per antonomasia, quello che i millenial probabilmente non conoscono proprio, è il negozio dove ci si mette in fila e gli acquisti si effettuano lasciandosi consigliare dall'esperienza del bottegaio. In tutto questo, i fratelli **Gianpaolo e Stefano Cenni** che oggi gestiscono l'azienda di famiglia nata nel 1963, sono dei veri maestri. Servono i loro affezionati clienti con rapidità e cortesia, con educazione ma anche trasmettendo quella familiarità che si è persa a vantaggio del distacco.

In questo locale risalente all'Ottocento, è incredibile la quantità e la qualità di referenze che attirano sia i torinesi che clienti di altre regioni. Gli approvvigionamenti arrivano dall'Italia e dall'estero per soddisfare una clientela sempre più esigente ma anche per servire gli stranieri che si sono intergrati a Torino.

> «Questo negozio da sempre ha seguito i tempi, talvolta adattandosi alle esigenze e alle tendenze della società a altre volte anticipandole. – spiega Gianpaolo Cenni – Agli inizi del 900, quando Porta Palazzo era un punto di sosta per i commercianti e i trasportatori che provenivano da Milano o da Vercelli, qui si vendeva riso del vercellese, carrube o altri alimenti per l'alimentazione dei cavalli. In seguito, sono stati aggiunti anche granaglie, sementi e concimi utilizzati per gli orti di Torino e dintorni. Dal 1960, per soddisfare le richieste dei meridionali che arrivarono dal sud per lavoro, è aumentata l'offerta di legumi che nella cucina sabauda non si utilizzavano molto. Una seconda evoluzione c'è stata negli anni '80 con l'immigrazione degli extracomunitari che richiedevano spezie, risi etnici, thailandesi, basmati e altri ingredienti che oggi sono apprezzati anche dagli italiani».

L’esterno del negozio e alcune referenze (Foto © Enzo Radunanza).

Oggi da Ceni si possono trovare, sfusi o confezionati, ben **17 qualità di riso italiane ed internazionali** come il rosso selvatico, il nero venere e il basmati, circa **15 varietà di fagioli**, varie specie di lenticchie, cereali, frutta secca e disidratata, un’ampia scelta di farine naturali. C’è l’imbarazzo della scelta tra oltre 30 tipi di tisane, the sfusi, numerose varietà di miele italiano e confetture.

> «Negli anni ’80 siamo stati precursori, a livello nazionale, anche nella commercializzazione di prodotti biologici, molto prima che la grande distribuzione ne facesse un business alla luce dell’importante richiesta di mercato. Alimenti, cosmetici, prodotti per l’igiene personale e per la pulizia della casa seguono una rigida selezione tra quelli più genuini e attenti alla salute. La nostra clientela è cosmopolita, siamo forse l’unica delle attività italiane capaci di soddisfare una richiesta di clienti stranieri che ci chiedono spezie o altri ingredienti da utilizzare nelle loro cucine etniche».

Ditta Ceni
Piazza della Repubblica 5/h – Torino
Sito web

Data di creazione
05/03/2020
Autore
enzo-radunanza