

ITAL 4980 Italian Food and Culture

Savannah Kemper

Professor Francesca Nappi

11/27/2024

I Mercati di Firenze

I Mercati di Firenze



Mercato Sant'Ambrogio



Mercato Centrale

Mercato Centrale

- Progettato da Giuseppe Mengoni
- Aperto in 1874
- L'attuale piano superiore è stato inaugurato nel 2014, progettato da Umberto Montano
- Quest'anno il mercato festeggia il suo 150th compleanno
- Il piano inferiore del mercato ospita molti negozi che vendono una varietà di prodotti alimentari freschi, mentre il piano superiore ospita un'area di ristorazione artigianale.



La Storia Del:

La Storia Del:

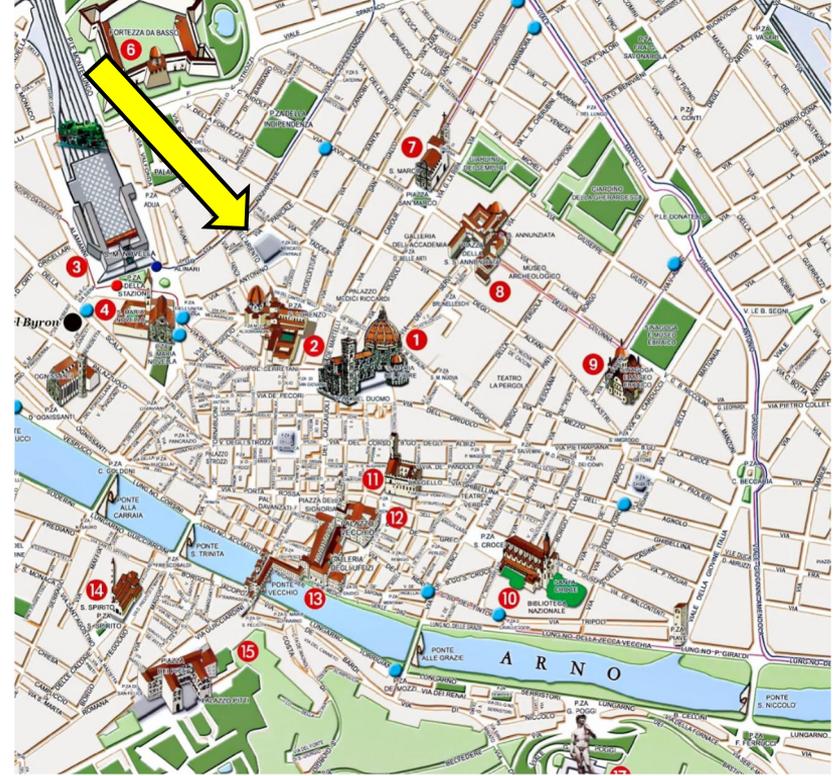


- Considerato il mercato più antico di Firenze, è stato aperto nel 1873
- Il mercato sorge su quello che era un giardino di erbe aromatiche curato dalle suore del convento di Santa Verdiana.
- È stato progettato da Giuseppe Mengoni, incaricato di progettare i tre mercati principali di Firenze.
- Si definisce un luogo di ritrovo per colori, sapori e profumi.

Mercato Sant' Ambrogio

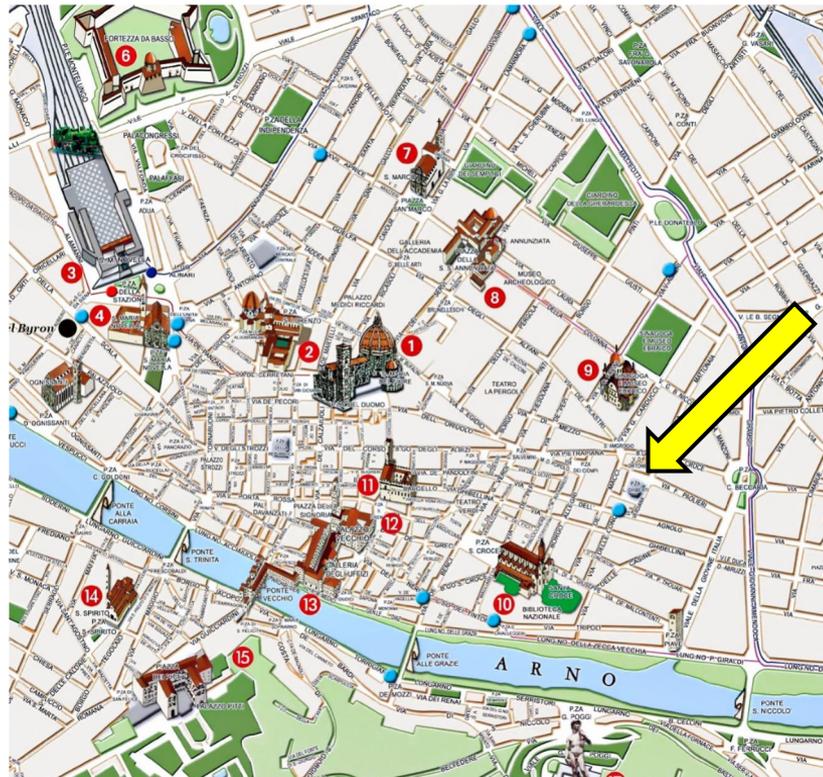
Mercato Centrale

- Si tratta di un padiglione ottocentesco in ferro e vetro nel cuore del quartiere di San Lorenzo, ispirato al mercato centrale dei prodotti freschi di Parigi, Les Halles
- L'edificio ha una somiglianza con la realizzazione più famosa di Mengoni, la Galleria Vittorio Emanuele a Milano.



Il Luogo Del:

Il Luogo Del:



- Si tratta di una costruzione in ghisa e vetro eretta al centro della nuova piazza Ghiberti.
- È stata modellata sul modello del nuovo mercato di San Lorenzo, ma è più piccola in scala e meno monumentale.
- L'edificio di Sant' Ambrogio si distingue soprattutto per la sua funzionalità.

**Mercato
Sant' Ambrogio**

Mercato Sant'Ambrogio

- Sebbene sia frequentato tutti i giorni della settimana, tranne la domenica, il sabato mattina il mercato diventa il cuore del “villaggio” di Santa Croce per gli abitanti e i visitatori.
- Tuttavia, il Mercato Sant'Ambrogio tende a rivolgersi maggiormente ai locali, poiché è più lontano dal centro di Firenze.

- Il Mercato Centrale è uno dei mercati più famosi di tutta l'Italia, per non parlare dell'Europa. Attrae ogni giorno centinaia di visitatori, dai turisti agli abitanti del luogo.
- Tuttavia, poiché il mercato è anche circondato dalle famose pelli e tende a rivolgersi maggiormente ai turisti, soprattutto ora che ha un'area ristoro all'ultimo piano.

Mercato Centrale

I Prodotti delle Stagioni



La Carne:

- In questa macelleria si vendono gli stessi prodotti tutto l'anno
- I loro prodotti includono bistecche alla fiorentina e altri tagli di manzo come la trippa o il lampredotto, pollo, maiale e agnello
- Anche i prodotti vengono acquistati tutto l'anno dagli stessi contadini



Mercato Centrale

Mercato Sant'Ambrogio



- Qui i prodotti cambiano a seconda della stagione
- In primavera e in estate si vendono più carni di agnello e carni da grigliare, mentre in inverno si vendono più carni bollite da mangiare con le marmellate e carni per gli stufati.
- Tuttavia, i prodotti vengono acquistati tutto l'anno dagli stessi agricoltori.

La Carne:

Il Formaggio:

- Questo stand vende più formaggi freschi nei mesi primaverili ed estivi, come il pecorino fresco e la mozzarella, mentre vende più salumi come la soppressata e il paté frigatino in inverno.
- Questo significa che i prodotti vengono acquistati da agricoltori diversi a seconda della stagione.



Mercato Centrale

Mercato Sant'Ambrogio



- Questo formaggioio vende più formaggi freschi come la mozzarella o lo stracchino nei mesi più caldi e più formaggi stagionati come il parmigiano-reggiano o l'asiago nei mesi più freddi.
- Questo significa anche che lavora con diversi agricoltori durante l'anno.

Il Formaggio:

Il Vino:

- Mentre il vino venduto in questo stand non cambia con la stagione, gli altri prodotti lo fanno. In questo stand la cioccolata viene venduta solo nei mesi freddi, mentre le bevande fredde vengono vendute quando fa caldo.
- Dato che il vino non cambia, i vini vengono acquistati tutto l'anno negli stessi luoghi.



Mercato Centrale

La Frutta:

- In questo stand le arance sono vendute tutto l'anno, ma alcuni esempi di frutta primaverile ed estiva sono i meloni e le pesche, mentre le mele, le pere e i melograni sono venduti in inverno.
- Tuttavia, la signora si rifornisce di frutta dagli stessi agricoltori per tutto l'anno.



Mercato Centrale

Mercato Sant'Ambrogio



- Per quanto riguarda la frutta, anche questo chiosco vende arance tutto l'anno, ma vende cose come pesche, meloni e cantalupi in primavera e in estate e cose come mele, uva, pere e melograni in autunno e in inverno.
- Per quanto riguarda le verdure, nei mesi più caldi si vendono verdure a foglia, come cavoli e spinaci, e nei mesi più freddi ortaggi a radice, come carote, finocchi, zucche e funghi.
- Tuttavia, peperoni, cavoli, melanzane e carciofi sono venduti tutto l'anno.
- Questo stand lavora con gli stessi agricoltori durante tutto l'anno.

La Frutta e
Verdura:

La Verdura:

- Questo banco di verdure è diverso: qui si possono acquistare gli stessi prodotti tutto l'anno, come melanzane, pomodori, patate e cipolle.
- Per questo motivo, si rifornisce di prodotti dalle stesse persone per tutto l'anno.



Mercato Centrale

Analisi

Dopo aver parlato con i proprietari degli stand per le categorie di carni, formaggi, vini, frutta e verdura, ci siamo fatti un'idea di come i prodotti che vendono cambiano durante l'anno; sembra che le offerte di entrambi i mercati siano simili durante le diverse stagioni.

È emerso anche che gli stand che lavorano con diversi agricoltori sono quelli della carne e dei formaggi, mentre quelli della frutta e della verdura lavorano con gli stessi agricoltori per tutto l'anno.

Questo è probabilmente dovuto al fatto che sia le carni che i formaggi richiedono più tempo per essere preparati, in quanto gli animali hanno bisogno di tempo per maturare, così come il formaggio.





Ciao, Grazie!





I Fonti

- Farrell, Helen. “Florence’s Central Market Turns 150.” *The Florentine*, 17 Apr. 2024, www.theflorentine.net/2024/03/25/florence-central-market-turns-150/.
- “Il Mercato Più Antico Di Firenze.” *Mercato Sant’ambrogio*, 14 Dec. 2021, mercatosantambrogio.it/.
- Pirro, Deirdre. “Sant’Ambrogio Market.” *The Florentine*, 3 Jan. 2023, www.theflorentine.net/2019/11/12/sant-ambrogio-market/.