

日本発トスカーナ便り : Mercato Centrale

フィレンツェに行ったら、いつも必ず立ち寄る場所がいくつかあります。その一つが Mercato Centrale (メルカート・チェントラーレ)「中央市場」です。その名前の通り、フィレンツェの中心にあります。ここはもともと生鮮食品が中心の市場で、ここなら刺身にできる魚も手に入る、ということで、現地在住の日本人にも人気の市場だったのですが、大規模な改装工事のうえ、前よりもっと楽しい魅力的な場所になっていました。



2007年、改装開始前はこんな感じ。(これは誰の後ろ姿かな?)



2011年、改装中はこんな感じで、外に大きなテントがあって、ここでも営業していました。



2015年年末に行った時には改装も終了して、外が「ルミナリエ」的になっていました。



結局建物自体の外観は変わってないし、この中央市場付近の道の両端にびっしりと露店が並ぶごちゃごちゃした風景も何にも変わっていません。市場の建物の中も1階部分は何も変わりなさそうです。お肉屋さん・魚屋さん・パスタ屋さん・スパイス屋さん・パン屋さんにとスカーナの名物を集めたお土産物屋さんが並びます。

じゃあ何を改装？

劇的に素敵になったのは「2階」部分です。(イタリア語だと Primo piano : プリモ・ピアーノ) もともと2階にも1階と同じく八百屋さん・果物屋さん・乾物屋さん(ドライフルーツやスパイスなど)が並んでいたのですが…。



今や2階は料理教室・料理に関する本のお店、そしてトスカーナ地方、そしてイタリアの伝統的な美味しいものが食べられる巨大なフードコートになっています。さすが1980年代にスローフード運動(世界的に広がるファストフードに対し、その土地の伝統的な食文化や食材を見直す考え方)の始まった国。イタリアでは伝統的な食文化を今でもとっても大事にしている、町中でもいわゆる世界的に展開しているファストフードのお店はまだまだ少ないです。

「フードコート」と書きましたが、ちょっと私たちのイメージするものとは違うかもしれません。食事するたくさんのテーブルのあるスペースを取り

り巻くようにあるお店はファストフード店ではなくて、専門店。お肉屋さん。魚屋さん、ハム・ソーセージ屋さん、チーズ屋さんにワイン屋さん、パスタやピッツァ、トスカーナの名物料理はもちろん。パン屋さんにお菓子屋さん。思わず目が釘付けになったトリュフ屋さん…等々。それぞれが伝統的な製法で職人が作る自慢の品を提供しています。基本はセルフサービスなので、レストランのようなサービスはありませんが、たくさんある「名物」をあっちで一皿、こっちで一皿といろいろ試すことができるのが楽しいです。もう3日ばかり毎日通って一通り食べてみたいくらい、血が騒ぐ空間でした。

しかも365日毎日24:00まで営業!無料WiFiも完備です。レストランに行くほどでもないけど、ちょっとおいしいものが食べたい旅行者にもピッタリですね。ここなら一緒に旅行する相方と食べたいモノが違って大丈夫!☺もちろん最近はやりのベジタリアン・ビーガン向けのレストランも完備です。



2階から見た1階の様子。1階は昔ながらの「市場」です。
このフロアにも食べる所が何か所かありますよ。



お料理教室。スケジュールが合えば（いや、合わせてでも？）是非一度行ってみたいですね。



連日美味しいものを食べたい人で賑わう、新しくなった Mercato centrale
フィレンツェにお出かけの際は是非、一度は寄ってみてくださいね。