

## È arrivato Mercato Metropolitano

*Dopo i successi dell'Expo, inaugurato lo store del cibo di qualità*

■ Ieri è arrivato a Torino, nello storico edificio ottocentesco di Porta Susa, Mercato Metropolitano, un vero e proprio mercato, il cui Dna è racchiuso nella frase «Il buon cibo italiano non è un lusso». Il progetto vede il coinvolgimento di Intesa Sanpaolo attraverso il sito di e-commerce del Gruppo [www.createdinitalia.com](http://www.createdinitalia.com). Lanciato a Milano in occasione di Expo 2015, dove ha riscosso un grande successo di pubblico con oltre 3 milioni di presenze imponendosi in poco tempo come uno dei luoghi più frequentati della città,



Mercato Metropolitano si appresta a conquistare il palato e il cuore dei torinesi, da sempre grandi cultori del buon cibo e del buon vino. In questo nuovo spazio sarà possibile

acquistare e assaggiare direttamente sul posto il meglio della gastronomia di qualità, in un ambiente vivace e conviviale. Aperto tutti i giorni dalle 7,30 alle 22,30 - venerdì e sabato fino a mezzanotte - su un'area di 2 mila e 500 metri quadri con oltre 600 posti a sedere, con il market e le botteghe del gusto. Tra le tante proposte, i visitatori troveranno la pizza del Nord Est nelle originali proposte di Gabin, la focaccia ligure di Nonna Armida, rigorosamente con lievito madre, tutti i tipi di carne dai brasati agli stufati, il bbq, il galletto e i burger gourmet di Hambistrò, la polenta, i risotti e la pasta fresca, il fritto di pesce di Freetto, i okonomyaki (cucina tipica di Osaka) di Maida, i dolci di Pasti Cheri, l'enoteca, i salumi e i formaggi italiani con le varie specialità della tradizione di L'Agricola, per chiudere con la caffetteria che si trasforma in cocktail bar alla sera con That's Food - Cocktail&Tartare. Nel market il Piemonte è rappresentato tra gli altri anche da Ortopaolo per l'ortofrutta, San Michele per la birra, Barbero per i dolci, Michelis per la Pasta, Del per il pane, Altalanga Azienda Agricola per le nocciole, Azienda Agricola Quota 1116 per il miele.