

Visita al Mercado Central Florencia

Arlén Sánchez Valdés

Profesora de Tiempo Completo de la
Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx,
y Coordinadora Editorial de esta revista.

Si me preguntan que me sorprendió más de Florencia, sin duda diría que el Mercado Central, y no porque *El David* no sea espectacular o *El Duomo* no sea una de las iglesias más hermosas de Italia. O bien, la *Galería de los Uffizi* no sorprenda con su exposición en relación a los 500 años de la muerte de Leonardo. Sino porque estas obras de arte han sido admiradas por miles de turistas cada año, y forman parte de los atractivos imperdibles de la ciudad. Sin embargo, existe otra fuente de atracción menos conocida en el corazón del barrio de San Lorenzo, a pocos pasos del *Duomo*: el ya remodelado “Mercado Central”, un espacio público de la ciudad que permite conocer y disfrutar la cultura y gastronomía no sólo de la región de la Toscana, sino de toda Italia.

Gracias a la generosidad del *Instituto Lorenzo De’ Medici* y a la guía del chef Enrico Sassoinia, el pasado mes de junio 2019 conocí a Alessandro y Paola, ambos dueños de “Baroni”, local ubicado en la planta baja del Mercado donde se expenden vinagres balsámicos de gran calidad –de los cuales Paola es experta–, y una gran variedad de los mejores quesos italianos, de los cuales Alessandro sabe todo. Su filosofía: “Vender productos de mucho mejor calidad que los supermercados”.

Debo destacar que el vinagre de Módena o Balsámico se obtiene a través de una mezcla de vinos; y en su local, Paola cuenta con algunas de las versiones más exclusivas de este producto propio de la Toscana. Tiene algunos con al menos doce años de maduración (en toneles de madera), pero también cuenta con otros de 25 años, sin olvidar sus variedades blancas y rosas.

Con sólo unas pequeñas gotas combinadas con un buen aceite de oliva, se pueden aderezar pastas y ensaladas y darles ese sabor dulce que sólo se logra con el vinagre balsámico. Entre algunos de sus datos curiosos, cuenta Paola que tiene una cliente en Hong Kong que suele hacerle grandes pedidos, porque lo bebe como si fuera una copa de vino; ella aduce que es bueno para su salud, la mantiene joven y constituye un buen sustituto para el alcohol.

Foto 1. Vinagre balsámico que se expende en “Baroni”, en el Mercado Central.



Fuente: Elaboración propia.

Por su parte, a Alessandro, le gusta jugar con los sabores de los quesos y durante mi visita preparó una tabla que debía degustarse en forma de *zigzag* para poder apreciar cada uno de los sabores madurados, sobre todo del famoso *parmeggiano*.

Foto 2. Alessandro, copropietario de *Baroni*, experto en quesos.



Fuente: Elaboración propia.

Foto 3. Paola, copropietaria de *Baroni*, experta en vinagres balsámicos.



Fuente: Elaboración propia.

Continuando con el recorrido por el Mercado Central, en el segundo piso pude asistir a una clase en la primera escuela de cocina de este lugar: “Cucina, Lorenzo De’ Medici”. Aquí, el salón de clases se encuentra inmerso entre diferentes locales de comida preparada; sus paredes son de cristal y todos los visitantes están invitados a ver cómo se preparan las delicias italianas. Las clases se desarrollan bajo la filosofía “Kilómetro cero”, porque todos los insumos provienen de los locales del propio mercado.

La clase versó sobre la región de Veneto, y el *Tiramisú* fue el plato estrella. Como dato curioso, aprendí que este platillo no apareció en los recetarios hasta el año de 1981 y que ha sido objeto de un sinnúmero de adaptaciones. Así también, conocí el popular *Carpaccio* preparación de carne cruda inventada en 1950 en el “Harry’s Bar” de Venencia, por Giuseppe Cipriani. Se dice que el color intenso le recordó una de las pinturas de Vittore Carpaccio, conocido pintor veneciano, siendo éste el origen del nombre.

Sin duda, si alguien está planeando visitar Florencia, está obligado a agendar una clase en este maravilloso mercado, visitar sus pasillos, degustar sus exquisitos quesos y productos balsámicos, y a un mismo tiempo, disfrutar de la característica hospitalidad italiana.

Foto 4. La autora en la clase de “Cucina, Lorenzo De’ Medici”.



Fuente: Elaboración propia.