

**Napoli** In primavera riapre lo storico edificio di piazza Duca degli Abruzzi

# Ritorna il mercato del pesce con negozi e ristoranti

## Stamane la presentazione del progetto elaborato dal Caan

**Luciano Pignataro**

Lo sapevate che la Campania è una delle maggiori aree ortofrutticole europee? E che siamo i più grandi consumatori in Italia di pesce e frutti di mare? E che il Centro Agroalimentare di Napoli è il terzo per dimensioni a livello nazionale, serve una rete di altri 38 mercati in varie province e che, soprattutto è il più moderno con tecnologia d'avanguardia che Roma e Milano e non hanno?

Non sapevate tutte queste cose? Ecco l'ennesimo esempio di come abbiamo talmente tanta roba nel nostro quotidiano che non ci preoccupiamo di comunicarlo. Dopo una lunga gestazione, un paio di esercizi spericolati alla vecchia maniera, dal 2011 il Caan di Volla è nelle mani di Lorenzo Diana che ha rimesso a posto i conti, aumentata la percentuale di fitto dei locali dal 60 al 98 per cento favorendo un giro di affari che sfiora il milione di euro.

Si tratta di numeri, non di opinioni, come ben sanno i tremila operatori che ogni giorno varcano i cancelli. Ora è il momento della svolta, importare un modello di marketing anglosassone ad un contenuto tipico e unico al mondo, frutto di una tradizione secolare, se è vero che per tutti i Napoletani sino al '600 erano chiamati «I magnafo glie». E dunque, aperture di giorno a visitatori, dieci ettari dedicati alla coltivazione dei biotipi in modo di avere il più grande archivio vegetale vivente con 200 biotipi tra ortaggi e verdura e ben 300 di frutta. E ancora, uscire all'esterno, questa è la novità che si celebra stamattina, per riaprire il tradizionale mercato ittico della città ormai chiuso da quasi due anni.

Il programma di oggi è semplice: i migliori prodotti della terra e del mare che incontrano antiche tradizioni culinarie, rilette da nuove generazioni di

cuochi. Questi gli ingredienti di «Voci di Terra e Canti di Mare», evento organizzato dal CAAN con il patrocinio del Comune di Napoli organizzato presso lo storico edificio di piazza Duca degli Abruzzi per festeggiare la restituzione alla città della struttura progettata dall'architetto Luigi Cosenza e divenuta, dal 1936, sede del principale mercato ittico partenopeo.

Da sempre il mercato del pesce, a Napoli, più che una professione è una tradizione, tramandata di padre in figlio per oltre 70 anni ed interrottasi, non senza traumi, con la chiusura disposta dall'Asl, nel 2013, per il mancato adeguamento alle prescrizioni igienico-sanitarie. Da allora, il resto è storia dei giorni nostri: il trasferimento degli operatori al CAAN di Volla - la società partecipata divenuta nel frattempo concessionaria della struttura mercatale napoletana - e il recente affidamento dei lavori di ristrutturazione e messa a norma dell'edificio.

«Entro i prossimi mesi - annuncia con soddisfazione Lorenzo Diana, presidente del CAAN dal 2011 - gli operatori del comparto ittico non solo potranno ritornare nella loro originaria struttura, nel pieno centro cittadino, ma opereranno in un edificio completamente ammodernato, che sarà vissuto anche di giorno con la creazione di un avanguardistico polo gastronomico, e il cui recupero è parte della più ampia opera di riqualificazione del nuovo Parco della Marinella». Dunque ristoranti, vendita di prodotti tipici per tenere aperta la struttura anche di giorno in un'area facilmente raggiungibile per chi entra in città come ha già dimostra-



Peso: 56%

to Eccellenze Campane nella vicina via Brin.

Un progetto ambizioso e atteso da tempo, che meritava un'occasione speciale per essere presentato alla città. Da qui l'evento di stamane. Il programma prevede degustazioni di piatti a base di prodotti ittici e ortaggi, e aventi come filo conduttore la tradizione carnevalesca napoletana, preparati dagli studenti dei principali Istituti alberghieri di Napoli e provincia con la supervisione dei cuochi Alfonso Caputo (La Taverna del Capitano di Massa Lubrense, una stella Michelin), Pietro Parisi (Era ora di Palma Campania), Nunzio Spagnuolo (da Cieddi» di Portici) e Marianna Vitale

(Sud di Quarto, una stella Michelin).

Per aprire invece alla città le porte dello storico edificio di piazza Duca degli Abruzzi e permettere ai cittadini di visitarlo, domani dalle 9 alle ore 13, l'ampio salone della struttura farà da cornice al Mercatino della Biodiversità Campana. Una fiera di prodotti tipici e stagionali di qualità, realizzata in collaborazione con la Confederazione Italiana Agricoltori, la Coldiretti e i presidi Slow Food della Campania. L'ingresso al mercatino è libero e gratuito e i visitatori avranno la possibilità di acquistare, a prezzi altamente competitivi, i migliori prodotti della nostra regione, provenienti da aree protette e controllate, allietati dalle esibizioni di ta-

morra a cura de La Paranza del Torchio.

Un recupero del passato per attraversare il futuro con sicurezza, puntando decisi su quello che sempre ha fatto economia in queste terre e che consente di superare la crisi economica che invece ha paralizzato altri settori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il Centro Agroalimentare di Volla

Società consortile (Comune di Napoli con il 70%, Regione, Camera di commercio e un pool di banche guidato dal Banco di Napoli)

**1989** Nasce utilizzando i finanziamenti della legge 41 del 1986 dedicati alla costruzione dei centri agroalimentari. Sostituisce il mercato all'ingrosso di via Aulizio, alle spalle del Centro direzionale

**1999** Inizia la sua costruzione nel **Comune di Volla**, alle porte della città

**2006** Termine dei lavori

**2008** In febbraio apertura del **Centro agroalimentare**

**2014** Ha una **piattaforma logistica** di 2.500 metri quadrati per il freddo, realizzata da Frigo Sud Servizi, che smista fino a 600 tonnellate di ortofrutta e pesce alla settimana

**Costo** 2 milioni di euro

**Il centro** 36,2 ettari di cui 100mila metri quadrati coperti

127 ditte

Il 98% dei locali è occupato

2.500 persone comprano ogni giorno

38 i mercati periferici serviti

Il giro d'affari annuo oscilla intorno agli 800 milioni di euro



centimetri



”

**Sud**

Marianna Vitale  
Stella Michelin



”

**La Taverna**

Alfonso Caputo  
stella Michelin



”

**Cieddi**

Lo chef  
Nunzio Spagnuolo



”

**Era Ora**

Lo chef  
Pietro Parisi



Peso: 56%



Peso: 56%