

Siracusa. Rilancio attraverso il mercato coperto con cibo locale: l'idea dei ristoratori siracusani

“Si” ad un nuovo mercato coperto nella parte alta di Siracusa, ma anche attenzione alle aree mercatali abbandonate. I ristoratori siracusani sembrano apprezzare l’iniziativa annunciata dal Comune, come lo chef Giovanni Guarneri fa presente. L’auspicio è infatti il coinvolgimento dell’intero territorio comunale in uno sviluppo armonico di commercio e dunque anche ristorazione. L’idea è quella del rilancio, che possa essere quanto più attento e determinato possibile. Un mercato che possa essere punto di riferimento per il buon cibo siracusano. Questo, secondo i ristoratori, è il percorso giusto da compiere. Non somministrazione, ma commercio. Eccellenze alimentari all’interno. Questo dovrebbe coniugarsi con un’organizzazione adeguata anche dei luoghi, a partire dalla predisposizione di un parcheggio gratuito o della possibilità di sostare gratuitamente se si acquista al mercato.

Altrettanto importante, il recupero e la riorganizzazione del vecchio mercato ittico. L’auspicio dei ristoratori è che i tempi non siano ancora biblici, essendo una delle principali incompiute della città. L’idea sarebbe quella di puntare sulla filiera corta del cibo, identità del territorio.