

**Primo piano** | I nostri soldi

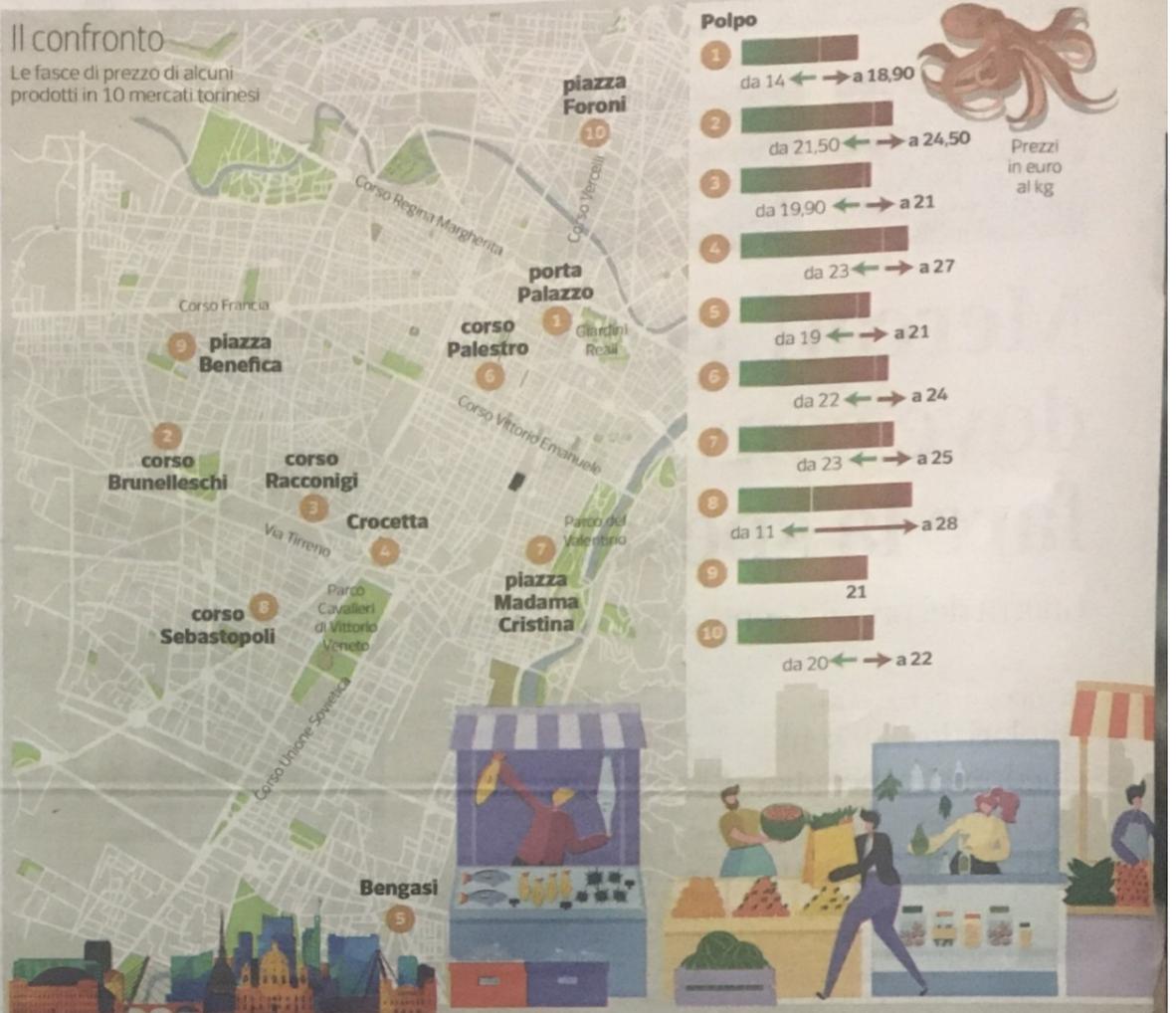
**La concorrenza dei supermercati, aperti giorno e notte non scoraggia molti torinesi che prediligono ancora la bancarella sotto casa**

**Corso Palestro con l'orario prolungato**

Situato nel cuore pulsante di Torino, tra via Cernaia e via Garibaldi, il mercato di corso Palestro si distingue per essere l'unico a proporre i prodotti fino alle 15 del pomeriggio. Non è un caso, la maggior parte della clientela lavora negli uffici circostanti. L'orario prolungato è un modo per andare in contro alle loro esigenze, garantendo la possibilità di fare la spesa durante la pausa pranzo. Una risposta ai centri commerciali, aperti giorno e notte. La varietà dei prodotti è sicuramente uno dei punti di forza. Sono presenti banchi adatti ad ogni esigenza, dall'alimentare all'abbigliamento, ogni categoria è degnamente rappresentata. Data la posizione privilegiata, può anche essere considerato un'ottima alternativa allo shopping per le vie del centro, per questo non è insolito trovare turisti in coda tra i vari banconi. (n.f.l.z.)

**Il confronto**

Le fasce di prezzo di alcuni prodotti in 10 mercati torinesi



# Mercati, guerra dei prezzi Ecco dove conviene



La «signora delle uova»: Maria Teresa Palladino

**Di gallina, quaglia anatra e non solo: qui tutte le uova**

Se vi recate al mercato di Porta Palazzo e chiedete della «signora delle uova», tutti vi condurranno da Maria Teresa Palladino. 61 anni, piemontese, è una contadina con un figlio e 2 mila galline. La sua vita è racchiusa in un guscio, tra casa fattoria e mercato, proprio come le uova che raccoglie entrando nei suoi pollai. Ha un banco sotto la Tettoia dei Contadini, da 35 anni, dove propone centinaia di uova di tutti i tipi. Uova di galline, di quaglia, di anatra, bianche, rosate e di ogni dimensione. In base alle vostre esigenze vi consiglierà l'uovo più adatto, da quello da bere a quello con un basso grado di colesterolo. Le sue uova sono a chilometro quasi zero, nel senso che crescono a Guarene, Piozzo e Busca, a poca distanza da Torino. Uova senza sorprese, ovvero di alta qualità, frutto di esperienza e buone pratiche. (n.f.l.z.)

La ricerca del punto vendita giusto, che concili freschezza e qualità dei prodotti con prezzi bassi, è spesso un terno al lotto. Nonostante la concorrenza dei supermercati, aperti h24 con un'offerta vastissima, molti torinesi prediligono ancora la bancarella sotto casa. Così abbiamo fatto un giro nei principali mercati torinesi, per capire le peculiarità di ognuno e scovare i migliori rapporti qualità-prezzo. Il viaggio non può che iniziare da Porta Palazzo, il più grande mercato aperto d'Europa. Qui ogni differenza culturale si annulla in nome del commercio. La possibilità di scelta è enorme: 700 banconi, simili a piccole tende indiane, mettono in mostra i loro prodotti. Nella

Istanbul torinese si possono trovare i prezzi più bassi della città, qualsiasi frutta e verdura a un euro al chilo. La qualità non sempre è altissima, e i prodotti sono da consumare lo stesso giorno in cui li si acquista. A meno che non ci si rivolga ai banchi della Tettoia dei Contadini, per un rapporto diretto produttore-consumatore. Qualità altissima, così come i prezzi, al mercato della Crocetta. Se siete alla ricerca di prodotti

esotici, o volete fare bella figura a una cena, è il posto giusto. Un luogo dove anche Marchionne era solito fare la spesa. Se però a Porta Palazzo si trovavano pomodori e zucchini a 1 euro al chilo, qui il prezzo si alza a 7. Stesso discorso per la frutta, mandarini e pere a 3 euro e mele e arance a 2,50. Rimandando vicini al centro, ecco il mercato di piazza Madama Cristina. Nonostante la zona popolosa è in particolare soffre-

**Il viaggio del Corriere non può che iniziare dal più grande mercato all'aperto d'Europa**

**La parola  
MERCATO**

Il termine mercato, in economia, indica il luogo e al contempo anche il momento in cui vengono realizzati gli scambi economico-commerciali di materie prime, beni, servizi, denaro, strumenti finanziari eccetera, del particolare sotto sistema economico di riferimento. Comunemente il termine si usa anche per definire le bancarelle rionali di frutta e verdura.

**Porta Palazzo, bancarelle e meta turistica**

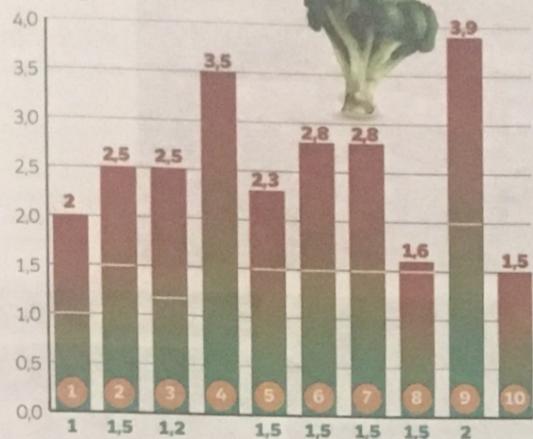


Il grande mercato di Porta Palazzo

Meta turistica e fulcro dell'attività mercantile della città, quello di Porta Palazzo è il più grande mercato all'aperto presente in Europa. Situato nell'ottagonale Piazza della Repubblica, nello storico quartiere di Borgo Dora, è il luogo dove da decenni avviene l'integrazione, prima con gli immigrati dal Sud Italia e oggi con gli stranieri. A dominare l'area riservata agli alimentari è l'Antica Tettoia dell'Orologio. Alle sue spalle si trova l'area dei contadini, che vendono i propri prodotti. Nell'area sud della piazza, invece, il padiglione II ospita i banchi del pesce e il V le rivendite di carne. Ogni mattina, vengono allestiti 756 punti vendita mobili. (n.f.l.z.)

Prezzi in euro al kg ● Prezzo minimo ● Prezzo massimo

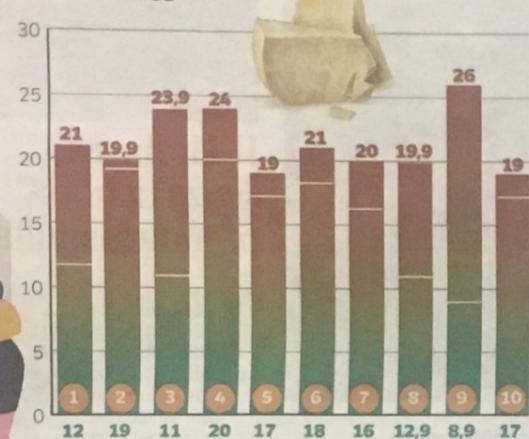
### Broccoli



### Petto di pollo



### Parmigiano reggiano



### Arance



### La scheda

● Il Corriere ha fatto un giro nei principali mercati torinesi, per capire le peculiarità di ognuno e scovare i migliori rapporti qualità-prezzo

● Il viaggio è iniziato da Porta Palazzo, il più grande mercato aperto d'Europa

● Tra gli altri mercati visitati anche quello di Crocetta: ottima qualità e di conseguenza prezzi alti

## Oltremercato, dove vince il biologico

Un numero sempre più alto di persone predilige un'alimentazione composta da prodotti biologici e naturali, con metodi di agricoltura e allevamento che non utilizzano sostanze chimiche e pesticidi. E il mercato del biologico acquista sempre maggiore importanza. Diversi negozi offrono prodotti a chilometro zero, i grandi marchi creano linee apposite, e anche nei mercati cresce la scelta di prodotti naturali. A Torino, se siete alla ricerca di un luogo specializzato in questo tipo di offerta, il quarto sabato del mese potete recarvi in piazza Palazzo di Città. Qui troverete "Oltremercato", il mercato biologico che l'Asci (Associazione di Solidarietà alla Campagna Italiana) organizza davanti al municipio con l'obiettivo di valorizzare l'agricoltura contadina. Una vetrina perfetta per l'intero mondo rurale piemontese. Tra i 25 banchi presenti potrete trovare frutta e verdura del pinerolese e saluzzese, vini piemontesi, castagne, noci, patate di montagna, distillati di lavanda della Val di Susa, e tanti altri prodotti di piccoli produttori locali. Tutto rigorosamente biologico, certificato o autocertificato. Ma l'offerta non si ferma qui. Oltre alle bancarelle di alimentari, ne troverete altre che propongono diversi oggetti con le stesse caratteristiche. (n.f.l.z.)

## La ricerca del punto vendita che concili freschezza e qualità con costi accessibili

renza, una decadenza tipica dei mercati coperti torinesi. Molti spazi sono vuoti, l'offerta non è vasta, ma i prezzi sono alla portata di tutti. Mele Golden a 1 euro al kg e 10 carciofi a 2,50. Se siete alla ricerca di un mercato aperto in pausa pranzo, l'unico che prolunga l'orario fino alle 15 è quello di corso Palestro. La posizione alza un po' i prezzi, ma anche la qualità è sopra la media. Spostandoci in periferia, uno dei mercati che funziona meglio è quello di corso Brunelleschi. La proposta va incontro a tutte le tasche, con un'offerta medio alta. 200 banchi, spazi ampi, i prodotti di punta sono quelli ittici. Polpo e orata a 21,50 al chilo, branzino e merluzzo a 18,50. Tra i vari banchi quello di Angelo, un

punto di riferimento, molti clienti attraversano la città solo per lui. A prodotti giornalieri e di alta qualità abbina preziosi consigli per preparare ricette gustose. Non c'è luogo migliore di corso Racconigi per il mondo dell'ortofrutta. Con oltre 30 banchi specializzati possiede l'offerta più variegata dopo Porta Palazzo. Da segnalare finocchi a 0,80 al kg e broccoli a 1,20. Chi non se la passa bene è il mercato di piazza Bengasi,

un tempo tra i più trafficati. L'inizio della discesa 7 anni fa, quando i banchi vennero spostati in via Onorato Vigliani. La promessa fatta ai commercianti prevede il ritorno in piazza quando la Linea 1 della metro verrà prolungata. Nel frattempo si tira la cinghia con prezzi popolari. Chi non intende abdicare è il mercato di piazza Benefica. Il cavallo di battaglia è l'abbigliamento, con grandi firme a prezzi stracciati. Solo 15 i

banchi dedicati al cibo, assente quello della carne. Per i formaggi, pecorino sardo a partire da 7,50 al kg e parmigiano reggiano a 8,90. Un'altra bolla felice è il mercato di Santa Rita. Prodotti di qualità abbinati a servizi di prima fascia, come la consegna a domicilio e le aperture straordinarie domenicali. Al banco di Maurizio è possibile acquistare pesce fritto, caldo e pronto da servire in tavola. Per la carne, petto di pollo a 5,90 al kg e sottilefiletto a 17,90. Il percorso culinario termina al sud, nel mercato di piazza Foroni. I suoi banchi offrono gusti pugliesi, campani e siciliani. Qualità e prezzi sono nella media.

Nicolò Fagone La Zita  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Polpo, broccoli, parmigiano reggiano, petto di pollo e arance: quanto costano in dieci diverse piazze della città

## Piazza Foroni, con prodotti per i migranti



Il mercato piazza Foroni

Il mercato di piazza Foroni, a Barriera di Milano, è il luogo ideale per chi è lontano dalla propria terra. Offre una vasta gamma di prodotti a prezzi competitivi, ma soprattutto garantisce la presenza di alimenti della tradizione meridionale. Taralli, cime di rape e lampascioni non mancano mai. Negli ultimi mesi inoltre è in atto una trasformazione, e tra i banchi iniziano a comparire anche i prodotti preferiti dai migranti. Non sembra un caso, dunque, che al centro del mercato domini il quadro della Madonna di Ripalta, portato nel 1945 proprio da una famiglia di Cerignola. Ancora oggi, la seconda domenica di giugno, gli abitanti della zona con origini pugliesi si ritrovano in piazza per festeggiare. (n.f.l.z.)



**Online**  
Leggi tutte le notizie, guarda i video e segui tutti gli aggiornamenti sul sito internet del Corriere [torino.corriere.it](http://torino.corriere.it)



Clienti in Corso Brunelleschi

## Pesce, ortofrutta, e salumi in corso Brunelleschi

In corso Brunelleschi c'è un mercato che a differenza di altri non sembra patire la crisi. Con i suoi 170 banchi, disposti in un ampio spazio, offre una comoda e vasta scelta. Sviluppatosi notevolmente in quarant'anni di attività, ha accompagnato la crescita di un'area che negli anni Sessanta si presentava come aperta campagna. Tutto cambiò nel 1988, quando il corso, nella parte centrale, venne destinato ad attività di esposizione e vendita. I prodotti «forti» di questo mercato riguardano senz'altro il campo alimentare: pesce fresco, ortofrutta, salumi, formaggi e carni. Lo stesso prodotto si può trovare a varie fasce di prezzo, così da soddisfare tutte le tasche. Ottimamente rappresentato anche il settore extra alimentare, con un vasto assortimento negli articoli di intimo, abbigliamento e calzature. (n.f.l.z.)