

Data: 21.07.2021 Pag.: 32
 Size: 177 cm2 AVE: € 39825.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



Montano: vetrina per il made in Italy

Artigiani del cibo, il Mercato Centrale apre anche a Milano

Vendita al banco, ristorazione al tavolo e food delivery. È con questa formula che il 2 settembre, dopo una gestazione di un anno dovuta al Covid, verrà inaugurato Mercato Centrale Milano. La struttura è la quinta della società nata nel 2014 con filiali a Firenze, Roma, Campi Bisenzio e Torino, ma il suo fondatore e presidente Umberto Montano non ha dubbi: «Milano è il nostro progetto più impegnativo e il più fedele al mio ideale del mercato medievale, dove fare acquisti e socializzare andavano di pari passo».

Lo spazio sorgerà su 2 piani ai piedi della Stazione Centrale: 4.500 mq (200 di dehors) nei quali saranno all'opera 29 artigiani del cibo selezionati personalmente da Montano in base alla qualità del prodotto. Meglio se locale e legato al territorio, come i pluripremiati lieviti della pizzeria

Fondatore



● Umberto Montano è fondatore e presidente della società che gestisce cinque mercati a Firenze, Roma, Campi Bisenzio, Torino e ora Milano

29
artigiani
del cibo lavoreranno
nello spazio di 4.500
mq ai piedi della
stazione Centrale

Crosta e del panificatore Davide Longoni. Grande attenzione al pesce, con un reparto di 100 mq che valorizza il mercato ittico di Milano, il primo in Italia. Esotici, invece, l'americana barbecue firmato Joe Bastianich e i celebri ravioli di Agie Zhou e della sua Ravioleria in via Sarpi. Infine i dolci, da Napoli a Torino (Mara dei Boschi) passando per la Pasticceria Martesana. Si può consumare in uno dei 1.500 posti a sedere, fare la spesa o scegliere la consegna a casa con Cosaporto. Del Mercato fanno parte anche un'area eventi e una scuola di cucina per un indotto di circa 350 addetti a fronte di un investimento di 18 milioni. L'afflusso stimato è di 2,5 milioni di visitatori l'anno, da cumulare agli attuali 10 per un fatturato che nel 2019 è stato di 53 milioni.

Fabrizio Papitto

© RIPRODUZIONE RISERVATA