

IL MERCATO CENTRALE APRE A MILANO IL 2 SETTEMBRE



L'autore | I libri | Links | Contatti | Archivio | Privacy Policy



Il Mercato Centrale apre a Milano il 2 settembre

© 22/7/2021 47 Condividi Tweet Condividi Mi piace 0



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

IL MERCATO CENTRALE APRE A MILANO IL 2 SETTEMBRE

Il Mercato Centrale apre a Milano il 2 settembre

Il racconto di un nuovo modo di fare la spesa, ma anche un grande spazio d'incontro dove mangiare, intrattenersi e socializzare trasportati da autentico cibo artigianale e grande bellezza.

Nello storico edificio della Stazione Centrale pulsa il cuore di un gigante del buono e del bello, troppo a lungo bloccato da questa terribile pandemia. Adesso letteralmente scalpita dal desiderio di offrire ai milanesi, alla città e ai suoi visitatori l'energia che da sempre lo caratterizza. Tanta energia da rimettere in circolo insieme alla gioia, alla voglia di stare insieme e di tornare a sorridere e ad abbracciarsi.

È il Mercato Centrale che dopo Firenze, Roma e Torino arriva a Milano e si presenterà alla città con un grande evento di apertura giovedì 2 settembre.

“Milano è il nostro progetto più grande e impegnativo di sempre, oserei dire quello più ambizioso. È il più fedele al mio immaginario ideale che lo vuole ispirato all'antico mercato medievale. Un luogo di scambio molto articolato fra commercio e comunità, in cui fare acquisti e socializzare andavano di pari passo_” dichiara Umberto Montano, Presidente e Fondatore di Mercato Centrale.

Al Mercato di fatto si potrà fare di tutto, proprio perché è il mercato. Un luogo dove sedersi e leggere, mangiare, connettersi, fare la spesa e portarsi a casa le eccellenze degli artigiani del gusto. Non solo: l'apertura del Mercato Centrale Milano dà il via alla partnership con [cosaporto.it](#), la start up tutta italiana che ha rivoluzionato il mondo del delivery, grazie a cui sarà possibile ordinare le bontà delle botteghe e riceverle comodamente a casa o in ufficio, ritrovando la stessa attenzione al cliente caratteristica del Mercato.

Tante le novità e le storie da raccontare dietro ai volti dei 29 artigiani distribuiti su due piani, in uno spazio di oltre 4500 mq. Sono tutti eccellenti, nessuno escluso, con un unico comune denominatore: la qualità, certificato di garanzia indispensabile per entrare a far parte del progetto Mercato Centrale.

Milano è la città che vanta il [mercato ittico](#) più importante d'Europa, per questo non poteva mancare all'interno del Mercato Centrale una grande area dedicata proprio al pesce. Un tributo che esalta il primato cittadino con uno spazio di circa 1000 mq e un'enorme vetrina espositiva, affidata alla pescheria Pedol, fiore all'occhiello della tradizione ittica milanese dal 1929, oggi guidata dal brillante imprenditore Ugo Cosentino.

Il pesce del Mercato – esposto nella grande vetrina gestita da Andrea Collodi – potrà essere acquistato da portar via, vederselo recapitare a casa oppure scelto e fatto cucinare subito accanto da Orlando Ruggero, all'interno della cucina di pesce.

Nel Mercato del Pesce poi, ci sarà anche un fish bar affidato al cuoco emergente Jérémie Depruneaux, di soli 24 anni, che stupirà tutti con la sua grande abilità nella lavorazione del pesce crudo.

L'offerta di pesce si fa “cool” collocandovi al centro il cocktail bar di Flavio Angiolillo, il cui nome è già associato ad alcuni dei locali più all'avanguardia di Milano (Mag Cafè, Backdoor 43, Iter). Angiolillo offrirà alcolici e analcolici esclusivamente italiani, tra cui i prodotti innovativi e artigianali della linea Family Spirits, come l'amaro, i distillati Mediterraneo e Asia, la vodka e l'aromatico.

È grazie a Mercato Centrale che approderanno a Milano, per la prima volta fuori sede, i fratelli Piero e Luca Landi del pluripremiato ristorante Rendez-Vous di Marciana Marina (Isola d'Elba). Qui porteranno tutta la loro esperienza e la loro specialità: pesce cucinato esclusivamente al carbone vegetale.

Anche la carne giocherà il suo ruolo da protagonista, Mercato Centrale ospiterà un grande spazio dedicato alle carni toscane più prelibate: l'allevamento diretto e la Chianina.

La qualità certificata di Fausto Savigni, offerta da una famiglia di allevatori e trasformatori di Pavano Pistoiese, che proporrà solo carni e salumi provenienti dai suoi allevamenti diretti nell'oasi WWF di Dynamo Camp. E poi la Chianina, regina indiscussa della bistecca alla fiorentina, che arriva dalla Tenuta La Fratta di Enrico Lagorio, storica azienda agricola in cui per la prima volta fu selezionata la preziosa razza bovina. Qui la carne potrà essere acquistata per l'asporto oppure consumata direttamente al Mercato sotto forma di succulenti bistecche o straordinari hamburger.

Il Girarrosto al fuoco di legna – una bella esperienza anche visiva – di Alessandro Baronti proporrà solo polli allevati a terra e alimentati con granaglie; qui si potrà acquistare anche uno pollo squisito da portare a casa.

Mercato Centrale Milano accoglie con orgoglio l'ecclettico Joe Bastianich, che fra i suoi molteplici concerti, programmi televisivi e le mille imprese, firma l'autentico l'American barbecue, in puro stile americano, con un'area dedicata ad un'accurata selezione di vini prodotti dalla sua azienda di famiglia.

Giacomo Trapani nella bottega il bollito e il lampredotto offrirà il meglio dell'antica tradizione toscana, con piatti-simbolo quali la guancia e la ribollita, raccontando attraverso i suoi piatti una cucina ricca e buona, ma soprattutto genuina.

Tutti sapranno di una delle più prestigiose eccellenze dell'artigianato del gusto milanese, Davide Longoni, il primo panettiere agricoltore in Italia ad avere terre coltivate a grano. Al Mercato Longoni potrà, per la prima volta, produrre in casa le sue farine, dato che qui ci sarà un vero e proprio mulino la cui produzione sarà visibile a tutti.

[Apri il link](#)

IL MERCATO CENTRALE APRE A MILANO IL 2 SETTEMBRE

È veramente raro vedere all'opera un mulino in città e questa esperienza unica sarà affidata alle cure di due giovani e abili professionisti: Mattia Giardini e Alberto Iossetti di VIVA la Farina, un brand che non ha bisogno di presentazioni nell'ambiente dei grandi panificatori italiani.

Che dire del grande Maestro pasticciere Vincenzo Santoro, che da tempo conquista il palato degli appassionati milanesi collezionando premi su premi con la sua pasticceria Martesana.

Al Mercato saranno proposti anche i gusti decisi della pasticceria meridionale, in particolare quella campana di Sabato Sessa, storico protagonista di Ottaviano, dove con la sua famiglia guida la pasticceria più importante della città.

Nel mondo del dolce un capitolo a sé meritano il gelato e il cioccolato. Patrimonio acquisito con l'esperienza torinese, i protagonisti di questo mondo gustoso saranno Riccardo Ronchi e Edoardo Patrone (Mara dei Boschi di Torino), sempre alla ricerca del gusto perfetto, sempre in sintonia con il meglio della stagione, ma soprattutto nel cuore di Mercato Centrale che ha voluto avviare con loro questa esperienza.

L'offerta milanese di Mercato Centrale trova la sua più recente e completa espressione del fare la spesa con l'apertura del suo primo mercato biologico. A riempirlo sarà la qualità incontrovertibile dei prodotti 100% biologici del cremasco Tommaso Carioni, un modello di imprenditoria agricola dal 1920, dove tutto viene prodotto a ciclo chiuso, dalla coltivazione dei foraggi all'allevamento di bovini da latte, dalla trasformazione casearia alla vendita diretta dalla fattoria al consumatore.

Il succo fresco di Cesare Cacciapuoti e Nicolò De Gregorio rappresenta un'altra area green da non perdere, sarà lo stesso Carioni a fornire la materia prima per preparare centrifugati, estratti a freddo, dolci e preparazioni salate vegane e vegetariane.

La bottega del tartufo di Luciano Savini è presente dalla prima apertura del Mercato a Firenze nel 2014.

Il riso di Sergio Barzetti, tra le sue preparazioni di risotti, offrirà anche il piatto meneghino per eccellenza allo zafferano.

La pizza sarà quella di Giovanni Mineo e Simone Lombardi di Crosta, una della realtà più interessanti nel panorama dei giovani panificatori milanesi, mentre la pasta fresca quella dei fratelli Michelis, che portano avanti la tradizione di famiglia avviata dal nonno Mario nel 1919 in un piccolo laboratorio sul retro di un'osteria a Mondovì, in Piemonte.

La gastronomia genovese di Marco Bruni porterà il suo U-Barba dentro al Mercato e sfornerà i piatti della tradizione come farinata di ceci, focaccia di Recco, sarde ripiene fritte e al forno e le immancabili trofie al pesto.

I ravioli cinesi saranno di Agie Zhou, il primo cinese a Milano a perseguire la strada della filiera corta e della qualità certificata. I suoi ravioli di via Paolo Sarpi con il ripieno di carne del macellaio milanese Walter Sirtori uniscono le antiche tradizioni cinesi all'eccellenza degli ingredienti italiani, cucinati rigorosamente a vista.

La birreria Luigi Moretti di Mercato Centrale Milano porterà con sé un'altra novità: due grandi tank di Birra Baffo d'oro disetteranno i più appassionati. La birra di punta sarà prodotta appositamente per il Mercato - a pochi chilometri di distanza nel birrificio di Comun Nuovo - non verrà sottoposta al processo di pastorizzazione e raggiungerà il Mercato categoricamente freschissima.

L'enoteca è firmata da Tannico, il più grande e-commerce specializzato nella vendita di vino. Guiderà il suo spazio fisico al Mercato Centrale portando una vastissima selezione di etichette e, mettendo in campo, tutta la sua professionalità.

Il Mercato, come dicevamo, non è solo cibo, ma anche e soprattutto socializzazione, un punto di incontro e di riferimento per la città, un incubatore di progetti culturali.

Per questo al Mercato Centrale saranno presenti molteplici attività non direttamente legate alla somministrazione e vendita di cibo.

Tra queste, prima fra tutte, la scuola di cucina affidata ad Alessio Leporatti di Florencetown: un progetto di diffusione della cultura gastronomica, uno spazio di formazione, approfondimento e anche divertimento, tra corsi di cucina ed eventi tematici.

Il laboratorio radiofonico con Alessio Bertalot, autore, conduttore radiofonico, dj, già direttore artistico di Radio Mercato Centrale. Con Milano, il progetto musicale originale si trasforma, diventando una vera e propria installazione artistico-radiofonica: un'alternanza continua fra musica strumentale e inquadrature dello skyline sonoro di Milano, cartoline sonore che immortalano i suoni della città, dalle piazze più note agli eventi culturali, che accendono e trasportano l'immaginazione dell'ascoltatore. Non solo: Bertalot guiderà una vera e propria bottega culturale in cui si alterneranno i personaggi della scena artistica milanese e nazionale.

Rosalba Piccinni, canta-fiorista jazz già conosciuta dal pubblico milanese per il suo Potafiori, riempirà di verde il Mercato con la bottega "le piante e i fiori" e lo animerà con le flower designer munite di carriole per vendere fiori e piante à-porter.

A completare il Mercato, così come in tutti gli altri, ci sarà un'area interamente dedicata agli eventi, ai dibattiti, agli incontri, presentazioni di libri, piccole esposizioni di arte, laboratori culturali per adulti e per bambini. Immane saranno le collaborazioni con gli enti e le principali istituzioni della città.

Al Mercato Centrale Milano le occasioni per divertirsi e stare insieme saranno tantissime: dal 2 settembre prenderà vita una vera e propria piazza nella piazza, un punto di riferimento per chi ama e sceglie il buon cibo, in un dialogo costante con la comunità per nutrire tutti i giorni anima e corpo e restituire al pubblico la gioia di vivere.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

IL MERCATO CENTRALE APRE A MILANO IL 2 SETTEMBRE

Articoli recenti

Scegli un mese ▼

Facebook

Luciano Pignataro Wine Blog
19 minuti fa

Possibile vendere i latticini ancora nella plastica e nel polistirolo? Per fortuna c'è chi guarda avanti

<https://www.lucianopignataro.it/a/la-dispensa-san-salvat.../.../>

LUCIANOPIGNATARO.IT
Confezioni di mozzar...
Sono pochi quelli che raggi...

3 1 1



Capasante al fujòt con maionese allo zafferano e katsubushi
Riso e lumache
PiñacoladaeChocolate cocco, ananas, cioccolato e rum
E.V.A.



Ultimi commenti

- Mondelli Francesco: *Se non altro la tesaurizzazione delle bottiglie degli amanti del vino che amano rinnovare continuamente il "parco buoi"vuoi o non vuoi rimand...*
- Mondelli Francesco: ...
- Enrico Malgi: *Per fortuna ognuno di noi ha sempre in serbo una Assunta, una Federica o una Giovanna che ti facilita l'ingrato compito di assaggiare ottimi piat...*
- Marco Contursi: *Allora ci sono due parole nel testo che sembrano refusi ma non lo sono... ;-)*
- Marco Galetti: *Da sempre leggersi è come ascoltarti, non lo faccio da tempo, porrò rimedio. Due interrogative nemmeno troppo indirette, ti sei convertito al...*

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

- Assaggi
- Vini francesi
- Bollicine
- I Grandi Classici
- I vini del Mattino in Abruzzo

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

IL MERCATO CENTRALE APRE A MILANO IL 2 SETTEMBRE

[in Basilicata](#)
[in Calabria](#)
[in Campania](#)
[Avellino](#)
[Benevento](#)
[Caserta](#)
[Napoli](#)
[Salerno](#)
[in Molise](#)
[in Puglia](#)
[in Sardegna](#)
[in Sicilia](#)
[nel Lazio](#)

Appuntamenti, persone**A**ppuntamenti Slow Food**P**olemiche e punti di vista**L**e Sezioni del WineBlog

50 Best Restaurant 2017	Cucina Vegetariana e Vegana	I primi piatti	LSDM 2020
50 Best Restaurant 2018	Curiosità	L'Altra Faccia del Tiramisù	Michelin
50 Best Restaurant 2019	Documento	L'olio d'oliva	Midailaricetta?
50 Top Italy	Drink	La cazzata del giorno	Minima gastronomica
50 Top Italy Luxury	Enotavole	La Posta di Luciano	News dalle Aziende e dagli Enti
50 Top Italy Pasticcerie	Eventi da raccontare	La Tavola di Pulcinella	Paninoteche
50 Top Pizza	Frase sotto spirito	LSDM 2018	Pasticcerie
Album	GARANTITO IGP	Le pizzerie	Pizza nel ruoto
Alimentazione corretta	Giro di vite	Le ricette	Processo Creativo di 50TopItaly
Bracerie	Gli agriturismi più belli	Le stanze del gusto	Rivoluzione vegetale
Breaking News	Gluten free	Le torte e i dolci di Claudia Deb	Salotti del gusto
Caffè	Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro Sud	Libri	TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato
Cinema e cibo	Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Nord	LSDM 2014	Veggie Style D'Amico
Città e paesi da mangiare e bere	Guida ai ristoranti e alle trattorie dentro e fuori le guide	LSDM 2015	Verticali e orizzontali
Coronavirus	Hamburgerie	LSDM 2016	Visti In Tv
Cucina Cinese	I miei prodotti preferiti	LSDM 2017	Voglia di Birra
Cucina Giapponese		LSDM 2019	World's 50 Best Restaurants 2018



FORMA E GUSTO

nutrizionisti

[Arance](#)
[Finocchio](#)
[Antiaging](#)
[La zucca](#)
[La verza](#)
[Melanzane, quante proprietà!](#)

**S**iti amici

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

IL MERCATO CENTRALE APRE A MILANO IL 2 SETTEMBRE

cronachedigusto.it

