

## La fuga dal sud, i soldi dall'usuraio, la trattoria: la lunga strada di Umberto Montano fino al Mercato Centrale

R [repubblica.it/il-gusto/2021/08/31/news/milano\\_mercato\\_centrale\\_intervista\\_umberto\\_montano-315879846/](https://repubblica.it/il-gusto/2021/08/31/news/milano_mercato_centrale_intervista_umberto_montano-315879846/)

Francesco Seminara

August 31, 2021

Dalle 19 di giovedì 2 settembre aprirà le porte al pubblico **Mercato Centrale Milano**, presso la Stazione Centrale. Dopo le aperture di Firenze, Torino e Roma, anche Milano avrà il suo gigante del buono e del bello. Uno spazio progettato e pensato con Milano e per Milano, come assicura il suo creatore, Umberto Montano: "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." **I numeri sono quelli di una piazza nella città: oltre 4.500 mq** suddivisi su due piani nei quali si racconteranno, attraverso le loro professionalità, 29 artigiani del gusto. Si potrà spaziare dal pane di **Davide Longoni** che produrrà in loco le sue farine, grazie ad un mulino realizzato ad hoc, al girarrosto di **Alessandro Baronti**. La mega griglia in perfetto stile American BBQ, sarà affidata alla squadra di **Joe Bastianich** insieme ad una selezione dei suoi vini di famiglia. E ancora i **tartufi di Savini**, la **pizza di Mineo** e Lombardi di "Crosta", i ravioli cinesi di Agie Zhou e il fiore all'occhiello di questo mercato, il pesce.



Milano è la città che vanta il [mercato ittico](#) più importante d'Europa, per questo non poteva mancare una grande area dedicata proprio al pesce: circa 1000 mq e un'enorme vetrina espositiva affidata alla **pescheria Pedol**, fiore all'occhiello della tradizione ittica milanese dal 1929, oggi guidata dall'imprenditore Ugo Cosentino. Le premesse sono quelle di un grande parco giochi del gusto che finalmente vedrà la luce, dopo

le inevitabili chiusure e posticipi legate al Covid.



**Montano, finalmente il grande giorno è arrivato. Sarà sicuramente eccitato ed emozionato, specie dopo aver passato, come tutti, la Cayenna delle chiusure per l'emergenza pandemica. Lei tra l'altro è stato uno dei primi a chiudere, dico bene?**

"Certamente e senza pensarci due volte. Mercato è un grande centro di aggregazione e, comunque la si voglia mettere, questa rappresenta un rischio per la diffusione del contagio; non solo al Mercato ovviamente, ma in tutte quelle attività che di fatto vivono di aggregazione, è inutile prendersi in giro. Questo ha comportato parecchi sacrifici da parte mia, degli artigiani e di tutto il personale, ma il senso civico per me è al primo posto".

**A proposito di senso civico, parecchi suoi colleghi imprenditori hanno fatto orecchie da mercante, specie questa estate, non comunicando alle ASL competenti il personale ammalatosi per Covid, al fine di evitare chiusure. Questo ha generato inevitabilmente dei focolai impossibili da controllare.**

"Personalmente la trovo una follia. Guardi su questa vicenda il mio pensiero è netto: io non voglio aiutare il virus, non ci penso proprio! Adesso è possibile riaprire perché esiste un'arma che si chiama vaccino. Io sono assolutamente "pro vax", ci mancherebbe! Non posso obbligare il mio personale a vaccinarsi perché la legge non me lo consente, però faccio tanto lavoro di convincimento".



### E funziona?

"Evidentemente i miei discorsi funzionano. In casa mia sono tutti vaccinati, le persone a me care sono tutte vaccinate, così come tutto il mio personale. Inoltre non conosco "no vax" personalmente, evidentemente riesco ad attrarre a me persone di buon senso, sono fortunato. Mi dispiace però che una parte della politica stia strumentalizzando questa vicenda. Mettere la retorica davanti all'emergenza sanitaria è assolutamente fuori luogo. Anche io sono preoccupato naturalmente, ma faccio di tutto per creare una situazione tranquilla. Pensi che abbiamo anche un Covid manager che ci aiuta nella creazione di percorsi, protocolli da seguire e gestione di eventuali criticità, ma non si può sempre delegare tutto ai gestori delle attività. È necessario, e fortemente auspicabile, quel buon senso di cui parlavo prima. Noi facciamo tutto quello che c'è da fare e anche di più - dal green pass, al rilevamento della temperatura, allo screening con tamponi a campione ai nostri dipendenti, al conteggio delle persone che entrano e che escono-, ma poi sono le persone che devono capire come comportarsi, non si può escludere il senso di responsabilità da parte dell'individuo! Siamo in guerra, non so se si è capito. È abbastanza evidente che il buon senso sarà fondamentale nella convivenza con questo virus".

### Firenze, Torino, Roma e adesso Milano. Lei è un uomo del sud, non ha mai pensato di spingersi a latitudini più familiari con i suoi natali?

"Da uomo del sud, come giustamente ricorda lei, posso dirle che proprio il sud ha ancora e fortunatamente, una tradizione di mercato e mercati fortissima. C'è ancora una materia prima eccellente, un pescato fantastico e degli artigiani incredibili. Non sarebbe neanche ipotizzabile un Mercato Centrale al sud, a qualunque latitudine, anche perché come lei m'insegna, più si scende più le tradizioni sono forti, quindi sarebbe inutile. Al nord c'è grande fame, grande curiosità. Mancano quegli spazi di cui il sud è pieno, anche il nord è cambiato molto da quando sono arrivato io".

### È stata una bella avventura questa sua emigrazione o anche lei con le valigie di cartone cariche di sogni?

"(Ride) È stata...rocambolesca. Le valigie non erano di cartone, ma erano buste di plastica. Era il 1981. Sono dovuto praticamente scappare dal mio paese, Stigliano in provincia di Matera. Avevo 23 anni, ero giovanissimo, avevo aperto un piccolo locale e insegnavo all'alberghiero di Matera. Non volli cedere ai ricatti dei taglieggiatori e andai via, arrivai a Firenze. Non avevo nulla, solo la passione per i fornelli e nessuno mi dava credito. Presi dei soldi "a strozzo", trenta milioni. Chi mi prestò i soldi non mi chiese neanche i documenti. Da una parte mise i soldi, dall'altra una pistola e mi disse - fra un anno ne voglio 45, ti sta bene? Risposi di sì. L'anno successivo avevo ripagato il mio debito e da lì a poco avrebbero arrestato sia questo personaggio che il suo complice, un funzionario di banca che non erogava il prestito regolarmente e dirottava i malcapitati presso l'usuraio".

### Che effetto le fece quella pistola?

"Totò lo chiamava "Il coraggio della paura". Erano anni bui, quando non hai nulla da perdere, ma sei convinto di avere l'idea giusta, ti butti. Non c'erano sicuramente i mezzi di sostegno che ci sono oggi per le imprese giovanili e la società era profondamente diversa. Firenze non accettò mai il mio non essere fiorentino, ma quello che mi ostacolava, accresceva la mia voglia di arrivare. Va bene tutto quando hai un sogno, puoi anche vedere i draghi che ti lanciano fiamme e fuoco addosso, ma tu non indietreggi. Da questa trattoria sgangherata che si chiamava "Taverna Michelangelo", ho costruito nel corso dei sette anni successivi un vero punto di riferimento per la città. L'unico posto, alla fine degli anni '80, ad essere un'alternativa all'Enoteca Pinchiorri, con una cantina da trentamila bottiglie. Prima ci fu "Le Murate" in via del Proconsolo, sempre a Firenze, un ristorante che mi ha permesso di fare la cosa più importante della mia vita, anche più importante del Mercato Centrale, il restauro di un'area che portò alla luce l'unico dipinto raffigurante il volto di Dante Alighieri, datato '300, per altro molto diverso da come l'iconografia ce lo ha imposto (non ha il naso aquilino, ndr.). Era all'interno di questo edificio e neanche il proprietario che me lo vendette ne immaginava l'esistenza. Ne parlo nel mio libro "Il cibo e la bellezza".

### Dalla trattoria "sgangherata" che faceva concorrenza all'Enoteca Pinchiorri, a mecenate in perfetto stile borbonico. Come approdiamo all'apertura del primo Mercato Centrale?

"Grazie a una gara d'appalto. Mi spiego. A Firenze c'era questa struttura stupenda al primo piano dell'antico mercato ottocentesco della città, praticamente non più frequentata perché dagli anni '80 in poi, con l'ingresso dei supermercati, le persone smisero di fare la spesa nei mercati di quartiere. L'allora Sindaco di Firenze, Matteo Renzi, restaurò con denaro pubblico questo spazio e indisse una gara d'appalto per affidarlo a imprenditori cittadini. Nessuno si presentò a questa gara. Lo spazio era troppo impegnativo e gli interventi ciclopici. Lo stesso Oscar Farinetti, portato lì da Matteo Renzi nella speranza della realizzazione di Eataly, fece spallucce dicendo di non poterci cavare un ragno dal buco. Feci una proposta, l'accettarono e quindi lo spazio lo presi io. Era l'estate del 2012. La mia idea era quella, e lo è tutt'ora, di ridare dignità al patrimonio delle artigianalità, delle botteghe e soprattutto della tradizione oramai minacciata su tutti i fronti, anche dai cuochi stessi che oggi vogliono farsi chiamare chef. "Cuoco" sa ancora di spignattatore, quasi denigratorio. Io tiferò sempre per quella casalinga di Amatrice che s'incassa come una iena con Carlo Cracco che dice di mettere l'aglio nella amatriciana. Tu l'aglio nella amatriciana non lo metti! Non esiste libertà interpretativa nella tradizione. La tradizione merita rispetto, coerenza e implica una cultura che nel nostro paese non solo non c'è, ma non è alimentata con una classe formativa in grado di farlo. Nelle scuole alberghiere mettono i ragazzi di fronte alle spume senza insegnargli a fare un ragù decente o a friggere una patata, è una vergogna!".

### Così non c'è il rischio di essere considerati troppo integralisti?

"Assolutamente no, anzi. Il più innovativo genio della cucina italiana si chiama Davide Scabin e lavora con noi al Mercato di Torino. Come lei ben sa, sta facendo un lavoro incredibile, proprio sulla tradizione, mica sulle fermentazioni o le spume! Quest'uomo si fa chiamare "Cuoco". Ma di Scabin c'è n'è uno, questo è il punto. Prima di maneggiare la tradizione, o di parlarne, bisogna conoscerla nel profondo, ecco. Il primo vero innovatore, quella che ha unito l'Italia delle tradizioni da nord a sud si chiama Pellegrino Artusi, bisognerebbe ricordarlo ogni tanto".

### Sarebbe stupendo esportare questo modus anche all'estero, ci ha già pensato?

Sì, ma non ne parlo ancora.

### Faccia uno sforzo Montano...

La Francia, gli Stati Uniti, la Nuova Zelanda e forse anche la Cina, ma intanto godiamoci Milano!