



Pranzare al mercato è cool

È un piccolo cicalino, consegnato al momento dell'ordinazione, ad avvertire che il piatto è pronto. Non c'è servizio, appena suona si ritirano le polpettine in umido o la parmigiana di melanzane direttamente dalle mani del cuoco. Poi ci si siede dove si vuole. Alla fine, prima di uscire, si fa la spesa. Dopo il lungo restauro, ha riaperto l'ex mercato rionale di piazzale Lagosta. Con un nuovo nome, Mercato Isola, e soprattutto una nuova duplice anima: è ancora mercato ma è anche ristorante, tutte le sue botteghe — la macelleria, il fruttivendolo, il salumiere, la pescheria — di spongono di cucina interna.

Nell'ultimo decennio era scivolato in un lento declino, fino alla chiusura.

L'architetto Carmine Laganà, artefice insieme all'imprenditore Bruno Mazzoleni del cambiamento, dice di aver subito compreso che una semplice operazione di maquillage non sarebbe stata sufficiente. La posizione nevralgica, a due passi dalla movida dell'Isola, ha spinto verso il nuovo concept. «Mi sono ispirato al Mercado de San Miguel di Madrid, aggiungendo la sostenibilità del nord Europa», dichiara Laganà, che per vent'anni ha disegnato gli interni degli store italiani di Ikea. La struttura muraria era intoccabile, l'edificio è protetto da vincolo paesaggistico, ma è bastato un intervento leggero, l'aggiunta dei due dehors vetrati, per trasformarlo. L'interno è in le-

gno e ferro, della vecchia struttura sono rimasti il lungo corridoio centrale e le colonne.

Dieci i negozi, vetrine tipiche e qualche voce fuori dal coro: due macellerie, una equina e una classica; una birreria; il bar; la Masseria con le tome di montagna e di pianura; la pizza di Fabio Di Lillo e il gelato e i maritozzi alla panna della pasticceria Viva, nuovo progetto della chef stellata Viviana Varese, che dà lavoro a donne vittime di violenza.

La proposta attira, il quartiere se ne sta già riappropriando. «All'ora di pranzo abbiamo la fila, vuoi mettere un piatto di tagliatelle all'uovo al ragù di seppia o una frittura fatta al momento di acciughe e calamari al posto di un panino?», racconta Giuseppe Di Trapani della pescheria Piscarius, mentre Felice De Feudis

della frutta e verdura Olus, che sforna a getto continuo verdure ripiene, lasagne vegetariane e quiche di zucchine, commenta, «avevo il banco qui dentro anche prima, non c'è paragone». E ancora Basilio Jaquez di Fusion Cuisines, che ha debuttato con un avvincente sushi in versione caraibica, annuncia soddisfatto, «posso già contare su qualche cliente affezionato, e sta funzionando anche l'asporto». La scommessa, però, non è solo sulle due anime commerciali. L'ambizione è che Mercato Isola diventi anche luogo d'incontro. «Uno spazio dinamico, vivace ed eclettico — conclude Laganà — iniziamo a breve con i corsi di cucina di Teatro 7, nostro vicino di casa, e in primavera terremo una prima stagione culturale a base di incontri e presentazioni».

Marta Ghezzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da sapere

● Il vecchio mercato rionale di piazzale Lagosta 7, Mercato Isola, è rinato con una duplice anima: oltre a fare la spesa ci si può fermare a mangiare

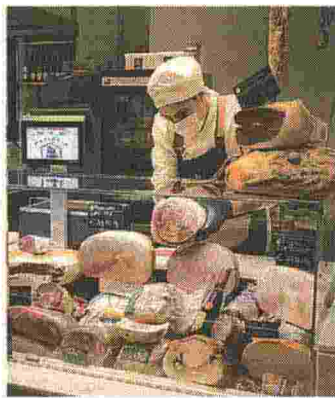
● Il mercato è aperto dalle 9 a mezzanotte, tutti i giorni. Dieci le botteghe presenti, tutte attrezzate di cucina interna: due macellerie, frutta e verdura, formaggi e salumi, pasticceria, sushi, pane e pizza, birreria, pescheria e bar

● A breve partiranno i corsi di cucina di Teatro 7 e in primavera la stagione culturale



La struttura di piazzale Lagosta, appena riaperta dopo il restyling, è già tra gli indirizzi caldi dell'Isola Mettetevi in fila (e poi a tavola) per i maritozzi di Viviana Varese e la frittura fresca di Piscarius

Dieci negozi
Il mercato di piazzale Lagosta è stato ristrutturato dall'architetto Laganà sul modello di quello di San Miguel a Madrid (foto Bremec/La Presse)



Spesa doc

Alcuni dei dieci banchi presenti. Da sinistra, la pescheria Piscarius; la macelleria; l'ortofrutta di Felice De Feudis; un corner per la pausa pranzo nel dehors aggiunto alla vecchia struttura