

Mercato Comunale Isola: riapre a Milano lo storico spazio con una veste tutta nuova

Dopo il , la nostra redazione continua il suo giro milanese nei dedicati alla spesa di qualità e alle degustazioni in loco. Riapre in Isola , insieme a quello dei Navigli uno dei quartieri storici della vecchia Milano, il mercato comunale coperto di piazzale Lagosta . Dopo un'attenta ristrutturazione, il Mercato Comunale Isola spalanca le sue porte ai cittadini del quartiere e chiunque si trovi a passare in questa zona così viva e ricca di locali vecchi e nuovissimi. Si tratta di un mercato in cui fare una spesa di prodotti genuini ricercati con attenzione dai migliori produttori su scala nazionale (ma non solo) e un luogo dedicato alla degustazione e al convivio. Noi di Fine Dining Lovers abbiamo visitato il Mercato Comunale Isola e abbiamo provato i suoi prodotti, e siamo certi che questo nuovo spazio non farà fatica a diventare uno dei punti di riferimento dei foodies della città. Scoprirete qui cosa abbiamo visto e assaggiato! Mercato Comunale Isola : struttura e orari Nato nel , lo storico mercato comunale coperto di piazzale Lagosta ha da subito rappresentato un luogo popolare in cui i residenti facevano la spesa quotidiana. Gli anni del dopoguerra non erano facili, si sa, ma come ogni mercato coperto cittadino, anche questo è presto diventato un punto di incontro in cui il rapporto tra negoziante e cliente si consolidava giorno dopo giorno attraverso prodotti di qualità e fidelizzazione . La poesia del mercato si affievolisce leggermente con gli anni, la struttura ha bisogno di una rinfrescata e anche le proposte necessitano di essere svecchiate e adattate alla domanda che il quartiere e la città tutta fa sulla qualità. Così il mercato è stato completamente rinnovato e ampliato nei suoi spazi. Un'unica corsia centrale, su cui si affacciano i banchi dei mercanti, è avvolta da entrambi i lati da due spazi coperti in cui tavolini e social table ospitano i clienti per il consumo e, perché no, per lavorare qualche ora al computer deliziandosi con le gustose e varieghe proposte. Aperto dalle prime ore del mattino (dalle 7 il bar, dalle 8.30 i banchi), il Mercato Comunale Isola chiude intorno a mezzanotte , con le cucine degli spazi food attive fino alle 23 circa: diventa quindi uno spazio all day che copre l'offerta dalla colazione al pranzo, passando per uno spuntino, arrivando all'aperitivo e alla cena. Mercato Comunale Isola : le botteghe Sono 10 le botteghe del Mercato Isola, ognuna ha una sua identità e una sua proposta ampia ma precisa. E anche se lo spazio non è enorme, non mancano i grandi nomi stellati, come la bottega firmata dalla chef Viviana Varese Carne Sono due le macellerie del Mercato Isola. Una è , la macelleria storica di questo spazio che si è rinnovata senza perdere la sua essenza fatta di qualità e selezione di carni di qualità . Qui nulla è lasciato al caso. Dal filetto al quinto quarto, tutti i tagli sono trattati con la stessa attenzione e valorizzazione. Potrete qui assaggiare carni di altissima qualità che hanno il sapore della griglia che ci riporta, inevitabilmente, alle grigliate primaverili. Sempre per i carnivori più appassionati, il mercato propone Magellano Carni dal Mondo . Questa è una new entry dello spazio e offre carni pregiate provenienti da tutto il mondo. Carne di canguro, renna e zebra si alternano a pregiati tagli di cavallo. Proprio durante la nostra visita il maestro macellaio disossava con l'eleganza di una danza un quarto equino e ci raccontava di quanto questo mestiere così prezioso si stia perdendo con il tempo. Qui i sapori inaspettati non mancheranno, potrete acquistare tutti i tagli e provarli a casa o sedervi comodamente facendovi coccolare da una degustazione di grande carattere. Pesce è la proposta ittica del Mercato Comunale Isola . Sul lungo e ricchissimo banco troviamo pesce di stagione, scelta sostenibile e responsabile, che segue una filiera etica esemplare. Ottima la proposta di degustazione: dalla cucina arrivano fritti, sughi di pesce, cozze scoppiate e tutto quanto il buon mare possa offrire, con interessanti formule studiate apposta per l'aperitivo. Sempre su questo filone troviamo , la quota etnica del mercato che propone piatti che mescolano ingredienti caraibici ai sapori orientali. Riso e pesce sono quindi accompagnati da salse artigianali e frutta. Frutta, verdura, salumi e formaggi Il banco di è una gioia per gli occhi. Anche questa bottega fa parte della vecchia leva del mercato coperto e il signor Felice seleziona ancora con la stessa cura prodotti freschissimi di estrema qualità. La filosofia è semplice è chiara: piatti sani e zero spreco. Potrete assaggiare numerose ricette vegetariane e vegane, insalate e macedonie. , seleziona con cura per i suoi clienti piccolissime aziende agricole, produttori e affinatori. La proposta casearia offre prodotti ricercatissimi che si affiancano a proposte semplici ma sempre di altissimo livello. La selezione dei salumi è una vera perla per gli amanti del genere. Tra le proposte più interessanti da degustare sul posto ci sono sicuramente i taglieri misti e i risotti. Pane, pasta e dolci unisce pasta, birra e carni iberiche. Su due piedi la proposta sembra confusa, ma sbirciando il bancone e assaggiando queste prelibatezze diventa tutto immediatamente più chiaro. Le paste fresche sono selezionate dai migliori pastifici italiani tradizionali, le birre e i



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080961



vini sono di piccoli artigiani e le degustazioni in abbinamento alle proposte iberiche diventano immediatamente esperienze da replicare e ricordare. C'è poi l'innovativa bottega dedicata a pizza e pane: offre una gamma importante di pizze tonde, focacce e pani artigianali realizzati con le basi di Sciambola Buondi e Buonasera è il coffee bar che si prende cura dei clienti in uno dei momenti più delicati della giornata: la colazione all'italiana. Dalle 7 alle 24, questa bottega si preoccupa di caffè, cappuccini, pranzi veloci, aperitivi e drink di qualità. Lasciamo volutamente per ultima la visita alla bottega. Chiudiamo il nostro giro al Mercato Comunale Isola con un tuffo (quasi letterale) nelle meraviglie dolci della chef 1 Stella Michelin che ha scelto di avere un team tutto al femminile. I dolci, i gelati e soprattutto i maritozzi sembrano riconciliarci con il mondo intero. Il banco è un piacere unico per vita e palato. Da non dimenticare che il progetto è in collaborazione con CADMI (Casa di Accoglienza delle Donne Maltrattate) a cui verrà donato 1 euro per ogni chilogrammo di gelato venduto. Cosa ci è piaciuto del Mercato Comunale Isola Possiamo affermare con estrema serenità (e a pancia piena) che del Mercato Comunale Isola ci è piaciuto tutto, ma soprattutto l'attenzione alla sostenibilità. Tutto il materiale usato per il servizio è biodegradabile. Ci è piaciuta anche la comunicazione digitale che ormai è imprescindibile dalle proposte offerte. Abbiamo molto apprezzato anche la collaborazione con teatro7, l'ormai storica scuola di cucina del quartiere Isola che organizza corsi di cucina, eventi culinari e presentazioni di aggregazione culturale. Il buon cibo aveva proprio bisogno di un posto così! Tutte le foto Claudia Concas Chef e pasticcerie: quando il dolce fa tendenza Tutti i segreti della cottura sous-vide svelati dal suo inventore, Bruno Goussault