

LINK: <https://www.scattidigusto.it/2021/07/26/mercato-centrale-a-milano-perche-aspettiamo-con-ansia-la-nuova-apertura/>

SCATTIDIGUSTO

X



Ristoranti

Pizzerie
Ricette

Notizie
Locali
Cibo
Vino
Shopping

- 1. HOME >
- 2. Locali >

- 3. Mercato Centrale a Milano. Perché aspettiamo con ansia la nuova apertura

Privacy Overview

This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these cookies, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are as essential for the working of basic functionalities of the website.

[Mostra altro](#)

Necessary Sempre abilitato

ACCETTA E SALVA



Mercato Centrale a Milano. Perché aspettiamo con ansia la nuova apertura

Il Mercato Centrale a Milano sarà una delle novità più interessanti. Aprirà il 2 settembre con Crosta, Bastianich, Longoni e Giacomo Trapani
Lunedì, 26 Luglio 2021 di [Emanuele Bonati](#)

Il Mercato Centrale apre finalmente a Milano, il 2 di settembre, dopo una lunga attesa per il completamento dei lavori, rallentati dalla pandemia. Si trova sul lato occidentale della Stazione Centrale (quello a sinistra di noi che la guardiamo da fuori, o se preferite quello da cui inizia la numerazione dei binari).

“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.” Sono le parole di **Umberto Montano**, Presidente e Fondatore di Mercato Centrale (sedi a Firenze, Roma, Torino).

4500 metri quadri per mangiare





4500 metri quadri su due piani, una trentina di botteghe e artigiani, uno Spazio Fare per gli incontri, le presentazioni, gli eventi.

il ~~BUONO~~ Mercato Centrale Milano

mercato mercato mercato mercato

PIANOTERRA
PIANOTERRA
PIANOTERRA

SORRIDI SORRIDI

mercato LA BONTÀ

PRIMO PIANO
PRIMO PIANO
PRIMO PIANO

il mercato **CENTRALE** MILANO

Stazione Centrale Milano

Via Sammartini

Via Sammartini

01 i fiori e le piante
Rosalba Piccinni

02 il mulino
Mattia Giardini e Alberto Iossetti

03 il succo e il verde
Cesare Cacciapuoli e Nicolò De Gregorio

04 il pane e i dolci
Davide Longoni

05 i ravioli cinesi
Agie Zhou

06 la sfogliatella napoletana
Sabato Sessa

07 il tartufo
Luciano Savini

08 l'info point

09 la birreria
Luigi Moretti

10 la caffetteria

11 la pasticceria
Vincenzo Santoro

12 il cioccolato e il gelato
Riccardo Ronchi e Edoardo Patrone

13 il riso
Sergio Barzetti

14 la pizza
Giovanni Mineo e Simone Lombardi

15 la carne e i salumi
Fausto Savigni

16 l'hamburger di chianina
Enrico Lagorio

17 il girarrosto
Alessandro Baronti

18 l'enoteca
Tannico

19 la pasta fresca
Famiglia Michelis

20 la cucina di pesce
Ruggero Orlando

21 la pescheria
Andrea Collodi

22 il cocktail bar
Flavio Angiolillo

23 il fish bar
Jérémie Depruneaux

24 il laboratorio del pesce
Mercato Centrale

25 il ristorante
Piero e Luca Landi

26 la scuola di cucina
Alessio Leporatti

27 il laboratorio radiofonico
Alessio Bertalot

28 il bar

29 il mercatino biologico
Tommaso Carioni

30 il caseificio
Tommaso Carioni

31 la gastronomia genovese
Marco Bruni

32 l'american barbecue
Joe Bastianich

33 il bollito e il lampredotto
Giacomo Trapani

34 il bar

23 24

22

21 20 19

18

17

16 15 14 13

12 11

10 09 08

07 06 05 04 03 02

01

26 25 27 28 29 30 31 32 33 34 35

il spazio fare

il mercato CENTRALE MILANO

Ci sarà anche una radio dedicata, curata da **Alessio Bertalot**. E tanto altro – da mangiare, soprattutto. Ma ci saranno spazi liberi per lavorare, per la sosta e la lettura.



E tanto tantissimo da mangiare. Dal barbecue di Joe Bastianich alle pizze di Crosta, dai ravioli cinesi della Ravioleria Sarpi alla pasta fresca di Michelis, ai piatti si pesce dei fratelli Landi. Ci saranno il pane di Davide Longoni, i pasticcini della Martesana, i piatti toscani di Giacomo Trapani.

Il meglio di Milano al Mercato Centrale



Incominciamo a raccontarvi come sarà il nuovo Mercato Centrale di Milano da quattro insegne già presenti in città, che trovano qui una nuova e importante vetrina.

Si troveranno qui la pizza di **Giovanni Mineo** e **Simone Lombardi**, il duo che ha creato la bella realtà di **Crosta** in via Bellotti (e una vetrina in via Melzo).

Ci saranno i **ravioli** cinesi della **Ravioleria**, nata in Paolo Sarpi grazie ad **Agie Zhou** e alla collaborazione della Macelleria Sirtori.

Di **pane e dolci** si occuperà **Davide Longoni**, panettiere-agricoltore. Al Mercato Centrale ci sarà addirittura un mulino per la produzione di farine dal suo grano.





In quanto alla pasticceria, sarà affidata a **Vincenzo Santoro** e alla sua, ormai storica, **Pasticceria Martesana**.

Focaccia di Recco, farinata di ceci, trofie al pesto, cima, sarde ripiene fritte e al forno. Saranno questi i piatti della gastronomia ligure di **Marco Bruni**, ovvero dell'osteria genovese **U Barba**. La tradizione milanese della tradizione ligure.

I grandi ospiti del Mercato Centrale Milano: Joe Bastianich, Giacomo Trapani, i fratelli Landi



Una novità per Milano sarà l'**American barbecue** di **Joe Bastianich**, ormai pluriennale giudice di Masterchef e ristoratore negli Stati Uniti. I vini in carta saranno prodotti dalla sua [azienda](#) in Friuli Venezia Giulia (segnaliamo che il suo ristorante a Cividale, [Orsono](#), risulta chiuso).

Ai fratelli **Piero e Luca Landi**, che vengono dal **Rendez-Vous** di Marciana Marina sull'Isola d'Elba. Uno dei più rinomati ristoranti di pesce della Toscana, ha aperto già 51 anni fa. Prepariamoci a gustare le loro **specialità di pesce**, cucinato esclusivamente al carbone vegetale.

Giacomo Trapani, trippaio del Mercato Centrale Firenze, e di Bambi Trippa e Lampredotto, porterà a Milano i migliori piatti della tradizione toscana. Oltre al **lampredotto** e alla **trippa**, sarà possibile gustare ribollita, guancia, bollito.

Il Mercato del pesce con il fish bar





Un vero e proprio Mercato del **pesce**, affidato alla **Pescheria Pedol** di Ugo Cosentino, attiva a Milano dal 1929. Si potrà acquistare il pesce fresco o cucinato, da mangiare sul posto o da portare o farsi consegnare a casa.

La cucina è affidata a **Orlando Ruggero**. Ma ci sarà anche un **fish bar** affidato al giovanissimo **Jérémie Depruneaux**, chef di Fashion Ristorante e Pasticceria di Mare. Che è il ristorante della Pescheria Pedol.

Le migliori produzioni d'Italia



Ci saranno una serie di postazioni per acquistare, gustare sul posto, o in modalità asporto o delivery.

Sergio Barzetti sarà l'autore di **risotti** assortiti, non mancherà il risotto giallo allo zafferano. La sua **Cucina Barzetti** si trova a Malnate (Varese).



La **pasta fresca** è quella della famiglia **Michelis**, l'ormai centenario laboratorio piemontese di Mondovì.

Per il **tartufo** ci sarà **La bottega del tartufo** di **Luciano Savini**, partner del Mercato Centrale Firenze dall'apertura.





La carne e i salumi avranno il marchio di **Fausto Savigni**. L'azienda di famiglia, la **Macelleria Agricola**, alleva i suoi capi direttamente nell'oasi WWF di Dynamo Camp.

La **Chianina** invece arriverà dalla **Tenuta La Fratta** di **Enrico Lagorio**, storica azienda agricola. La proposta, per la vendita o per il consumo sul posto, prevede naturalmente bistecche, hamburger e tartare.

Alessandro Baronti con il suo **Il Girarrosto** al fuoco di legna proporrà solo **polli allevati a terra** e alimentati con granaglie.

Al Mercato Centrale Milano ci saranno anche **Mattia Giardini** e **Alberto Iossetti** di **VIVA la Farina**.



I **prodotti caseari** invece li fornirà **Tommaso Carioni**, del **Caseificio Carioni** di Trescore Cremasco. Sempre Carioni si occuperà anche del **mercato biologico**. Nella sua azienda, con prodotti 100% biologici, tutto viene prodotto a ciclo chiuso, dai foraggi ai bovini da latte, ai prodotti caseari.

La **sfogliatella napoletana** e gli altri prodotti della pasticceria meridionale arriveranno al Mercato Centrale Milano grazie a **Sabato Sessa**, pasticcere di Ottaviano, in provincia di Napoli.

Anche il cioccolato e i gelati vengono dal Piemonte, da **Mila dei Boschi** di Torino.

Riccardo Ronchi ed **Edoardo Patrone** portano al Mercato Centrale la loro esperienza e capacità artigianali.

Mercato Centrale Milano da bere



Ci sarà anche un cocktail bar guidato da **Flavio Angiolillo**, nome storico della mixology milanese, basti citare il Mag Cafè. L'offerta prevede alcolici e analcolici esclusivamente italiani, tra cui i prodotti innovativi e artigianali della linea **Family Spirits**. Il suo cocktail bar si trova nell'area del Mercato del pesce.

La birreria **Luigi Moretti** di Mercato Centrale Milano avrà due grandi tank di **Birra Baffo d'oro**. La birra, prodotta appositamente per il Mercato, non sarà pastorizzata. Il birrificio infatti si trova a Comun Nuovo, nel Bergamasco, per cui la birra sarà sempre fresca.





L'enoteca vera e propria è firmata da **Tannico**, il famoso e-commerce specializzato nella vendita di vino, che ha recentemente aperto un locale in zona Tortona. Infine, si potranno gustare i **centrifugati** e gli estratti a freddo freschi di **Cesare Cacciapuoti** e **Nicolò De Gregorio** della **Tamarindo Juicery** fiorentina. Le materie prime sono quelle dell'azienda agricola di Carioni. Ma ci saranno anche piatti vegani e vegetariani, dolci e salati.

E poi radio, fiori e una scuola di cucina



Non solo cose da mangiare, ma anche cibo per la mente e per lo spirito. Il **laboratorio radiofonico** di **Alessio Bertalot** è un progetto complesso. Citiamo dal sito. *«La musica rigorosamente italiana, le voci degli intellettuali, degli artisti, dei personaggi che hanno fatto la storia dell'Italia e i rumori in presa diretta del Mercato, fusi in un palinsesto mai banale, sempre ricercato, unico. Radio Mercato Centrale è un progetto musicale curato da Alessio Bertalot, fortemente voluto per la sua capacità di vedere oltre il già visto e di sentire oltre il già ascoltato. Per restare sempre sintonizzati col Mercato, puoi ascoltarla live dentro al Mercato, on line su mercatocentrale.it e con l'app Mercato Centrale.*

La **scuola di cucina** di **Alessio Leporatti** di Florencetown sarà uno spazio di formazione e approfondimento.





Il Mercato Centrale Milano avrà anche uno spazio dedicato a fiori e piante, curato da **Rosalba Piccinni**, la canta-fiorista jazz. Il suo ristorante-fioreria-jazz club **Potafiori** si trova a Milano e a Bergamo.

Mercato Centrale Milano. [Via Sarmartini ang. piazza IV Novembre. Milano.](#)

[Immagini: Archivio Scatti di Gusto, Facebook]



Di Emanuele Bonati

"Esco, vedo gente, mangio cose" Lavora nell'editoria da oltre 40 anni. Legge compulsivamente da oltre 50 anni. Mangia da oltre 60 anni. Racconta quello che mangia, e il perché e il percome, online e non, da una decina d'anni. Verrà ricordato per aver fatto la foto della pizza di Cracco.

[Visualizza tutti gli articoli di Emanuele Bonati.](#)

Tags:

[mercato centrale](#)

[Milano](#)

[Nuove Aperture](#)

[nuove aperture Milano](#)

[← Articolo precedente](#)

[Green pass al ristorante: chi fa i controlli, quali le multe e la soluzione app](#)

ARTICOLI CORRELATI

**La pizza di Sting
al Palagio in
Toscana è
semplicemente
immangiabile**

**Meneghino Birra
e Cucina apre un
nuovo locale
omaggio ai tram
di Milano**

**Stefano Callegari
apre Romanè, il
suo primo
ristorante a
Roma**