

I migliori mercati coperti di Milano: presidi resilienti di buona spesa, stagionalità e autenticità

 gamberorosso.it/notizie/migliori-mercati-rionali-coperti-milano/

12 febbraio 2024



Ecco i mercati rionali di Milano dove fare una spesa di qualità e riscoprire l'anima della città

La **Lombardia** è una regione commerciale con numerosi mercati, ma **Milano spicca con circa cento mercati settimanali all'aperto e molti mercati coperti che hanno una lunga tradizione.**

La tradizione dei mercati coperti a Milano risale alla fine dell'Ottocento, con la costruzione di strutture liberty in ferro e vetro. Un esempio è il mercato di Piazza Wagner, aperto nel 1929 e ancora oggi rinomato per la qualità dei prodotti. Il Comune di Milano sta anche promuovendo iniziative per valorizzare i mercati rionali, come il Mercato Comunale di Piazza XXIV Maggio e il Mercato comunale coperto di Zara a Piazzale Lagosta, che è stato rinnovato nel 2020. I mercati coperti sono sempre di più luoghi di rinnovazione urbana, incontro tra i cittadini e garanzia di qualità dei prodotti, per questo il Gambero Rosso ha assegnato loro, nella guida "**Lombardia - Il meglio di Milano e delle altre province**" il premio speciale Milanèsità.

I migliori mercati coperti di Milano

Il mercato di Lorenteggio (in foto di copertina)

In fondo al quartiere Giambellino, tra il cantiere della nuova metropolitana che qui sembra non finire mai, le case popolari con le finestre murate e la biblioteca, c'è il **Mercato Comunale Lorenteggio**. Non troppi anni fa il suo destino era la dismissione, i commercianti uno alla volta lo avevano abbandonato. Ma il Giambellino è un quartiere che vive in un tempo suo, un presente resistente che guarda al futuro senza grandi proclami. In questa resistenza, si è mosso **Vito Landillo** – che dal 1981 presidiava il mercato con la macelleria equina che porta il suo nome – accompagnato da **Dynamoscopio**, una associazione di quartiere che si occupa di rigenerazione urbana. Vito si è opposto alla chiusura **prendendo in gestione tutto il mercato**, restituendogli la vocazione di aggregazione sociale che i mercati di quartiere hanno sempre avuto nel loro Dna: agorà, piazzetta, luogo di incontro e scambio. Al centro la macelleria “Da Vito”, che si è trasformata anche in grigliaria, con i suoi tavoli, circa 150 posti a sedere, intorno al quale ruotano le altre attività e i banchi del mercato. Tra la **Gastropescheria** con cucina, **Briciola**, il banco di prodotti pugliesi e la macelleria storica **da Carlo**, i cui genitori sono stati tra i primi all'inizio degli anni Cinquanta a prendere posteggio al mercato comunale, si incontra un mosaico di individui diversi: da gruppi di pensionati che frequentano il Mercato da sempre, a famiglie, operai e impiegati, studenti che organizzano attività per il quartiere, tra una partita di scacchi e uno spettacolo teatrale, e anche qualche gastrofighetto che dal centro prende il **tram 14**, per assaggiare la famosa tartare di Vito e far parte per un momento di una cartolina che racconta la vera periferia della città.



La Formaggeria Poli 1960, all'interno del Mercato di Piazza Wagner: un banco pieno di chicche

Il mercato di Piazza Wagner

C'era una volta il taleggio: e con lui il gorgonzola, la crescenza, il quartiolo. E nient'altro. «Nel 1972, quando ho iniziato a lavorare qui – racconta **Angelo Paternoster** – si vendevano cinque o sei tipi di formaggio. Ho visto il mondo cambiare davanti a me».

Adesso nel mercato rionale di piazza Wagner i tipi di formaggio saranno cento o duecento. Ci sono gli evergreen come la mozzarella, il grana, e la gente fa domande che una volta non faceva: «è di vacca bianca o di vacca rossa?». Ma ci sono le nuove mode, le nuove entrate, e in vetrina fa bella mostra un «crusie con malto e whisky». Lui, Paternoster, le sue clienti le conosce una per una («*Buongiorno Luciana!*»), e molte li ha viste nascere, crescere, fare figli. «Qui non è come la grande distribuzione, che prendi, paghi, e vai».

Dei ventuno mercati coperti di Milano quello di Wagner è il più chic: merito della zona ma anche dei negozianti che ci stanno dentro, che hanno saputo reinventarsi, stare al passo con i tempi. Prezzi non certo da discount («è un po' una boutique», brontola la signora Luciana) ma qualità alta, e quel rapporto umano che per molti non ha prezzo. Come sa bene anche Vincenzo Piazzolla, che a fare l'ortolano qui ha cominciato a quattordici anni, dietro il bancone della mamma: anche lui ha visto cambiare le mode, «oggi le rape e l'insalatina fina non le compra più nessuno». Ma quello che non è cambiato è il sorriso della signora che gli passa accanto.

Il mercato di Piazza Fusina

Il mercato dell'Acquabella di Piazza Fusina insiste su un quartiere popoloso della parte est di Milano, molto vicino al centro ma ancora circondato di case popolari. La costruzione è del 1947, appena ristrutturata, e ancora troneggia all'esterno la scritta "Mercato Comunale Fusina" in un lettering giallo molto anni '80. Tra mercati ristrutturati e ormai dedicati più che altro alla ristorazione e mercati chiusi per ristrutturazione, come il vicino Mercato Rombon, l'Acquabella si colloca a metà: **delle otto postazioni ne sono aperte le metà**. C'è un minimarket già di una catena nota che ha visto tempi migliori, e una friggitoria di pesce, succursale della storica **pescheria Bega**, e due piccole chicche. **All'Acqua Bella Bistrot** Stefano, il titolare con altri due locali a Milano e una solida esperienza, propone piatti assai invitanti (dalla ribollita alle vellutate di stagione ai taroz, contorno valtellinese a base di patate, taccole e molto burro e formaggio, qui ingentilito). Di fronte, la **Macelleria leva Salvatore** è invece una finestra sul presente multietnico di Milano: Salvatore è siciliano e ha riconvertito buona parte della macelleria in *Pinoy*, filippina. Accanto alla coppa e al salame di Varzi troviamo il *tocino* (lonza di maiale marinata in un liquido dolce), il sangue di maiale in vaschetta, le *longganisang matamis* (salsicette dolci), i piedini di capra, un'intera testa assorta di maiale. Per il titolare è stato un modo di rispondere alla domanda della clientela e certamente rappresenta una curiosità che rende un giro al mercato ancora più interessante.

I banchi di Baggio, periferia ovest

Baggio, periferia ovest di Milano, è nato come borgo e nonostante da decenni sia stato annesso al Comune di Milano la sua anima non è mutata di molto. Tra le vie acciottolate del centro storico, **intorno alla Chiesa Vecchia costruita nell'anno Mille**, Baggio non poteva non avere il suo mercato rionale. Fondato nel 1953, conserva l'animo e anche alcuni dei banchi degli stessi anni; è uno di quei posti dove ti chiamano per nome e ti ricordano di comprare il burro, perché sanno che te ne sei dimenticato. Ma anche questo è un luogo che si è rimodellato sulle nuove esigenze e si è adattato allo spirito del tempo. Negli anni Novanta, quando tutti i mercati rionali erano in sofferenza, a Baggio hanno deciso di puntare sulla qualità dei prodotti: il **Formaggiaio** di Stefano, Francesca e Thomas Pellegrini, che da tre generazioni ha il suo stand in via delle Forze Armate, è tra i più forniti di tutta la città con la sua selezione di rari formaggi francesi, raffinate cacio-ricotte di latte di capra garganica, selezioni di formaggi campan, robiole di Roccaverano in foglie di castagno e così via; il **macellaio Da Daniele**, anche lui presente al mercato dalla sua apertura, ha unicamente carni biologiche, non solo italiane, ma anche interessanti tagli come la Rubia Gallega dalla Spagna o la Sashi finlandese alimentata con solo erba di pascolo e anche il manzo Kobe giapponese. È un posto dove viene voglia di perdere la giornata, invece che correre a una cassa automatica per fare più in fretta.



La Taverna dei Terroni al Mercato di Viale Monza

Il mercato rionale Crespi in viale Monza

Se il mercato rionale Crespi è ancora aperto, se resiste in questa arteria intasata e malconcia che è viale Monza, il merito è anche suo: **Paolo De Biaso** da Taranto, che dopo una vita sui cantieri tra l'Italia e la Germania è arrivato qui a fare dei lavori e non se n'è più andato. Gli stand storici chiudevano, il mercato rischiava di morire. De Biaso si è inventato la **Taverna dei Terroni** («*perché di essere terrone sono orgoglioso*»), menu corto, non più di quattro piatti al giorno, rigorosamente della tradizione pugliese. Tavoli pieni a pranzo e a cena, e un effetto salvifico sul mercato avviato al declino nonostante la storia illustre (quando venne progettato dal grande architetto Secchi era il più alto edificio in cemento armato d'Italia). I profumi della Taverna spingono la gente a entrare e a fare la spesa quotidiana, i banchi sono quelli essenziali – l'ortolano, il pollaio, il panettiere – e i prezzi sono alla portata di tutti o quasi tutti. E per quelli che non ce la fanno è arrivato, acquisendo due stand abbandonati, **Off Campus Nolo**, il progetto del **Politecnico** guidato da **Davide Fassi**, docente di design, che porta gli urbanisti di domani a confrontarsi con la realtà concreta di un quartiere di periferia con quaranta nazionalità diverse. Tra progetti di “*urbanistica tattica*” e di integrazione culturale, da tre anni qui funziona **SOSpesa**, che ogni giorno fornisce la spesa gratuitamente a venti famiglie del quartiere. E ogni giovedì sera, nel mercato di viale Monza si riunisce **LaNolo**, il collettivo di quartiere dedicato ai lavori a maglia. Anche così il mercato è tornato a vivere.

La rete dei mercati scoperti

I mercati scoperti milanesi sono una delle istituzioni più autentiche e interclassiste che rimangono nella città che cambia. Ogni giorno della settimana, a rotazione, alle prime luci dell'alba le bancarelle e i furgoni popolano vie e piazze di ogni quartiere della città, dalla periferica viale Ungheria (il giovedì), alla centralissima via San Marco il lunedì e il giovedì; ci sono mercati famosi come quelli del **martedì e sabato in via Benedetto Marcello** e **via Fauchè** che attirano clienti da tutta la città, e piccoli mercati di quartiere, come quelli del **sabato in via Ciccotti**, all'estremo nord, conosciuti solo dalla gente del posto. **Ottantadue mercati in tutto**, ognuno con la sua anima, in simbiosi col quartiere che lo ospita. Frutta e verdura, pesce, pollame, salumi e sottaceti, formaggi e granaglie con un puzzle di bancarelle che si ricompongono ogni settimana identico. I negozianti hanno ognuno il proprio posto e il proprio calendario di mercati, una tournée che li può portare dal centro alla periferia, passando per i quartieri borghesi. Gli ambulanti fanno una vita dura, il rifornimento ai **mercati generali** avviene nel cuore della notte, poi - sole o pioggia, gelo o canicola – sono lì, puntuali all'appuntamento con i clienti.



La macelleria peruviana all'interno del Mercato Coperto della Darsena nel quartiere Ticinese

Uno o due giorni alla settimana intere strade della città vengono sottratte per qualche ora ai ritmi del traffico e ai suoi odori, rimpiazzati dai profumi delle mercanzie. Nei mercati si respirano le stagioni, si vive il passaggio dalle primizie ai tardivi, si può fare conoscenza con prodotti che raramente bucano il muro della grande distribuzione. Con anche una discreta presenza di “km zero” anche se il predominio pugliese del commercio di frutta e verdura a Milano si fa notare: e in inverno le cime di rapa trionfano a fianco di arance, funghi porcini e un ottimo radicchio tardivo.

Cambiando zona, e dunque capacità di spesa e spesso gusti, cambiano anche le bancarelle e la loro offerta. Altro valore aggiunto è la competenza di buona parte dei dettaglianti, pronti a suggerirti una ricetta. Il risultato è un'aria di buon paese ormai rara in città.

I Mercati Generali

Ortomercato, mercato generale, **mercato ortofrutticolo** e ora mercato agroalimentare: tanti nomi per raccontare una delle realtà economiche più importanti del settore ortofrutta di Milano. **Situato strategicamente nel cuore del Nord Italia** e interconnesso con le principali vie di transito internazionale, questo mercato offre una vasta gamma di prodotti di alta qualità disponibili tutto l'anno. Da qui ogni anno partono per l'estero **300mila tonnellate di frutta e verdura italiane**, e qui arriva un terzo di tutti i prodotti agricoli stranieri destinati all'Italia. Il sabato mattina, il mercato apre al pubblico, e la **via Lombroso** si riempie di gente, di carrelli, di cassette. È più global che local: troverete distributori con bancali interi di daikon e pak choi, oppure banchi di datteri, avocado, mango e papaya, insieme ai distributori storici con scorte di arance di Sicilia, pomodori campani, cime di rapa pugliesi. **I prezzi sono quelli all'ingrosso** e dire che sono competitivi è un eufemismo. Qualche esempio? Una cassetta di banane a 3 euro; 5 chili di finocchi a 5 euro; 3 chili di mirtilli, 6 euro.

Il luogo è enorme, caotico, non aspettatevi il classico mercato all'aperto di quartiere con bancarelle e banchetti: **ci si perde negli enormi capannoni**, in mezzo a muletti che portano

bancali di cachi, grandi famiglie che si dividono le cassette appena comprate, bambini che corrono lanciandosi castagne, cornacchie che mangiano spazzatura. La fiumana di umanità che attraversa ogni sabato mattina il mercato generale ne testimonia la convenienza e la vitalità: comprare all'Ortormercato è un'esperienza, anche questa è la Milano che fa la spesa.

di **Luca Fazzo, Paolo Manfredi e Sabina Montevergine** - Foto di **Marco Beck Peccoz**

da Gambero Rosso Video