



8 progetti per rilanciare i mercati di Milano

Il primo progetto integrato di riqualificazione dei mercati rionali, a Milano, data al 2018 (e raccoglie un lavoro iniziato già qualche anno prima). Obiettivo prioritario di Palazzo Marino? Sostenere il rilancio delle numerose strutture storiche ancora attive in città per rinnovarne l'eredità, anche attraverso nuove formule di fruizione, basate, per esempio, sulla somministrazione di cibo e sull'apertura di spazi culturali. Il piano prenderà forma entro il 2021 in otto mercati pronti a essere rivoluzionati nell'organizzazione degli spazi e nell'offerta, dal lab del Politecnico a via Monza alla cucina di quartiere di piazza Ferrara, al nuovo indirizzo ortofrutticolo di via Rombon. Ecco dove prenderà forma il rilancio dei mercati milanesi:

- 1 Mercato di via Monza (in collaborazione col Politecnico per l'Off Campus NoLo)
- 2 Mercato di piazzale Lagosta (Zara)
- 3 Mercato di piazza Wagner
- 4 Mercato Morsenchio
- 5 Mercato di piazza Ferrara (Corvetto)
- 6 Mercato di via Rombon (con [Sogemi](#))
- 7 Mercato di piazza Prealpi
- 8 Mercato di via Chiarelli



COME TI DIRIGO UN PIATTO

a cura di Marco Lombardi

IL RISOTTO COME UNA COMMEDIA



Allo chef **Giuseppe Di Iorio** piacciono i risotti: «Oltre a essere sani, sono una specie di base neutra su cui potersi sbizzarrire in termini di condimento, mescolandoli ai più disparati sapori, e consistenze, e colori». Nel suo ristorante Aroma - davanti al Colosseo - di risotti Giuseppe ne cucina da molti anni: fra i tanti, quello verde al profumo di arancio, prosciutto crudo croccante e aria alla cannella, il risotto alla rapa rossa e gorgonzola con gel di limone e zenzero, e quello allo zafferano con crudo di gamberi, caviale al Calvados e polvere di bottarga. La sua cucina è fondamentalmente solare come la commedia, e lui assomiglia tantissimo a Roberto Benigni («A volte mi scambiano per lui»), viene istintivo associare i suoi risotti ai tre **Smetto quando voglio**, prodotti da Groenlandia: quello verde ha la stessa croccantezza del primo divertentissimo film della serie, mentre le amarezze e le acidità del risotto rosso riportano al secondo, "Masterclass". Le dolci e balsamiche speziature del risotto

giallo, infine, sono associabili al terzo capitolo, "Ad honorem". Tutto questo andrà in onda in una puntata del programma **"Come ti cucino un film"**, in onda su **Gambero Rosso Channel** a ottobre. Nelle precedenti puntate abbiamo già "cucinato" altri 4 film, distribuiti da Lucky Red: Massimo Viglietti si è cimentato con Matthias & Maxime, Lorenzo Iozzia con Dopo il matrimonio, Iside De Cesare con Il meglio deve ancora venire, Davide Mazza con Scarpette rosse e i 7 nani.