

Data: 24.03.2022 Pag.: 14
Size: 352 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Restyling Un giro tra i banchi del mercato coperto più antico della città Bentornati in piazza Wagner

Pesci per intenditori, formaggi blasonati e un bistrot: chic ma non cheap

Il tetto di un rosso squillante caratterizza la grande struttura in piazza Wagner, il mercato coperto più antico della città, inaugurato nel 1929 e riaperto (da qualche mese) dopo i lavori di ristrutturazione. Sono 29 gli esercizi commerciali, molti dei quali attivi da più generazioni. Il livello di prodotti è alto, ma nessuno si lamenta dei prezzi: chi sceglie Wagner sa che la qualità ha un costo. Una mezza forma di pecorino della blasonata famiglia Fiorini, stagionato nelle cantine naturali in Maremma, è il trofeo tenuto in mano dal giovane Simone Lettieri, figlio di Stefano, fondatore nel 1993 di Elleesse Formaggi. «Teniamo i migliori formaggi italiani e dal mondo, compreso uno dall'Oregon», ci informa Simone, tra provoloni e caciocavallo pendenti dal soffitto come piccole mongolfiere. Fabio Suigo, terza generazione di pescivendoli, dice che vengono anche dalla Svizzera per comprare il suo pesce. Andrea Collodi, presidente onorario del mercato, ha rilevato la pescheria dalla famiglia Pedol e ci accoglie mostrando un enorme rombo chiodato. «Ci riforniamo dal Mercato del pesce, ma abbiamo altri fornitori. Da noi si trovano pesci per intenditori: dentici, pezzogne, il morone, il pesce castagna».

Al banco di frutta e verdura, tripudio per gli occhi, ecco Oscar Russo e il figlio Andrea. «Vorrei lasciare il timone a mio figlio, ma per ora resisto e mi alzo alle 5 per andare al-



Facce e sapori

A sinistra, Simone Lettieri tra le forme di Elleesse Formaggi; a destra, Andrea Collodi mostra un rombo chiodato; i polli di Stefano e Federica (foto Ermes Beltrami/ La Presse)



l'Ortomercato», dice Oscar, mentre pulisce e taglia i carciofi perché «i milanesi non sanno farlo». Claudio Santonocito, macellaio di Gusto e Fantasia, tiene orgogliosamente tra le braccia da una parte un raro wagyu australiano, dall'altra un taglio di carne proveniente da pascoli altoatesini. Guardando il banco, con carni anche di frollature spinte (fino a tre mesi), si capisce che eliminare gli allevamenti intensivi si può. Basta mangiare meno spesso carne, di migliore qualità, e non lamentarsi se costa di più. Fratelli Catalano, macel-

leria all'ingresso, serve ottime carni piemontesi, con una piccola dependance dedicata a trippe e foio. «Il quinto quarto», dice Vito Catalano, «è molto richiesto. Come i nervetti e gli arrostiti farciti pronti da mettere in forno».

Stefano e Federica brandiscono un pollo allo spiedo di Elleesse Chicken. «Abbiamo messo a punto piatti semipronti per donne che lavorano ma in cucina non rinunciano al tocco da chef. I polli vengono da allevamenti marchigiani e piemontesi, sappiamo cosa mangiano. Come le oche, il cui prosciutto è

molto apprezzato dalla comunità ebraica».

Cristina gestisce FrisArt, primo caffè bistrot del mercato, sorta di agorà per clienti e negozianti. «Vengo dalla moda», dice mentre sistema le friselle in arrivo ogni giorno dalla Puglia. «Ma il mio sogno era preparare colazioni perfette e regalare un sorriso per la giornata». Altra novità è lo spazio con qualche sedia e un bancone coperto di libri: lì non si vende, ma si scambiano idee attraverso la carta, muta ed eloquente.

Roberta Schira
© RIPRODUZIONE RISERVATA