

Abitare

Le idee

La scultura

L'ulivo sospeso alle radici del nutrimento



«Indurre chi entra a sollevare lo sguardo per scoprire il luogo» così Michele De Lucchi spiega il perché di quella scultura in bronzo a forma di ulivo sospesa all'ingresso del Mercato del Duomo. A realizzarla, Adam Lowe, conosciuto da De Lucchi in occasione dell'esposizione del facsimile delle «Nozze di Cana» del Veronese, realizzato dall'artista per la Fondazione Cini a Venezia: «A lui,

abituato a "ricostruire" opere d'arte famose per metterle in luoghi difficili, ho chiesto non una scultura, ma un monumento a un albero simbolico: realistico, le radici ben in vista e amplificate, in quanto parte che dà il nutrimento. Un gesto per rappresentare l'essenza del progetto: raccontare il valore vero del cibo». (nella foto, l'albero scultura di Adam Lowe)

Compra, mangia, chiacchiera La socialità del nuovo mercato

A Milano in piazza Duomo la filiera del cibo diventa narrazione



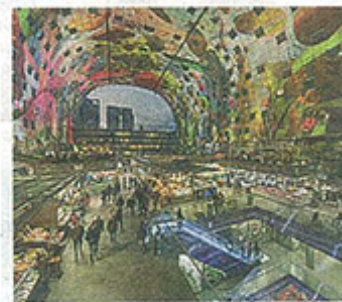
Tronco contorto, radici come strappate alla terra. Un ulivo-scultura sospeso in un caveau inondato di luce. Tutt'intorno, finestre, cornicioni, ringhiere, colori che portano indietro nel tempo: «Un cortile milanese, una galleria in verticale nello spirito di Giuseppe Mengoni, progettista della Galleria Vittorio Emanuele su cui ci affacciamo» commenta Michele De Lucchi, autore dell'architettura del nuovo Mercato del Duomo di Autogrill a Milano: 5.000 metri quadrati dedicati all'intera filiera del cibo, dalla materia prima alla pietanza. A raccontarla, gesti (e parole) degli «autori» — panettiere, casaro, macellaio, gastronomo, pasticciere, fruttivendolo, i cuochi — come succede in una bottega (e in un ristorante) di strada.

«Tutto è nato da una riflessione sul nuovo approccio al ci-

bo e come poter trasferire tutto questo in una tipologia di ristorazione sostenibile nel tempo» esordisce così Ezio Balarini, direttore marketing globale del gruppo Autogrill. Materie prime che scarseggeranno, necessità di approvvigionarsi localmente valorizzando le manualità collegate: «Questo ipotetico scenario futuro ci ha fatto decidere di puntare su materie prime eccellenti e mestieri artigiani capaci di lavorarle. Ma accessibili a tutti, nella logica del mercato di quartiere». Ecco un piano con una sequenza di botteghe legate a specificità locali, con i titolari pronti a spiegare i prodotti, bar e focacceria artigianali per consumare anche al tavolo. Al livello superiore il bistrot, dove gli stessi alimenti sono cucinati in diretta, sopra ancora inaugurerà tra pochi giorni il ristorante: «Nella cucina a vista, giovani cuochi aspiranti

Confidenza
Una vista del primo livello del Mercato del Duomo di Autogrill: bar e botteghe artigianali (Foto Piaggese/Fotogramma)

stellati, sotto la guida dello chef Niko Romito. Per un menu completo a un prezzo popolare». Il design del luogo, sostenibile anch'esso: «Le preesistenze sono state recuperate. Per i tavoli e le panche, parquet di riciclo e legno da pallet». Ma c'è di più: «Ci si potrà sedere, leggere, connettersi agli iPad a disposi-



fiducia. Che si erano perdute con l'impersonalità dei supermercati: è la rivincita del genius loci, il vissuto della città» commenta il sociologo Francesco Morace, che sottolinea anche la nostra voglia di sartorialità: «Intesa non più solo nella manifattura del prodotto ma nella relazione personale tra venditore e cliente: una dimensione fatta di gesti, narrazione, un sorriso». Insomma, il piacere del contatto umano. Non a caso, questa nuova modalità di consumo del cibo passa attraverso il ripensamento dei luoghi dedicati: «Nelle nostre città mancano spazi di aggregazione. Una volta c'erano piazze e logge, oggi il revival dei mercati coperti è attenzione alla filiera corta anche nelle relazioni» afferma l'architetto Marco Casamonti, autore del recupero dello storico mercato di San Lorenzo a Firenze, diventato un anno fa il Mercato Centrale, ovvero street food come appendice alle classiche bancarelle: compri e mangi in loco. Un fenomeno che in Italia sta prendendo piede sempre di più nelle grandi città, basta guardare il Mercato di Mezzo a Bologna, in un edificio ottocentesco del centro storico, e il nuovissimo Mercato Metropolitano affacciato sulla Darsena milanese. Per ora, niente residenze vista bancarelle stile Markthal di Rotterdam, ma non siamo poi così lontani.

Silvia Nani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Botteghe e street food
Dall'alto, il Mercato Centrale di Firenze, riqualificazione dello storico mercato di San Lorenzo a cura dell'architetto Marco Casamonti; al centro, l'esterno del Mercato di Mezzo a Bologna, riaperto l'anno scorso in un palazzo ottocentesco del centro storico. In basso il Markthal di Rotterdam, nuovo progetto di un mercato coperto con ristoranti e abitazioni sovrastanti