

A Milano apre Mercato Centrale. Chef Barzetti sarà l'artigiano del riso

Pubblicato: Mercoledì 1 Settembre 2021



Ci siamo: dopo una lunga attesa **giovedì 2 settembre aprirà il Mercato Centrale Milano**. Nello storico edificio della Stazione Centrale ci sarà l'inaugurazione delle 29 botteghe dislocate su 2 piani e uno Spazio Fare dedicato ad eventi e incontri.

Sarà un luogo in cui sedersi e leggere, mangiare, fare la spesa, ascoltare, scambiarsi idee ed opinioni. Ma, prima di ogni cosa, **il Mercato Centrale Milano vuole dare voce agli artigiani, che sono il cuore vivo e pulsante del progetto**. La squadra è compatta e variegata, tutta da scoprire assaggiando una specialità dietro l'altra, un viaggio di gusto fuori dai binari, in lungo e in largo per l'Italia, ma anche oltre i confini nazionali.

Tra i 29 protagonisti ci sarà anche **Chef Serigio Barzetti, che sarà il “custode della tradizione del riso”**.

«È un progetto affascinante – **commenta Chef Barzetti** – che darà visibilità anche al nostro territorio. Il lavoro è stato tanto perché dovevamo aprire prima della pandemia, poi tutto è stato più difficile. **Per me è un onore perché sarà una selezione di artigiani del Nord Italia, e oltre, con nomi potenti**».

«Per me è una cosa bella – prosegue lo chef malnatese di adozione -, ma anche una sfida perché non è facile: si farà assieme ristorazione ma anche formazione. Il nostro argomento è il riso, con la possibilità di acquistare i prodotti. Il nostro menù sarà molto semplice: **ci sarà un risotto gourmet e uno della tradizione come il risotto alla milanese con ossobuco o, quando mancherà, vireremo sui bruscitt di Busto Arsizio**. Il piatto forte del mercato sarà il *risino*, il riso al salto con la toma piemontese o il gourmet con la parmigiana di melanzane. Come dolci: torta del sorriso con il riso gluten free, come tutto il menù. La mia scommessa personale è quella di **portare le materie prime dei produttori della nostra zona, con i quali collaboro quotidianamente per il ristorante Cucina Barzetti, a Mercato Centrale**. Voglio mantenere l'altissima qualità e farlo grazie alle primizie del nostro territorio».

«Il Mercato – conclude Barzetti – è molto bello perché accoglie mille persone ma in modo diverso: da chi è di corsa a chi invece ha voglia di maggiore tranquillità. **All'interno si trova dal panino con il lampredotto alla cucina napoletana e, ovviamente, Cucina Barzetti con la sua equipe**».

Gli artigiani del Mercato Centrale Milano

Il succo e il verde – Cesare Cacciapuoti e Nicolò De Gregorio

Il pane e i dolci – Davide Longoni

Il mulino – Mattia Giardini e Alberto Iossetti

I ravioli cinesi – Agie Zhou

La sfogliatella napoletana – Sabato Sessa

Il tartufo – Luciano Savini

La birreria – Luigi Moretti

La pasticceria – Vincenzo Santoro

Il gelato e il cioccolato – Riccardo Ronchi ed Edoardo Patrone

Il riso – Sergio Barzetti

La pizza – Giovanni Mineo e Simone Lombardi

La carne e i salumi – Fausto Savigni

L’hamburger di Chianina – Enrico Lagorio

Il girarrosto – Alessandro Baronti

L’enoteca – Tannico

La pasta fresca – Famiglia Michelis

La cucina di pesce – Ruggero Orlando

Il cocktail bar – Flavio Angiolillo

Il fish bar – Jérémie Depruneaux

Il ristorante – Piero e Luca Landi

La scuola di cucina – Alessio Leporatti

Il laboratorio radiofonico – Alessio Bertallot

Il mercatino biologico – Tommaso Carioni

Il caseificio – Tommaso Carioni

La gastronomia genovese – Marco Bruni

L’american barbecue – Joe Bastianich

Il bollito e il lampredotto – Giacomo Trapani

I fiori e le piante – Rosalba Piccinni

Francesco Mazzoleni

francesco.mazzoleni@varesenews.it