



Un drink fra casse e container



MERCATO METROPOLITANO

MERCATI ED EX SCALI FERROVIARI SONO I **NUOVI SPAZI DELLA MOVIDA**. AREE URBANE IN DISUSO CHE RIVIVONO CON LA LORO ATMOSFERA INDUSTRIALE, E DIVENTANO PUNTI DI INCONTRO DOVE PRENDERE L'APERITIVO, CENARE, MA ANCHE FARE LE ORE PICCOLE, RICONQUISTANDO ANGOLI DI CITTÀ

* LAURA VINCENTI

FOTO DI EUGENIO LUTI / LAPRESSE

© RIPRODUZIONE RISERVATA



OPEN CUSTOM



THE TANK

Mercati ed ex scali ferroviari: sono questi i nuovi ritrovi della nightlife milanese, spazi urbani spesso in disuso che sono stati recuperati di recente, pur conservando la ruvida aria industriale e commerciale. Come in tanti paesi, i mercati ora non sono più dedicati solo alla spesa, ma sono spazi da vivere sia di giorno sia di sera, magari bevendo un drink seduti sulle casse vuote delle merci. E gli ex scali ferroviari, con i loro container, diventano luoghi per l'aperitivo o per ballare fino a tardi.

Un «box park» come a Londra

È ispirato al «Box Park» di Shoreditch, a Londra, il nuovo villaggio realizzato con container navali allestito nell'ex Scalo di Porta Romana: qui si possono trovare diverse insegne dedica-

te al food&drink, ma non solo, anche negozi e spazi dedicati all'arte. Tante le proposte per l'aperitivo: dalle birre del birrifico Angelo Poretto (dai 3,50 euro a 7), ai calici di vino (da 5 a 7 euro), nell'area «I Territori di Bottiglie Aperte». Cocktail a 7 euro al bar versione container «Rai8022» mentre al «Tank Bar Gin Experience» i cocktail partono dagli 8 euro per arrivare ai 18 euro per le selezioni di gin più pregiate. Per quanto riguarda il cibo, si possono mangiare panini, da 4 a 6 euro, da Ciaccia coi Ciccioi; e poi la puccia, specialità salentina, da 5 euro, e pasta fresca sempre da 5 euro, ma anche specialità vegetariane, hot dog e salumi.

■ **THE TANK, PIAZZALE LODI 4, APERTO TUTTI I GIORNI FINO AL 10 NOVEMBRE. LUN.-VEN. ORE 18-24, SAB. E DOM. 11-24. WWW.TANK015.COM**

Street food a volontà

Inaugurato da circa due mesi, è stato subito un grande successo: il mercato allestito nell'ex deposito ferroviario della Stazione di Porta Genova richiama ogni sera migliaia di persone. Qui tutto quello che è in vendita si può anche gustare sul posto: 14 le insegne «fisse», quelle all'interno, che non cambiano mai, poi nella parte esterna stazionano una quindicina di food truck che possono variare nel corso dei mesi. Di gran richiamo per l'aperitivo «Rita&Sons», il chiosco in legno dall'atmosfera estiva e vacanziera dove gustare i cocktail del Rita, a 8 euro, in accompagnamento a un vaso con patatine, olive e pinzimonio: il mercoledì, poi, c'è anche il dj set. Per chi cerca un'alternativa «di mare», da «Oyster&Co» si ordinano ostriche a 2,80 euro l'una in abbinamento a un bicchiere di Franciacorta a 5 euro; da «Taglio», spritz in diverse varianti con crostini di vario tipo, olive e patatine a 12 euro e poi c'è l'aperitivo agricolo con la birra artigianale di «Pratorosso», da 4,50 euro, in abbinamento a taglieri a salumi e formaggi, da 7 euro.

■ **MERCATO METROPOLITANO, VIA VALENZA 2, APERTO TUTTI I GIORNI, LUN.-GIOV. ORE 11-24, VEN. 11-2, SAB. 9-2, DOM. 9-24. WWW.MERCATOMETROPOLITANO.IT**

Qui si balla fino a tardi

Ecco un altro ex scalo ferroviario recuperato e rilanciato con una nuova veste: allo Scalo Farni è nato «Open Custom», un discobar realizzato con i container. Due i bar, uno in terrazza, al primo piano, e l'altro al piano terra, con diversi tavoli e sedute: si possono gustare i cocktail firmati dal barman Fabio Milani (6/12 euro) in accompagnamento alle specialità di pesce a cura di Seafood Bar e poi ancora nell'area esterna non mancano food truck come «Mr Würstel» e «Rock Burger». Ma non solo food&drink perché qui si balla anche: mercoledì «Smashing Wednesday», giovedì «Popstarz», venerdì elettronica con «Dude».

■ **OPEN CUSTOM, VIA VALTELLINA 7, ☎ 338.73.34.634, MAR-GIOV 18-2, VEN-SAB 18-3, DOM 12-24. CHIUSO LUN**

Cocktail «a chilometro zero»

Il grande spazio all'aperto dei Mercati Generali non ospita solo concerti e dj set: di sabato e domenica si può accedere anche solo per fare l'aperitivo, provare lo street food, giocare a beach volley o rilassarsi nelle amache. Tra i cocktail, ci sono rivisitazioni a base di Estathé di mojito, spritz e caipirinha con frutta di stagione, proveniente direttamente dai mercati. Oppure birra a 5 euro. Da accompagnare con: hamburger, arancine e cannoli siciliani, il pesce del Mercato Ittico, pizza e mortazza, hot dog, sciatt valtelinesi e gelato alla Nutella.

■ **ESTATHÉ MARKET SOUND, VIA LOMBROSO 54, APERTO SAB.-DOM., WWW.ESTATHEMARKETSOUND.IT**

Vino e arrosticini in macelleria

Affacciato sulla Darsena, da pochi mesi in Piazza XXIV Maggio è stato inaugurato il nuovo Mercato Comunale con una struttura moderna: adesso è aperto anche di sera con la possibilità di bere e mangiare alla «Macelleria Popolare con cucina» dove gustare bicchieri di vino, da 3,50 euro, insieme a specialità alla griglia come gli arrosticini, a 2,50 euro, lo scottadito, a 3 euro, il kebab, a 3 euro.

■ **MACELLERIA POPOLARE CON CUCINA, PIAZZA XXIV MAGGIO, ☎ 02.39.46.83.68, SEMPRE APERTO.**