Pane e cultura. Gusto e intrattenimento al Mercato metropolitano

img-7307saramontali-mercato-metropolitano-08fe7e76

Un nuovo luogo del gusto e dell'intrattenimento nell'ambito di Expo in Città, in cui i milanesi trascorrono le calde serate d'estate. Mercato Metropolitano è l'innovativa realtà dedicata all'autentico cibo italiano che prende vita a Milano nello storico quartiere dei Navigli, in uno spazio di circa 15.000 mq. Un vero e proprio mercato il cui DNA è racchiuso nella semplice frase: il buon cibo italiano non è un lusso. Pensato per offrire a tutti un nuovo modello di acquisto sostenibile basato sulla filiera corta, Mercato Metropolitano offre prodotti freschi e di qualità, a prezzi da mercato, disponibili direttamente dalle mani di chi li produce.

Mercato Metropolitano nasce da un'idea di Ambrogio De Ponti, presidente di Unaproa (Unione che raggruppa 125 Organizzazioni di Produttori ortofrutticoli, agrumari e di frutta in guscio) e Andrea Rasca, imprenditore specializzato in "food diplomacy" e internazionalizzazione. Insieme hanno avuto l'idea di portare a Milano gli artigiani del gusto e dare voce ai veri protagonisti dell'agroalimentare, i piccoli agricoltori e produttori che non hanno spazio nell'Expo ufficiale.

"Siamo il primo paese al mondo per qualità e biodiversità in ambito alimentare" dichiara Andrea Rasca. "All'estero la domanda di prodotti italiani è altissima ma spesso i consumatori stranieri sono costretti a ripiegare su prodotti mass market o 'Italian sounding'. Con Mercato Metropolitano vogliamo approfittare della spinta di Expo 2015 per creare un nuovo modello di business che supporti i piccoli agricoltori, produttori e artigiani di qualità a crescere in modo sostenibile, in Italia e all'estero. 'Piccolo è bello' è il nostro credo".IMG_7788Â©saramontali mercato metropolitano

Mercato Metropolitano non è semplicemente un mercato di quartiere ma è soprattutto un mercato per tutti, un grande parco giochi del gusto perfetto per tutta la famiglia, dove fare la spesa, assaggiare, sperimentare, imparare i segreti delle materie prime, come valorizzarle e come esaltarne le proprietà nutritive grazie anche alle lezioni e ai corsi di cucina che scandiscono ogni giornata al mercato. Grande attenzione è riservata ai più piccoli, ai quali è dedicato un ampio programma di iniziative.

Da giugno e per tutta l’estate, Mercato Metropolitano ospita anche un cinema all’aperto: circa 500 posti.

Il mercato sorge negli ex magazzini della ferrovia di Porta Genova, esempio di archeologia industriale restituito alla città e ai suoi abitanti. Nella zona esterna si anima un vero e proprio mercato, dove si alternano banchi di frutta e verdura fresca di giornata, piccoli negozi indipendenti, street food e prodotti tipici di consorzi DOP, IGP, orti giardino e piante aromatiche.

L’ampio spazio al coperto ospita invece i banchi del fresco e le botteghe del cibo da consumare sul posto, con circa 2.000 prodotti tipici da provare e acquistare.

Mercato Metropolitano resterà aperto a Milano per tutto il periodo dell’Expo e anche oltre. Mentre in città inizia a concretizzarsi l’ipotesi di rendere permanente l’iniziativa, gli organizzatori stanno già lavorando per esportare il format all’estero e far conoscere al mondo la ricchezza della filiera agroalimentare italiana e i suoi prodotti freschi e sani a prezzi contenuti. Si parte con il Giappone, che ospiterà Mercato Metropolitano a ottobre nella città di Tokyo, per poi proseguire con New York, Londra e Dubai.

Mercato Metropolitano

Via Valenza, 2

Milano

www.mercatometropolitano.it

Orari: Lunedì – Giovedì dalle 11.00 alle 24.00

Venerdì dalle 11.00 alle 2.00

Sabato dalle 9.00 alle 2.00

Domenica dalle 9.00 alle 24.00

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un

lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. In libreria i segreti della pizza

Pane e cultura. Area 8 Matera: un "non hotel" nei Sassi

Pane e cultura. Libreria Bacco: non chiamatela enoteca letteraria

Pane e cultura. Kino Roma: buon cinema, buon cibo

Pane e cultura. Bar luce: Wes Anderson alla Fondazione Prada

Pane e cultura. Mudec Milano: ristorazione nel Museo delle Culture

Pane e cultura. Sugo-Condimenti per la casa a Roma dal 12 al 14 giugno

Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria

Pane e cultura. Nuvole in cantina: vino e fumetti in un luogo che vive

Pane e cultura. Il pop food di Davide Oldani in un libro

Pane e cultura. Bar, libreria, Internet: con Knulp Trieste si rinnova

Pane e cultura. Ex Forno Bologna: dal pane all’arte moderna

Pane e cultura. Rotonda Bistro Milano: per bambini da 3 a 93 anni

Pane e cultura. Gambrinus Napoli: la storia è qui

Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull’Expo

Pane e cultura. mcafé Genova: mastica l’arte, medita sul cibo

Pane e cultura. Memo caffè Fano: il bio in mediateca

Pane e cultura. Per un trancio di libri: una microlibreria a L’Orablù

Pane e cultura. Teatro Orfeo Taranto: caffè e cultura nel foyer

Pane e cultura. Trieste, la città dei caffè

Pane e cultura. San Marco Trieste: alle origini del caffè letterario

Pane e cultura. Eataly e librerie.coop convivono a Bologna

Pane e cultura. Enoteca Letteraria Roma: libro e vino, storia comune

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub “storico” in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l’Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. “In grazia di Dio”: il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L’hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l’ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli… mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all’ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar

Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina

Pane e cultura. Melville, la balena piacentina

Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar

Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro

Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia