



Mercato Lagosta, ecco il restyling

Tre milioni di euro dai privati per rilanciare la struttura con carni di qualità e ristorante

10 | MILIONI DI VISITATORI ALL'ANNO DA RAGGIUNGERE CON 280 EVENTI

900 | I METRI QUADRATI DEL MERCATO DI PIAZZALE LAGOSTA

di MASSIMILIANO MINGOIA

- MILANO -

«**PER PRIMA** cosa dobbiamo lavorare sull'impianto di climatizzazione». Il sindaco Giuseppe Sala si presenta al mercato coperto di Zara, in piazzale Lagosta, e scherza sul clima rovente nella struttura al centro del quartiere Isola. Dietro le spalle del primo cittadino, comunque, ci sono i cartelli che annunciano il progetto di riqualificazione del mercato nello stile dei mercati spagnoli come La Boqueria di Barcellona. Insomma, un mercato dove si possa non solo acquistare prodotti alimentari, ma anche mangiare e assistere ad eventi. L'investimento per il restyling è di tre milioni di euro, soldi che saranno sborsati dal gestore dell'immobile per i prossimi vent'anni, cioè la Serim, tramite la propria controllata Mediolana srl. I lavori partiranno a ottobre e dovrebbero concludersi nel giugno del 2020.

IL SINDACO interviene davanti a commercianti e cittadini del quartiere e promette: «Ci vediamo tra un anno». Con il nuovo mercato pronto e magari pure con l'aria condizionata. Il progetto presentato ieri mattina prevede che i 900 metri quadrati del mercato (600 interni e 300 esterni) ospiteranno dall'angolo dedicato agli amanti del pesce, all'angolo dedicato ai cultori della carne con tagli ricercati o esotici come zebra, canguro, cammello, struzzo, bisonte, asino, Kobe, cervo, renna e cavallo. Non mancheranno gli spazi per un moderno formaggeria o la più tradizionale delle salumerie, oltre a una rosticceria con piatti pronti, una gelateria-pasticceria, una pizzeria con annesso panificio oltre a un classico bar italiano per un caffè o un aperitivo. Spazio anche a banchi dedicati alle birre artigianali e alla pasta fresca. La struttura, moderna, eco-

compatibile e plastic free, ospiterà al suo interno uno spazio ristorante che, ogni due anni, modificherà la sua offerta. Si parte con una pokeria di origine hawaiana.

«**DOPO** la riqualificazione delle realtà di Santa Maria del Suffragio e di Lorenteggio oggi aggiungiamo un nuovo tassello al progetto di modernizzazione e rivalutazione dei mercati coperti per renderli sempre più moderni, efficienti e protagonisti della vita economica e sociale dei quartieri in cui insistono - commenta l'assessore al Commercio Cristina Tajani -. Si tratta di un progetto imprenditoriale che ha salvaguardato la permanenza della maggior parte degli operatori precedentemente presenti nella struttura, traghettandoli verso un nuovo modello di mercato. Nei prossimi mesi saranno i mercati coperti di Wagner, Ferrara e Morsenchio ad essere oggetto di un nuovo processo di sviluppo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**L'ITER****Il progetto**

Uno spazio nello stile dei mercati spagnoli come La Boqueria di Barcellona dove si possano acquistare prodotti alimentari ma anche mangiare e assistere ad eventi

**I lavori**

Partenza a ottobre
L'investimento è di 7 milioni a carico del gestore dell'immobile per i prossimi 20 anni cioè la Serim, tramite la società controllata Mediolana

**L'inaugurazione**

I lavori dovrebbero finire nel giugno 2020
Lo spazio ristorante all'interno modificherà la sua offerta ogni due anni: si parte con una «pokeria» di origine hawaiana



IDEE L'assessore a Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse umane Cristina Tajani e il sindaco Giuseppe Sala