

**GUIDA
PARADISO
PER
FOODIES**

Una giornata
all'Albinelli,
l'urban market
di Modena

di
Isabella Fantigrossi

57

Nato nel 1931, lo storico Albinelli, tra i più eleganti d'Italia con i suoi banchi numerati, è ancora oggi tappa obbligata per turisti, abitanti, e pure Massimo Bottura. Perché qui si continuano a scovare primizie di stagione e l'autentica gastronomia emiliana

MODENA



DOVE

Il mercato Albinelli si trova nell'omonima via di Modena, a pochi passi da piazza Grande. Durante la settimana è aperto dalle 6.30 alle 14.30, il venerdì e il sabato anche dalle 18 alle 24 (foto 1 e 2 di Stefania Fregni, autrice del blog My Modena diary)



di Isabella Fantigrossi



Le cancellate di ferro battuto sono il primo dettaglio, in stile inizi del Novecento, che si nota entrando da via Albinelli, alle spalle di piazza XX Settembre, nel cuore del centro storico di Modena. Poi, appena si varcano le porte, si viene travolti dal vociare di negozianti, clienti e avventori (30 mila alla settimana, raccontano qui). Che ordinatamente si infilano a fianco della fontana della fanciullina e tra un corridoio e l'altro di uno dei mercati alimentari più famosi del mondo. Quello, per dire, che lo chef Massimo Bottura, che guida l'«Osteria Francescana» a pochi passi da lì, continua abitualmente a frequentare. Per curiosare, fare un acquisto o anche solo quattro chiacchiere con i produttori (lo si è visto qui, all'Albinelli, del resto nelle prime scene dell'episodio a lui dedicato di Chef's Table su Netflix). «È il lunedì sera Massimo manda i suoi uomini di Food for Soul per recuperare le eccedenze o l'inventato da portare ai suoi Refettori», racconta con orgoglio emiliano Andrea Prandini, titolare di un banco salumeria e presidente del Consorzio del mercato. L'Albinelli è stato inaugurato nel 1931, dopo

che la città decise di spostare al coperto gli ambulanti di Piazza Grande che finivano per congestionare il centro tutti i giorni della settimana. I lavori, voluti dal sindaco di allora Luigi Albinelli, furono per il tempo modernissimi. Si tennero, per dire, in grande considerazione le questioni igieniche: i banchi del pesce, per esempio, furono realizzati in marmo rosa. Perfettamente lavabile. Ed elegante. E accanto alle insegne nere di ciascun banco lungo il perimetro del mercato furono posizionati dei numeri, da 1 a 50 (ancora oggi presenti), per ordinare i venditori. Così nel 1997, anno in cui l'Albinelli fu completamente restaurato, il mercato fu riconosciuto monumento storico nazionale, protetto dalla Soprintendenza. E ancora oggi, nonostante sia diventato una delle mete preferite dei turisti in visita a Modena — capita spesso di incontrare gruppetti di stranieri al seguito di una guida — è rimasto un autentico punto di riferimento per gli abitanti. Dove ancora si sente parlare in dialetto modenese. «L'Albinelli è il cuore gastronomico della città — racconta Stefania Fregni, consulente nel settore della comunicazione e autrice del blog My Modena



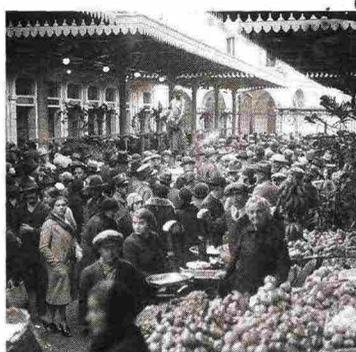
Nel fine settimana l'atmosfera è stupenda. Qui si sente ancora parlare in dialetto



3 Uno dei banchi dell'Albinelli (foto di Stefania Fregni)
4 I mirtilli selvatici raccolti sul monte Cimone in vendita in questi giorni 5 La vetrina dell'Osteria Sa Ghè, tra i commercianti che restano aperti il venerdì e il sabato sera
6 Un'immagine di com'era il mercato una volta: inaugurato nel 1931, fu voluto dal sindaco di allora per decongestionare il centro dagli ambulanti di Piazza Grande



5



6

diary —. Molto sentito soprattutto da chi abita in centro, perché è un luogo che non si sta affatto snaturando. Io, per dire, vado sempre il sabato, per me è un rito. Perché nel fine settimana l'atmosfera è bellissima. Così finisco sempre per comprare qualcosa anche se non ne ho bisogno». Dai fruttivendoli, posizionati soprattutto al centro del mercato, che in questi giorni di settembre offrono funghi in quantità e i piccoli mirtilli selvatici del monte Cimone. Oppure nelle gastronomie, come la Bertani o il piccolo mugnaio, dove curiosare tra bottigliette di aceto balsamico tradizionale, forme di Parmigiano Reggiano, salumi, il culatello, lo zampone di Mirandola, e poi, naturalmente, tortellini o tortelloni bianchi e verdi con ricotta e spinaci. «Oggi non si cucina più tanto in casa come una volta, e così vendiamo moltissima pasta fresca ripiena», spiega Prandini. «Molto più di prima, quando invece ci chiedevano soprattutto i condimenti». Anche i tortellini da passeggio. Che si possono mangiare fuori o al mercato stesso. Da un paio d'anni, infatti, l'Albinelli ha cominciato una lenta trasformazione. Ispirandosi agli urban market

Il venerdì e il sabato sera si può mangiare qui. Ci ispiriamo agli urban market europei

europei, come la Boqueria di Barcellona, sta provando a diventare luogo di attrazione per tutta la giornata. E per una clientela molto più vasta, e giovane. Ora, per esempio, c'è la possibilità di farsi consegnare la spesa a domicilio con Bike Messenger. Il sabato si organizzano corsi di cucina e durante i fine settimana il padiglione resta aperto anche di sera. Con alcuni banchi, come Artigiani del Gusto o l'Osteria Sa Ghè, che danno la possibilità di far mangiare qualcosa, una pizza o un tagliere di salumi con gnocco fritto, e bere un bicchiere di vino. Nei giorni scorsi, per esempio, durante il FestivalFilosofia l'Albinelli è rimasto aperto con orario prolungato. E ha dato la possibilità di acquistare la «razionsufficiente»: cestini gourmet per un pasto veloce a prezzo popolare. «Certo, di difficoltà ne abbiamo sempre. Una su tutte: gli spazi per i banchi sono angusti. Spesso si fa fatica a muoversi. Ma l'idea del consorzio — continua Andrea Prandini — è quella di ampliare ancora di più gli orari e la zona per l'apertura serale». Per guardare sempre avanti. Pur restando fedeli a se stessi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA