

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Accetto

CARTE D'OR

*tutto il gusto di sempre...
... rispettando l'amb*

CORRIERE DELLA SERA
Cucina

COOK



PERSONAGGI

INCHIESTE

LUOGHI

MENU

LUOGHI

L'ALBINELLI DI MODENA: UNA GIORNATA NELL'«URBAN MARKET» CHE SI TRASFORMA

Isabella Fantigrossi



Foto di Stefania Fregni



foto di Stefania Fregni

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 curiosità, 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). «E il lunedì sera Massimo manda i suoi uomini di Food for Soul per recuperare le eccedenze o l'invenduto 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



FACEBOOK



INSTAGRAM



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 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



foto di Stefania Fregni

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 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 «razion sufficiente»: 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.

TI POTREBBERO INTERESSARERaccomandato da **Outbrain** |▶

SPONSOR

Ecco le migliori offerte sui SUV invenduti nel 2019APP.MYFINANCETODAY.COM

SPONSOR

Scopri e acquista il miglior materasso per un sonno perfettoAPP.MYFINANCETODAY.COM

SPONSOR

Roma e Milano: il derby dei ristoranti nella Guida del...APP.MYFINANCETODAY.COM ANITYFAIR.IT