



I banconisti de *Il* **MERCATO**

PANIFICIO Grazioli

"Oggi, ogni notte, mi sveglio sempre con lo stesso entusiasmo, scendo nel mio forno e faccio ciò che mi piace di più al mondo...il pane!"

Massimo Grazioli

La panetteria de Il Mercato sarà gestita dalle mani esperte di Massimo Grazioli e dei suoi collaboratori. La famiglia Grazioli gestisce il panificio dal 1974, esattamente l'anno in cui Massimo comincia a lavorarci. Nel 1993, dopo la morte del padre, Massimo ne assume la gestione, cercando di tracciare una strada personale puntando tutto sulla qualità del pane. Nel 1996 entra nel Richemont club (club per l'eccellenza della panificazione nel mondo) e incontra Piergiorgio Giorilli, con cui scopre la panificazione col lievito madre. Nel 1998 nasce la figlia Giulia e il suo lievito madre da farina di segale acqua e bucce d'uva che tuttora usa per il pane. Nel 2006 incontra Slow Food con cui realizza che l'eccellenza professionale va abbinata alla qualità degli ingredienti: farine integrali macinate esclusivamente a pietra da agricoltura biologica, sale marino di Pirano, malto da germinazione d'orzo e acqua senza memoria. Nel 2011 entra a far parte del progetto dei ragazzi di Slow Food "nutri Milano" dove la filiera dei cereali utilizzati per fare il pane viene costruita con le cascine agricole del parco sud di Milano. Diventa così uno dei produttori del Mercato della Terra di Milano alla Fabbrica del Vapore.

All'interno de Il Mercato, il Panificio Grazioli proporrà numerose tipologie di pane a lievitazione naturale che comprendono specialità locali come il *Pan Tranvai*, il tipico pane lombardo con l'uvetta, il *Pane di Meliga*, realizzato con farina di mais secondo un'antica ricetta delle campagne del novarese, il *Nero di Sicilia*, ricoperto da un sottile strato di sesamo tostato e il *Pane d'Altamura*. A questi si aggiungono preparazioni con farine alternative come il Pane al farro, al kamut, ai 5 cereali e le ciambelle di segale.



"Cucinare è prendersi cura della felicità di qualcuno, anche solo per il tempo di una fetta di torta."

Valentina Meda

Il banco più goloso de Il Mercato è affidato all'esperienza della pasticceria **C'era una torta...** di Seregno. L'azienda nasce dalla passione di Valentina Meda per la cucina e per il mondo della pasticceria e del cake design. Un piccolo e raffinato laboratorio artigianale dove il profumo della tradizione si fonde con la creatività e in cui alle specialità classiche della cultura italiana, europea e statunitense, si affiancano un ampio set di dolci inediti e originali. Una delle caratteristiche di C'era una torta... è il rispetto dei tempi lunghi della lavorazione artigianale e della stagionalità dei prodotti. Qualità che ha consentito alla piccola azienda di ottenere l'affiliazione a Slow Food. Tutti i dolci sono privi di conservanti, additivi chimici e aromatizzanti e nelle preparazioni vengono utilizzati ingredienti da allevamenti e colture biologiche, essenze aromatiche preparate con il metodo artigianale e lievito madre.



Per Il Mercato la pasticceria ha elaborato un'estesa gamma di golosità che comprende: apple-pie, cheesecake all'italiana, torta di pere e cioccolato, morbidone al cioccolato con marmellata di lamponi, biscotti al tè verde matcha, nocciolotti, cocchini, cookies, tartufini.

"Artigianalità ed eccellenza del patrimonio gastronomico piemontese che si identificano nella forza di una famiglia e di un'azienda."

Angelo Falcone

Falcone[®]

Il banco gastronomia de Il Mercato è affidato a un'insegna di eccellenza del settore: la **Gastronomia Falcone**. L'azienda nasce nel 1977 in un piccolo comune del Saluzzese (CN), un territorio dalla spiccata vocazione agricola e agroalimentare, e si afferma da subito nella distribuzione di specialità tipiche piemontesi, collaborando con i migliori produttori locali. Oggi l'azienda è una **Eccellenza Artigiana** riconosciuta dalla Regione Piemonte che si sviluppa su una superficie di circa 3600 mq. "Falcone" significa un'azienda e una famiglia, che si identificano nella passione per l'alta cucina e la gastronomia di qualità per offrire alla clientela prodotti freschi e artigianali nei quali riscoprire la cura e l'attenzione di una cucina rispettosa delle tradizioni. Le oltre 100 specialità di antipasti e salse sono il frutto di un'accurata ricerca nelle ricette tradizionali piemontesi e italiane, elaborate con materie prime genuine e di alta qualità.

Per Il Mercato, la Gastronomia Falcone ha elaborato una specifica gamma di ricette utilizzando ingredienti di qualità certificata (PAT, IGP, DOP) e provenienti da Presidi Slow Food regionali. Un'ampia scelta di antipasti, primi piatti, secondi e contorni preparati con materie prime di eccellenza. Tra questi la carne bovina di Razza Piemontese (cosiddetta "Fassone"), formaggi come il Castelmagno DOP, la Raschera DOP e la Toma Piemontese DOP, e altre eccellenze locali come il Tartufo Bianco d'Alba, il peperone di Carmagnola, il porro di Cervere (Presidi Slow Food) e la carota di San Rocco Castagnaretta PAT.



"Trasmettere emozioni, qualità e genuinità in formaggi che sono scrigni di sapori perduti."

Antonio Carpenedo

Il banco formaggi de Il Mercato si avvale dell'esperienza e della professionalità di Sogni di Latte di Vomero (Napoli) e di Antonio Carpenedo del caseificio La Casearia di Camalò di Povegliano (Treviso). Entrambe le aziende propongono solo i migliori formaggi, quelli capaci di emozionare! Sogni di Latte seleziona e valorizza formaggi provenienti da produzioni casearie di eccellenza distribuite su tutto il territorio nazionale, dal Piemonte alla Sicilia. Ogni "sogno di latte" viene conservato e custodito nel pieno rispetto di gusto, odori e aromi originali.

Papà Antonio e i figli Antonio, Ernesto e Alessandro Carpenedo affinano formaggi dal 1976, per un formaggio che si innamora e fa innamorare e che viene preparato in una grande varietà di ricette - a base di latte crudo e pastorizzato di mucca, pecora, capra, bufala- e stagionature.



All'interno de Il Mercato, Sogni di Latte & Antonio Carpenedo propone un'accurata selezione di formaggi stagionati, erborinati e ricotte. Un'attenzione privilegiata è riservata alla mozzarella di bufala Campana (proposta nelle varianti dell'alto Casertano e di Battipaglia), ai latticini dei monti Lattari e al latte Nobile.



“La nostra famiglia ci ha tramandato ‘l’amore per la carne’ quale alimento nobile, sano e genuino, mentre l’esperienza ci ha insegnato a valorizzare un mondo fatto ancora di passione e professionalità”

Maurizio, Walter ed Enrico Giovanni Gavazza

Il banco macelleria & salumeria de Il Mercato è affidato alla professionalità dei F.lli Gavazza, un'azienda a conduzione familiare della provincia astigiana, specializzata da tre generazioni nella lavorazione di carni. F.lli Gavazza fonda le proprie radici nell'esperienza del nonno Giovanni che nel 1913 cominciava la sua attività di garzone di macelleria. Oltre un secolo di amore per la carne, passione e professionalità. Oggi sono i nipoti Maurizio, Walter ed Enrico Giovanni a custodire i segreti del mestiere e portare avanti la tradizione di famiglia. F.lli Gavazza si distingue per la selezione di capi bovini di alta qualità provenienti da allevamenti piemontesi che rispettano il benessere dell'animale. Inoltre, grazie alla consolidata collaborazione con le migliori strutture di macellazione europee, è in grado di proporre ai suoi clienti anche pregiati tagli di origine irlandese, danese, belga e olandese.

All'interno de Il Mercato, l'azienda proporrà un'ampia varietà di carni scelte di razza piemontese e una selezione di tagli internazionali di alta qualità.



Il banco frutta & verdura de Il Mercato è gestito dai F.lli Abbascià, una vera e propria autorità nel settore ortofrutticolo milanese. Il nome Abbascià a Milano, infatti, è da oltre 50 anni sinonimo di prodotti freschi e di alta qualità. L'azienda è diventata nel tempo un fornitore di riferimento per gli chef e i ristoratori della città alla ricerca di materie prime genuine e ricercate. Oggi Abbascià propone ai suoi

clienti oltre 1000 referenze appartenenti al patrimonio agroalimentare italiano e internazionale.

Per Il Mercato, l'azienda ha predisposto un'offerta di frutta e verdura variegata riservando un'attenzione particolare alla stagionalità dei prodotti e alle produzioni tipiche delle regioni italiane.



I fornitori di



Il Boscasso



“Ogni anno a gennaio mi rendo conto di quanto sia complesso il meccanismo della produzione del formaggio, perché ogni lavoro è connesso al successivo. Un lavoro pratico, mentale, affettivo che parte, si sviluppa, cresce ed evolve. Per me ogni anno è un piccolo miracolo”

Maria Chiara Onida

Il Boscasso è una piccola azienda agricola collocata a circa 600 metri d'altitudine nel cuore delle colline dell'Oltrepò pavese. La sua origine è legata a una scelta di vita di Maria Chiara Onida e Aldo Galbiati che, dal 1988, hanno deciso di vivere a contatto con la natura e di dedicarsi all'allevamento delle capre e, successivamente, alla produzione di formaggi di alta qualità. Nell'azienda vengono gestite direttamente, a livello familiare, tutte le fasi della produzione casearia: la raccolta del fieno, l'allevamento delle capre, la produzione del latte, la realizzazione del formaggio e la loro commercializzazione. Un approccio che garantisce il rispetto di elevati standard qualitativi in ogni passaggio. Attualmente a Il Boscasso vengono prodotti circa 20 diversi tipi di prodotti caseari in una gamma che va dallo yogurt di capra ai formaggi caprini a più alta stagionatura.

Golosi di salute



“Amo fare dolci buoni, facili da digerire perché fatti con ingredienti sani. Ho fatto di una passione il mio lavoro.”

Luca Montersino

Golosi di Salute è l'azienda dolciaria capitanata dallo chef di fama internazionale Luca Montersino, *anchorman* della TV Alice e maestro pasticciere per la trasmissione La prova del Cuoco. Il brand nasce dal connubio di un amore per la ricerca con le esigenze di una pasticceria buona e, al contempo, sana, capace di coniugare la soddisfazione di gusto con la qualità e la salubrità degli ingredienti. Il tratto distintivo di Golosi di Salute è la proposta di una pasticceria che sostituisce agli ingredienti tradizionali materie prime come enkir, farro, riso integrale, zucchero d'uva, fruttosio, zucchero di mela, malto, olio extravergine di oliva. Il risultato è un insieme di dolci, tra cui quelli senza glutine oppure senza latticini o uova, che soddisfano il palato in modo leggero e naturale.



Marco D'Oggiono Prosciutti



"La nostra filosofia di lavoro, invariata da sempre, è quella di offrire un prosciutto dal sapore dolcissimo, morbido e pulito senza nessun retrogusto."

Agnese, Dionigi, Giulia Spreafico

MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI è un'azienda a conduzione familiare, presente ad Oggiono, in Alta Brianza, dalla prima metà del secolo scorso e specializzata nella produzione artigianale di prosciutti crudi dolci di alta qualità.

Lo stabilimento di produzione è situato sotto la collina che delimita a sud-est il paese e vanta condizioni geo/climatiche ottimali per la stagionatura dei salumi. Riconosciuto come storico prosciuttificio brianzolo, nel 1999 il "Marco D'Oggiono" ottiene anche la certificazione di **Prodotto Tradizionale Lombardo** e viene inserito nell'atlante dei prodotti tipici e tradizionali della Regione Lombardia. Dalla sua fondazione l'azienda, attualmente gestita dai fratelli Dionigi, Agnese e Giulia Spreafico, ha custodito inalterati il sapere e il metodo di lavorazione artigianale che consentono di ottenere un prosciutto dalle alte qualità organolettiche i cui tratti distintivi sono un gusto elegante ed una spiccata dolcezza.

Molini Di Voghera



"In oltre quattrocento anni di esperienza abbiamo imparato che per fare una buona farina non basta avere un buon grano. Bisogna averne tanti diversi."

È il 7 febbraio 1610 quando Filippo III di Spagna concede la licenza di macinazione al Molino delle Quattro Ruote. La storia dei Molini di Voghera nasce sul torrente Staffora, le cui acque che sgorgano dalle falde del monte Chiappo rappresentavano la linfa vitale dell'attività molitoria del vogherese. Attraverso i secoli la proprietà del molino passa nelle mani di diverse famiglie. Oggi Molini di Voghera è un'azienda solida, vicina agli agricoltori, al territorio e ai propri clienti. Ma soprattutto un'impresa di persone che da sempre fanno il proprio lavoro con attenzione, dedizione e amore per la farina buona. Una realtà produttiva in costante crescita. Lo stabilimento originario è stato infatti ampliato nel corso degli anni e sempre aggiornato con le migliori tecnologie. La capacità attuale di stoccaggio arriva così a 8000 tonnellate suddivise in 60 celle. Il top della gamma è composto da una miscela di almeno 16 grani rigorosamente selezionati ed è stata pensata per la realizzazione del miccone, il pane tipico dell'Oltrepò.

Caseificio Fiordilatte



"Il caseificio è il luogo dove ogni notte s'incontrano la cultura e i saperi antichi dell'originale tradizione casearia del nostro territorio, le tecnologie più innovative e la passione di una giovane e ambiziosa azienda italiana."

Alessio Mogliani

Il Caseificio Fiordilatte è un'azienda giovane che affonda le sue radici nella passione per le tradizioni italiane del gusto. Alessio Mogliani, suo fondatore e ispiratore, è un giovane imprenditore che ha vissuto per diversi anni nel sud Italia, in particolare in Puglia, dove è entrato in contatto con le maestria delle tradizioni casearie del territorio. Da questo incontro nasce l'idea del



“Caseificio Fiordilatte”, una piccola azienda artigianale con produzione propria di latticini e formaggi. Elemento caratterizzante del caseificio è l’approvvigionamento a filiera cortissima, che lo rende un punto di approdo privilegiato per le produzioni del latte da parte di aziende agricole del territorio compreso tra Milano, Lodi e Cremona.

Per garantire i valori organolettici del latte e la qualità del prodotto finale, tutto il ciclo produttivo è sottoposto a specifici e ripetuti controlli, dalla fattoria alla vendita al dettaglio. A ciò si accompagna l’attenzione e la cura della lavorazione artigianale per una gamma di latticini che si estende dai prodotti più freschi (mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, stracciatella, burrata, ricotta) a quelli più stagionati (scamorza, silano e caciocavallo, primo sale).

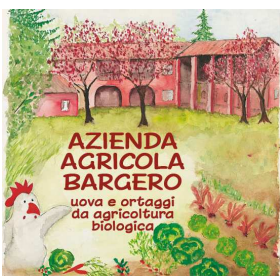


Officine della Birra

“Sin dall'inizio l'intento è stato quello di produrre birre all'insegna della freschezza e della naturalezza”

Il birrifico è operativo dal 1999 e in questi anni ha preparato diversi tipi di birra raggiungendo ad oggi oltre 2000 hl di prodotto finito ad un ritmo di 10 hl a cotta. Dall'anno 2000 la produzione è divenuta totalmente biologica e certificata "Suolo e Salute" IT ASS 14352 MI0022 con l'utilizzo esclusivo di materie prime provenienti da agricoltura biologica. Malto e luppolo vengono lavorati inoltre sul posto secondo la legge europea EWG 2092/91 che, vietando l'impiego di trattamenti chimici a qualsiasi stadio della lavorazione, garantisce la genuinità dei derivati. Questo fa della birreria la prima produzione di birra biologica in Italia.

Le birre prodotte di Officina della Birra:



Azienda Agricola Bargerò

“Noi restiamo fedeli ad una immagine del biologico degli inizi, ora non più tanto attuale, che vedeva l’azienda agricola come un organismo ecologicamente equilibrato. In questo ideale ciò che serve all’azienda è quanto più possibile prodotto dall’azienda stessa.”

Luigi Bargerò

Erano gli anni trenta quando Luigi Bargerò acquistò l’azienda. Lui, figlio di agricoltori piemontesi, studiò ingegneria, ma ciò non gli tolse un attaccamento nostalgico alla vita di campagna. Negli anni Ottanta, in questo contesto culturale e forse ereditando dal nonno la passione per l’agricoltura, il giovane Luigi Bargerò (nipote dell’omonimo fondatore) si laureava in agraria. Nel 1984 con la moglie Costanza riprese l’attività agricola in maniera professionale. Decisero di essere i primi in Italia ad allevare galline ovaiole applicando all’allevamento i principi dell’agricoltura biologica.



**MAESTRI
DELGUSTO**



Maestri del Gusto

“La storia di Maestri del Gusto è una storia di imprenditoria al femminile nella Sicilia occidentale. Da una ricerca generale legata anche alle origini artigiane della Sicilia, dalla passione per i prodotti alimentari buoni, naturali ma anche originali, nasce l'idea di valorizzare quelle che sono le risorse del mare Mediterraneo.”

Linda Barcellona e Marcella Ruffino

Maestri del Gusto nasce nel 2009 dal desiderio di Linda Barcellona e Marcella Ruffino di riprendere e valorizzare tradizioni e risorse della loro terra, la Sicilia. La loro azienda prende vita in seguito a una ricerca sugli antichi metodi regionali di lavorazione del pesce. Girando in lungo e in largo per la Sicilia, da Mazara a Favignana, da Portopalo di Siracusa alle Eolie, le due amiche scoprono i costumi locali, confrontandosi direttamente con pescatori e artigiani. Un ambiente apparentemente lontano, quasi atipico e poco “femminile”. La tradizionalità dei metodi di lavorazione si sposa con la tecnologia e l'innovazione per garantire qualità e sicurezza in ogni preparazione. Tutto questo fa di Maestri del Gusto un'azienda di eccellenza, specializzata nella produzione di tipicità ittiche come la bottarga (di muggine, tonno e pesce spada) e le conserve di pesce (sughi a base di pesce e filetti di pesce in olio d'oliva).