

## Il rilancio della piazza

SPESSE I CENTRI COMMERCIALI VENGONO PARAGONATI A NUCLEI DI AGGREGAZIONE MODERNA. A MILANO ECCO un'alternativa che unisce le comodità della grande distribuzione in un contesto che si può definire a misura d'uomo. È il nuovo **Mercato del suffragio**, recuperato da circa un anno per iniziativa di **Davide Longoni**, considerato uno dei più abili panificatori nazionali e che, da ottimo imprenditore, ha saputo coinvolgere altre eccellenze del mondo gastronomico, dando vita a un vero e proprio centro gourmet. Il **Mercato del suffragio** si compone di quattro corner principali che interagiscono tra loro: al centro vi sono i tavoli e all'esterno il dehors dove consumare i pasti. Non manca ovviamente il corner di Davide Longoni, con pane, pizza e dolci realizzati con lievito madre e farine biologiche. Ecco poi il banco di frutta e verdura fresco e buono che propone piatti vegetariani. Il terzo corner, quello della latteria, presenta invece salumi e formaggi artigianali, vini biologici e il gelato naturale «Cool». Infine l'angolo del pesce di Schooner propone piatti e pesce freschissimo e, ogni domenica mattina, l'asta del pesce. Detto in altre parole: colazioni, pranzi, merende, aperitivi, cene e tanti eventi. Una realtà da conoscere per vivere la grande città in maniera più bio e in un ambiente dove la componente umana resta fondamentale.



**INFO** | **Mercato del suffragio**  
piazza Santa Maria del Suffragio - Milano

**f** Mercato del suffragio

Il Mercato del suffragio è aperto sette giorni su sette dalle 7 alle 23 e non è solo un luogo conviviale ma anche un autentico mercato dove si può anche fare la spesa. E con pane, pesce e verdure è possibile reinventare una ricetta della tradizione tra le più note.



### LA RICETTA

Calamaro ripieno - Per 4 persone

4 calamari medi, 1 peperone rosso, 100 gr mollica di pane, 100 gr pane grattugiato, 1 spicchio d'aglio, 1 porro, 1 cucchiaino di capperi sotto sale, 4 foglie di basilico, 1 rametto di maggiorana, 5 foglioline di menta, 1 pugno di prezzemolo, 1 bicchiere di vino bianco, 1 peperoncino, sale, olio Evo

### Preparazione

Pulite i calamari eliminando l'osso e tutte le membrane o pellicine. Rimuovete le ali e i tentacoli e tritateli finemente. Con il pelapatate, eliminate la buccia del peperone, privatelo dai semi e tagliatelo a pois. Preparate un trito con le erbe. Sciacquate i capperi, asciugateli e tritate anch'essi al coltello. In una padella antiaderente, scaldate l'olio con porro tritato, l'aglio privato dell'anima e schiacciato, il peperone e il peperoncino. Aggiungetevi ali e tentacoli e lasciate insaporire. Sfumate col vino bianco e aggiungete il trito di erbe e i capperi. Terminate amalgamando il pan grattato e la mollica di pane, precedentemente ammolata in poca acqua tiepida. Preriscaldate il forno a 180° e, nel frattempo, farcite i calamari con un sac-à-poche a bocchetta larga. Adagiateli su una teglia e ungeteli con un filo d'olio. Cuocete per circa 10', servite porzionandoli e condendoli con un filo d'olio prezzemolato, ottenuto frullando olio e prezzemolo, filtrati con un colino.

Per approfondimenti scrivete a:  
[stefania@mangiaoredadio.it](mailto:stefania@mangiaoredadio.it)  
o visitate [mangiaoredadio.it](http://mangiaoredadio.it)