5Vie
Il più antico di tutti

VIA SANTA MARTA, DEL BOLLO, BOCCHETTO, SANTA MARIA FULCORINA E SANTA MARIA PODONE FORMANO UNA STELLA A CINQUE PUNTE DOVE LOCALI NON CONVENZIONALI, GALLERIE E GRANDI ATELIER RISCALDANO IL CUORE DI MILANO

Francesco A. Bellini

È il quartiere più antico di Milano, a pochi passi dal Duomo e dalla Basilica di Sant'Ambrogio. Quello che oggi viene chiamato 5vie esiste sin dai tempi dell'Impero Romano, le sue stradine che si incrociano a formare una stella a cinque punte riservano sorprese a ogni angolo, tra chiese antichissime, palazzi, monumenti e, ovviamente, resti imperiali. A cominciare da via Santa Maria Podone, la strada che dà il nome a una delle chiese più antiche di Milano sulla facciata della quale rimane ancora visibile lo stemma della famiglia Borromeo che nel Medioevo considerava la chiesa come la cappella di famiglia. Importante famiglia di mercanti, ad essa è intitolata l'omonima piazza sorta nel 1440. Di fronte alla chiesa, Palazzo Borromeo che, nonostante i bombardamenti subiti nel corso della Seconda Guerra Mondiale, conserva il cortile con tre lati porticati. Resti di un'altra chiesa antichissima, sconsacrata nel 1798 e demolita nei primi del 900 per fare spazio al passaggio che porta a Piazza Affari, si trovano invece in via Santa Maria Fulcorina. Proseguendo per via Santa Maria della Porta troviamo l'omonima chiesa di ispirazione barocca, eretta in piena dominazione spagnola nell'anno 1652 su progetto dell'architetto Francesco Maria Richini. Famosa per i resti di una cappella contenente una immagine della Madonna ritenuta miracolosa.

Piazza San Sepolcro. Decisamente più laica è via del Bollo, che deve il suo nome per avere ospitato la sede storica delle Poste. La via sfocia da un lato in via Zecca Vecchia, dove si trovava la Zecca di Stato, dal lato opposto in piazza San Sepolcro dominata dalla Chiesa di San Sepolcro alla sinistra della quale svetta la statua, risalente al 1864, raffigurante il Cardinale Federico Borromeo. In questa piazza, nel 1919, sono nati i Fasci di Combattimento di Benito Mussolini che avevano eletto a propria sede Palazzo Catani, il palazzo rinascimentale antistante la chiesa (sede del PNF dal 1921 al 1924, oggi sede del Commissariato di Stato). In via Santa Marta 18 si trova invece la storica sede della Società d'Incoraggiamento di Arti e Mestieri che dal 1838 si occupa di formazione del personale manifatturiero. L'ultima delle cinque vie è via Bocchetto, al civico 13 si trova un edificio risalente al XVIII secolo al cui interno primeggia una torre di origine medievale.

dove mangiare

Mediterranea

Proposta unconventional

Mediterranea offre una proposta innovativa, nasce come un ristorante, ma si trasforma in tanto altro. Un progetto di food retail nel quale benessere e gusto non sono concetti agli antipodi, ma valori da esaltare. Con una offerta gastronomica completa, diversificata e bella da vedere. «Tutti i nostri piatti sono validati da una nutrizionista che ne cura ogni aspetto e proprietà nutritive – dice Andrea Pignata, uno dei soci titolari - Non sono solo buoni e genuini, le presentazioni sono curate nei minimi dettagli». I menù prevedono una selezione delle materie prime utilizzate e attenzione alle tecniche di cottura per garantire e preservare tutte le proprietà degli ingredienti. Gli abbinamenti sono moderni, iconico il Riso Rosa mantecato alla barbabietola e arricchito da zest di lime e crema di mandorle e anacardi. Tra le ricette vegane, le polpette di legumeat con cavolo cappuccio, maionese vegana al basilico e crumble di tarallo. Ricca la carta dei dolci. «La banana bread – conclude Andrea - la serviamo sia normale che impreziosita dai lamponi, il tiramisù lo facciamo sia nella versione tradizionale che al pistacchio».

Via Santa Marta, 6
Aperto dal lunedì al sabato dalle 7.30 alle 23.00
02.67.17.72.07
mediterraneabistrot.it

San Maurì

La sicurezza del territorio

Vi si ritrovano operatori di borsa della vicina piazza Affari, liberi professionisti, commercianti del quartiere, turisti soprattutto francesi. È ricavato all'interno dello spazio di una vecchia filanda di un convento risalente al XVI secolo. «Siamo su alcune guide francesi – racconta Luca Raffaghelli, il titolare di San Maurì - Ma da noi arrivano anche dall'Australia». Diversamente da quanto si potrebbe pensare, la cucina è invece basata sulla filiera corta, a volte cortissima. «La proposta vuole essere quella di una materia prima proveniente da filiera controllata e fornitori sostenibili, evitiamo allevamenti intensivi». I piatti sono quasi esclusivamente lombardi, con qualche eccezione come la ribollita e la pappa al pomodoro (il cuoco è toscano). Il menù del pranzo cambia tutti i giorni, per l'offerta della cena il menù è invece stagionale. «Abbiamo sempre una pasta e un risotto, con qualche variante, come il risotto alla milanese con ossobuco di pescatrice». Tra i dolci, tutti fatti in casa, il Pan di Spagna cotto nel forno con pezzi di uvetta e castagne a granella e servito con una mousse di formaggio misto vaccino e latte di capra.

Via San Maurilio, 4
Aperto dal lunedì al sabato dalle 9.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 23.00
02.89.00.588
sanmauri.it

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il regno del design e della creatività

Un giro fra boutique orafe, atelier e gallerie d'arte dove vivevano Verdi e Da Vinci

Qui vivono registi, ballerini di danza classica, imprenditori, designer, intellettuali. Nei secoli passati hanno transitato persone che hanno fatto la nostra storia come Francesco Petrarca, Giuseppe Verdi, Leonardo Da Vinci. Alle spalle della frenesia del centro urbano, un quartiere dove percorrere le stradine a piedi assaporando il fascino che emana dalle tante boutique orafe, atelier e gallerie d'arte, negozi di artigianato, antiquariato, abbigliamento e design che caratterizzano l'anima eterogenea delle 5Vie. In via Santa Marta 8, per esempio, si trova Orienthera. Tessuti, oggetti e curiosità varie fanno di questo piccolo negozio un viaggio intorno al mondo. Tra borse italiane e cinture libanesi, oggetti in legno di provenienza indonesiana, cinture cinesi e così via. «Ma siamo conosciuti anche per gli scialli indiani a base di cashmere – specifica la titolare Consolata Visconti –. Un cliente viene a comprarne almeno un paio ogni mese». Oggetti comunque mai banali, per offrire originalità ed eleganza. Eleganza e originalità che ritroviamo anche al Laboratorio Parravicini, in via Nerino 8. Un atelier d'altri tempi, dedicato agli amanti del dipinto a mano. Da oltre vent'anni propone una produzione sartoriale di piatti e servizi, da usare in tavola o a scopo decorativo, rispondente a gusti, desideri e personalità dei più svariati clienti. «La ceramica è come la musica – dice la fondatrice Costanza Parravicini - Ogni piatto vibra di una diversa melodia». Tra le tante collezioni realizzate ogni anno in occasione della *Milano Design Week*, anche quella realizzata per una principessa. «Abbiamo anche turisti di provenienza extraeuropea e svariate coppie - aggiunge Benedetta, una delle figlie -. E non è scontato che la scelta sia lasciata in mano alla donna». C'è poi chi ama giocare tra passato e presente, come Deodato Arte (via Nerino, 1). Una galleria d'arte con un particolare focus su street art e pop art. Bansky è tra gli artisti più trattati. La proposta è innovativa, tutta incentrata sulla accessibilità. Non è necessario suonare campanelli, l'accesso è libero. Le opere esposte sono visibili dalla strada in modo da invitare a entrare anche il passante occasionale. Prezzi e nomi di artisti sono poi rigorosamente indicati. «Ho voluto creare empatia, una volta entrato – dichiara il titolare Deodato Salafia - il visitatore trova un contesto accessibile anche per il portafoglio. Da Deodato Arte non è impossibile trovare un Picasso a 50mila euro.

Ph. Nick Mascioletti

DaDa in Taverna

Fra tradizione e innovazione

Ha ereditato lo spazio dell'ex Taverna Moriggi, oggi l'ambiente è rinfrescato dalle mensole in metallo dell'area bar e dai quadri di impronta dadaista che arricchiscono le pareti del locale. Ma l'anima rimane quella della taverna. Nel menù segnato su una lavagnetta, come nella migliore tradizione, troviamo a pranzo proposte come il risotto alla milanese, le tagliatelle ai funghi, brasato e stracotto. Più creativa la proposta serale, con i tre menù degustazione che vogliono stimolare il commensale che vuole sperimentare. Come il risotto alle quaglie mantecato in bianco con un'acqua aromatizzata al pepe di Sichuan contornato da una riduzione di marsala resa come una glassa. Oppure il piatto di anguilla proposto in duplice versione. Tra i dolci, immancabile in carta, il Pullmeap: un fagottino fatto con la pasta del bignè e farcito all'interno con la crema al tiramisù con sopra una ganache di cioccolato bianco e caffè e spolverizzato con polvere di cacao amaro. Accanto all'ambiente rilassante del ristorante, l'area bar - con una carta food dedicata - che prende vita sin dall'ora dell'aperitivo e prosegue nel dopo cena tra serate di musica jazz dal vivo e mostre di artisti emergenti.

Via Morigi, 8
Aperto dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 15.30 e dalle 17.30 all'1.30
02.36.75.52.32
dadaintaverna.com

Le Jardin

Il bistrot a conduzione familiare

Bistrot con una quindicina di posti a sedere in pochi metri quadrati, all'interno primeggia il banco con brioches, torte e biscotti di produzione artigianale. Sfornati a ripetizione, lungo tutto l'arco della giornata. «Siamo incentrati sulla piccola pasticceria per la colazione – racconta Simona Romano, una delle titolari di Le Jardin Bistrot - Ma nel corso della giornata il banco si arricchisce di dolci un po' più elaborati come tiramisù e cheesecake» Le Jardin Bistrot è punto di ritrovo per residenti del quartiere, lavoratori che vi si recano per una pausa pranzo veloce, studenti che si concedono una sosta pomeridiana. A pranzo, piatti semplici come una pasta alla carbonara o una zuppa di verza e zucca. Nel pomeriggio, la proposta si incentra sulle 16 tipologie diverse di tè e tisane. Di fronte a Le Jardin Bistrot, il wine bar (sempre di loro proprietà) di recente apertura. «Abbiamo voluto soddisfare la voglia di un aperitivo diverso –. spiegano il titolare Roberto Novello e il bartender Davide Bottini – Ai nostri taglieri con ingredienti esclusivamente calabresi accompagniamo un calice di vino del nostro territorio o un cocktail molto particolare, come il Negroni Rivisitato».

Via San Maurilio, 1
Aperto dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30 Sabato dalle 9.00 alle 18.30 e domenica dalle 10.00 alle 18.30
388.89.45.886
lejardinbistrot.eatbu.com

lo scrigno

Museo Mangini Bonomi

Una chicca tutta da scoprire

Un piccolo e semisconosciuto gioiellino del territorio milanese. È Museo Mangini Bonomi, dal nome del suo fondatore. Figura poliedrica, sin da piccolo Carlo Mangini Bonomi è attratto dall'idea di raccogliere oggetti antichi. Durante la sua vita costellata dalle più svariate esperienze (da imprenditore del tessile a imprenditore immobiliare, da pilota offshore a scrittore di commedie dialettali) accumula, tra aste, mercatini e boutique antiquarie, oggetti di uso quotidiano tra i più svariati e curiosi. Quando nel 1978, insieme al figlio Giuseppe, acquista dal conte Annibale Scotti Casanova la casa di via dell'Ambrosiana 20 per farne la loro abitazione, dopo alcuni lavori di ristrutturazione, la trasforma in un museo nel quale ospitare le sue collezioni. Nel 1985 la casa diventa sede della Fondazione che porta il suo nome, con l'obiettivo di mettere le collezioni a disposizione di studiosi e cultori delle discipline artistiche, storiche ed etnologiche. Oggi vi si trovano circa 3.700 oggetti, una raccolta incredibile che riunisce bauletti, lucerne, calamai, bacilli da barba, giochi, cassette notarili, oggetti di chiesa, lanterne magiche, abiti e altro ancora. Autentiche sorprese le balestre del XVI e XVII secolo e le sciabole risorgimentali, ma anche microscopi e strumenti chirurgici, farmacologici e ottici che restituiscono lo spaccato di una scienza medica ai primi albori. Di particolare interesse gli "stipi", mobili segreti utilizzati per conservare al sicuro denaro, lettere e gioielli. Non meno preziosi, un testamento olografo di Napoleone e un ventaglio di Irene Sironi (zia della moglie del fondatore) firmato da personaggi illustri come Eleonora Duse, Gabriele D'Annunzio e Arturo Toscanini (solo per citarne alcuni). Non mancano una roulette portatile e, per rimanere in tempi più recenti, un tariffario di una casa di tolleranza del secolo scorso.

Via dell'Ambrosiana, 20
Aperto dal lunedì al giovedì dalle 15.00 alle 19.00
02.86.45.14.55
museomanginibonomi.it

©RIPRODUZIONE RISERVATA