

TENDENZE

Il cuore e pop di Lambrate tra osterie, gallerie d'arte e mercatini vintage

C'è chi l'ha ribattezzata Lambrooklyn o Lambrangeles per la sua apertura a nuove realtà, anche internazionali. Così il quartiere cresce, si trasforma e piace sempre di più

di LAURA VINCENTI

di Laura Vincenti



Benvenuti a Lambrooklyn, o Lambrangeles se preferite: è così che alcuni abitanti della zona hanno rinominato Lambrate, un quartiere che conserva il suo antico sapore di paese, con uno sguardo, però, molto contemporaneo di crescita anche internazionale. Come racconta Greta Petese dell'associazione «Made in Lambrate»: «Sono nata qui nel 1977 e ho visto Lambrate trasformarsi nel

tempo: da quartiere di periferia ed ex zona industriale (qui c'erano Innocenti e Faema), a nuovo polo culturale. Soprattutto in via Ventura molti spazi sono stati recuperati e trasformati in gallerie d'arte. «Made in Lambrate» ha proprio lo scopo di promuovere le attività di crescita del quartiere». Come la «Ventura Contemporary Art Night» che apre di sera le porte delle sue gallerie, per esempio Prometeogallery, Studio Gariboldi, C-Gallery: il prossimo appuntamento è l'11 aprile. Mentre in via Conte Rosso, cuore della vecchia Lambrate, sono nati indirizzi nuovi e interessanti come Tutti e Tre, enoteca che vende anche wi-fi, e Redroom, negozio dedicato all'homemade, che promuove il mercato «Il sabato di Lambrate», in scena il 14 aprile.

La zona vive tutto l'anno, e non solo durante il Fuorisalone: e proprio con quest'ottica nello Spazio Industriale di via dei Canzi 14 è appena nato Art&Bike Gilcolab. «La nostra azienda produce tubi speciali, per esempio per la Ferrari, da più di settant'anni: questo spazio non vuole essere dedicato solo al marchio Gilco, ma un luogo aperto a eventi culturali, mostre d'arte, di fotografia, alla musica, allo sport», dice Serena Omodeo Salè. Tutti i mercoledì, dal 4 aprile, sono in programma aperitivi con musica dal vivo e street food, da gustare anche nel grande cortile lontano dal traffico, e poi c'è la ciclofficina, aperta tutti i martedì, mercoledì e domenica. La peculiarità di Lambrate sembra quella di riuscire a recuperare gli ex spazi industriali e trasformarli in qualcosa di nuovo che funziona. Come testimonia anche Osteria Milano, appena aperta in un ex capannone in via Sbodio. Ci racconta il titolare Tobia Scaglione: «Nel 1997 mio papà aprì l'Osteria del Castello, appena fuori Milano: l'anno scorso, durante il Fuorisalone, ho avuto l'occasione di allestire qui l'Osteria Mobile, un progetto temporaneo che però, visto che è andato molto bene, ho deciso di trasformare in permanente. Così è nata questa osteria, un luogo dove si respira un'atmosfera familiare, accogliente e genuina ma dove ci si può anche divertire». L'ambiente, un'unica sala molto spaziosa, è in perfetto stile vintage, con un grande bancone in legno e marmo che viene da una vecchia farmacia, e poi salottini, librerie, tavoli e sedie in legno, una console ricavata da un mobile riadattato. La cucina, sempre aperta dalle 10 del mattino alle 2 di notte, propone soprattutto piatti tipici della tradizione piemontese, ma non solo, come la bagna cauda (12 euro), da bere oltre ai vini, anche importanti, i cocktail originali del barman Juan Pablo come Il Gino (10 euro). Da mercoledì a domenica l'atmosfera si anima grazie a concerti e dj set e non manca il dehors in cortile. L'osteria si trova di fianco al Birrifico Lambrate, il primo microbirrifico nato in città nel 1996, mentre negli ultimi anni tra le insegne che hanno rilanciato la zona c'è East Market, il mercato delle pulci che una domenica al mese richiama migliaia di persone e che ha aperto anche un diner per gustare specialità dal mondo.