

La biografia
Gainsbourg a cinquant'anni dallo scandalo "Je t'aime"

Estate 1969: una canzone passa alla radio, ed è subito scandalo. Si tratta di un brano del musicista Serge Gainsbourg, la voce femminile è quella della bellissima attrice britannica Jane Birkin, sua compagna. Ma *Je t'aime... moi non plus* mima un atto sessuale e quindi è

censurato. A 50 anni da allora, il libro *Gainsbourg. SCANDALE!* racconta la vita del genio francese e il grande amore che lo lega alla musa da cui nascerà Charlotte Gainsbourg. «La storia di un uomo alluvionato nell'anima», suggerisce l'autrice, Jennifer Radulović.



In libreria
Gainsbourg SCANDALE!
Edizioni
Pagina Uno
23 euro

Lunch time
L'area centrale del Market Hall di Fulham: a ottobre aprirà la terza sede



IL FENOMENO FOOD HALL

E a Londra il cibo italiano fa rinascere i luoghi dismessi

Chiese sconsacrate, vecchie aziende, magazzini abbandonati: rimessi a nuovo per ospitare il meglio della gastronomia del Belpaese. Che fa impazzire gli inglesi

di **Alessandro Allocca**

Vecchie chiese sconsacrate, antiche aziende dismesse, magazzini per lo stoccaggio e mercatini di quartiere. A Londra ogni luogo in disuso diventa una nuova meta per gli amanti del cibo. Sono le food hall e nel corso degli ultimi anni ne sono state inaugurate decine e altrettante verranno aperte nei prossimi mesi. Differenti dagli street food market, dove le bancarelle montano all'alba e smontano al tramonto, e l'ordinazione è in versione take away, nelle food hall gli stand hanno una sede fissa e vengono allestiti lungo il perimetro delle strutture che li ospitano, con al centro grandi tavoli da condividere con gli altri clienti. Quelle di Londra hanno quasi tutte in comune una stessa caratteristica: sono realizzate in luoghi abbandonati. Come nel caso del Mercato Metropolitano, presidio di italianità aperto all'interno di un'ex azienda cartiera nell'area di Elephant & Castle, che si appresta a fare il bis in una ex chiesa a Mayfair. Oppure la serie dei Market Hall, i primi due realizzati nei sottotetti di antichi depositi a Victoria Station e nel quartiere di Fulham; il terzo aprirà a ottobre a pochi passi da Oxford Station all'interno di un magazzino di abbigliamento chiuso per fallimento, pronto a ospitare 12 cucine e 800 posti a sedere.

Ambienti internazionali, sapori italiani

L'obiettivo di tutte le food hall è quello di ricreare un micro mondo di sapori in un unico ambiente con una particolare attenzione alla cucina italiana che a Londra sta vivendo una vera golden age. Il celebre Camden Market ha inaugurato una nuova area chiamata Italian Alley: arancini e panelle, pasta fresca ripassata nella forma di Parmigiano, pizze a portafoglio e focacce con burrata, solo per citare alcune delle proposte. Lo stesso accade all'Old Spitalfields Market nato come mercatino delle pulci, anno dopo anno sta togliendo sempre più spazio agli artigiani per darlo alla cucina. E il pubblico sembra apprezzare vi-



▲ All'aperto Il Vinegar Yard

Arancini e panelle, pasta fresca, pizze a portafoglio e focacce con burrata: le specialità della tradizione vanno per la maggiore

ste le lunghe file all'ora di pranzo. Anche qui l'Italia ha i suoi degni rappresentanti: dalla piadineria, alla caffetteria, panineria e pasta fresca tutto preparato su apette riadattate allo scopo. Fino alla piazza napoletana con forno installato su un vecchio furgone.

Da vecchi magazzini agli ex depositi di treni

Anche il cuore di Londra è stato preso di mira dagli appassionati del cibo da scoprire attraverso uno dei sistemi più antichi: per l'appunto il mercato di strada ma rivisto in versione moderna. A fine estate aprirà il Seven Dials Market che prende il nome dall'omonimo quartiere a ridosso di Covent Garden famoso per gli artisti di strada e la pop art. La food hall ha rilevato un ex magazzino di stoccaggio delle banane e ospiterà giovani cuochi-imprenditori, per testare nuovi originali abbinamenti. Il Vinegar Yard ha aperto invece in un vecchio deposito a ridosso di London Bridge Station e la proposta è maggiormente incentrata sulla birra dei produttori artigianali della capitale inglese.

A Liverpool Station arriva il più grande Eataly

Nonostante la creatura di Oscar Farinetti abbia già messo radici a New York, Chicago, Boston, Parigi, Toronto e Mosca, solo per citare alcune delle metropoli dove è oggi presente, ancora non aveva inserito Londra tra le sue aperture. Ma ora è pronto a rifarsi con l'Eataly più grande della serie: 4300 metri quadrati accanto alla trafficatissima Liverpool Station che registra 183 mila passeggeri al giorno. Il mercato aprirà a metà del prossimo anno occupando i primi due piani del vicino palazzo, il Bishopsgate. Ma non sarà l'unica stazione londinese a trasformarsi in una mecca per gli amanti del cibo: anche Waterloo Station, la stazione più trafficata del Regno Unito, avrà la sua food hall. Si chiamerà Time Out Market e prevede 17 stand, tre banconi per spillare la birra e 500 posti a sedere divisi su due piani.

▲ **Vince la dieta mediterranea**

Dall'alto, le focacce della Focacceria Nazionale e gli chef di Semola, entrambi all'Italian Alley di Camden Market

Dove mangiare

Gola

787 Fulham Road
SW6 5HD
Tel. +4402077510141
golalondon.com

Rosmarino

23 Trinity Road
SW17 7SD
Tel. +4402082440336
rosmarinorestaurant.co.uk

Farmacy

74-76 Westbourne
Grove W2 5SH
Tel. +4402072210705
farmacylondon.com

Dove dormire

Artist Residence

52 Cambridge Street
SW1V 4QQ
Tel. +4402030198610
artistresidence.co.uk

The Hoxton

81 Great Eastern Street
EC2A 3HU
Tel. +4402075501000
thehoxton.com

The Qbic

42 Adler Street E1 1EE
Tel. +4402030211440
qbichotels.com