Caccia agli ultimi piani del centro storico

Quei 1300 attici in vendita a prezzi stellari

Barbara Magro (Luxury Real Estate): tipologia richiestissima. Si va dai 10mila euro ai 20mila al metro di Porta Venezia o Turati

CLAUDIA OSMETTI

La città vista dall'alto. I suoi grattacieli, i suoi palazzi, i suoi giardini. Quelle vie che si fanno sempre più piccole, lassù, che pare pure di stare tra le nuvole, a un passo dalle stelle, al quindicesimo o al diciassettesimo o magari solo al quinto piano. Milano e i suoi (pochi) attici. Milano e le sue (costosissime) case terrazzate. Milano e il suo lusso. Ché rimani con gli occhi spalancati: all'ingiù, per una volta. Il primo sole la mattina e l'ultimo la sera, adesso anche il tepore di fine primavera. Non sono per tutti, non sono neanche per i più, quei mega appartamenti sul tetto della Madonnina. Anzi: ad altezza Madonnina, *tuta d'oro e piscinina*. Secondo le ultime stime del mercato immobiliare, su un totale di 55.287 annunci che si contano dal Lorenteggio a viale Zara, gli attici disponibili sono appena 1.310. La stragrande maggioranza di loro è in centro (ed è costosissima), il valore medio al metro quadrato si aggira sui 6mila euro (5.940, per essere precisi al centesimo). Roba da ricchi, roba da milanesi. Prendi i 95 metri quadrati in via Beato Angelico, zona Cadorna: due bagni, il posto auto, la cantina, balcone e terrazza. Vale un milione e 50mila euro (che al metro quadrato fanno 11.052 euro). Oppure il mega attico di 240 metri quadrati nel quartiere Bocconi, centro che più centro non si può, ha persino due piscine sul terrazzo: un milione e 300mila euro. O ancora quello in via Turati, tra Porta Nuova e i giardini Montanelli: 450 metri quadrati a 25mila euro l'uno, per un totale di circa undici milioni di euro.

Magnifici gli attici di piazza San Babila a Milano, caratterizzati da ampie terrazze con vista sulla città

È la Milano che sogna, la Milano che fa sognare, la Milano dalle mille opportunità e la Milano capitale economica del Paese. «Gli attici con il terrazzo sono la tipologia più richiesta dai clienti importanti», conferma Barbara Magro, che è una che di stabili di pregio se ne intende: la sua Luxury real estate è una delle agenzie del settore e il suo quartier generale è proprio a Milano. «Il problema è che l'offerta non basta a soddisfare le richieste, su cinquanta acquirenti che domandano un attico non tutti riescono ad essere soddisfatti e molti sono costretti ad accontentarsi con altre soluzioni. E questo, la carenza di attici, fa lievitare il prezzo. Diciamo che, per un immobile significativo, non si va mai sotto i 10mila euro, però si può arrivare anche ai 20mila. Sempre al metro quadrato». Magro ha recentemente venduto un attico di quasi 800 metri quadrati a Porta Venezia e un altro, ancora in zona, di altri 400.

L'Osservatorio immobiliare di Milano parla di una media, sull'unghia, di 8.175 euro al metro quadrato in centro; di un'altra di 9.135 euro a Cinque giornate; di 6.270 euro a Città studi; di 6.215 euro a Isola; di 7.700 a Porta Ticinese e di 8.635 euro a Sant'Ambrogio. Ma sono stime che riguardano tutti gli attici, non solo quelli di lusso. Per risparmiare qualcosina tocca spostarsi, andare in periferia: nel quartiere Adriano il prezzo scende a 3.995 euro al metro quadrato; a Baggio arriva a 5.940 euro; a Corvetto a 4.860 euro. Tariffe lontane dagli 11.140 euro di Brera (che, tra l'altro, è anche l'area più richiesta) e dai 10.725 di Cadorna. Eppure lassù, quando domini per davvero la città, quando ci sei dentro ma allo stesso tempo la vedi da un'altra prospettiva, cambia tutto. Cambia lo sguardo.

«Chi vuole comprare un attico di lusso cerca quasi solo in centro», continua Magro, «si tratta sia di italiani che di stranieri. Ci sono molti inglesi, ma ultimamente anche tantissimi tedeschi, belgi, francesi e americani. Milano è una città internazionale che attrae non solo dall'Europa, ma anche dal resto del mondo. Perché non è una metropoli sterminata, volendo la si gira a piedi, è a misura d'uomo, con i suoi eccellenti ristoranti e i servizi». Chi acquista un attico lo fa per viverci o per investimento, si tratta delle grandi famiglie altolocate del Vecchio continente e dei grandi uomini d'affari, della finanza che sanno sfruttare le opportunità («come la legge sulle agevolazioni fiscali», spiega l'esperta) e che, dopo la pandemia da SarsCov2 ha capito una cosa: «Che vivere bene è un diritto. Non a caso il mercato, dopo il Covid, ha iniziato ad accelerare». E allora eccole lì, quelle case da fiaba, in cima ai palazzi, «mai sotto i 300 metri quadrati, almeno quando l'acquirente è straniero», che meglio se hanno il garage nel condominio e i servizi integrati, che sembrano scrutare pure le montagne, nei giorni limpidi, nei giorni di sole. In quei giorni che Milano, vedila un po' come vuoi, dall'alto o anche dal basso, è e resta Milano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

ATTICO E MANSARDA

Secondo l'Osservatorio del Mercato Immobiliare, attico è l'appartamento situato all'ultimo piano abitabile di un edificio, costruito al di sopra della cornice di coronamento. In genere è arretrato rispetto alla facciata ed è provvisto di terrazzo a livello con vista panoramica.
Va distinto dalla mansarda che è un locale ricavato nel sottotetto che, nella maggioranza delle volte, ha altezze ridotte che nel perimetro diventano non calpestabili.

La pescheria del civico 7

Il pesce più goloso di Milano è in via Casoretto

Dai fratelli Manuel e Sacha si trova di tutto, dai dentici alle ricciole. Non mancano le crudité e i filetti senza spine

segue dalla prima

MASSIMO FERRARINI

(...) dove ho coinvolto anche mio fratello che nel frattempo aveva fatto esperienza nei mercati rionali. Nel periodo del Covid abbiamo deciso di fare il salto e di aprire una pescheria tutta nostra».

Non ci sono più molte pescherie a Milano, voi avete aperto la vostra pochi anni fa...

«Ce ne sono sempre meno, è un lavoro che devi amare, comporta molti sacrifici, è abbastanza faticoso, lavoriamo sei giorni su sette, dal mattino fino alla sera quando chiudiamo, il negozio come il frigo e il furgone vanno tenuti sempre in ordine, la pulizia è la prima cosa».

Come mai Casoretto?

«È stata una casualità, ogni giorno esploravamo le varie zone di Milano per cercare il negozio più idoneo, la ricerca è stata complicata perché non tutti ti danno il permesso per aprire questo tipo di attività, servono spazi idonei per ospitare il laboratorio, la cucina e il ricovero del furgone. Qui, quasi per caso, abbiamo trovato il locale giusto per noi, l'abbiamo completamente ristrutturato ed è diventata la pescheria che vedi ora».

Quale tipo di pesce si può trovare da voi?

«Abbiamo uno standard abbastanza elevato, cerchiamo di lavorare con la prima scelta per offrire il miglior prodotto possibile. Ci svegliamo alle tre e mezza del mattino, mio fratello va al mercato ittico, io preparo e pulisco il negozio che deve essere pronto per quando arriva il prodotto, solo allora si può sistemare il banco che deve essere allestito per le 8.30. Cerchiamo di acquistare quasi sempre prodotti nazionali, che spesso scarseggiano, per questo è importante arrivare presto al mercato, quando non li troviamo cerchiamo il prodotto proveniente da Francia, Spagna o comunque dal Mediterraneo, di qualità sempre elevata».

La vostra non è una classica pescheria, il cliente può consumare sul posto le crudité, può ordinare dei piatti e avete un occhio particolare rivolto ai bambini.

«La linea bimbi è stata ideata per cercare di invogliare i bambini a mangiare il pesce, c'è il fish burgher, la salsiccia di pesce, i filetti scrupolosamente controllati, privi di ogni spina. Le cruditè si possono assaggiare sul posto, non siamo un ristorante, abbiamo solo una mensola e due tavolini, negli orari di apertura e su prenotazione è possibile degustare il pesce crudo, abbiamo ostriche di tutti i tipi, carpacci, scampi, gamberi, ogni settimana un'offerta diversa con l'obiettivo di far provare il nostro prodotto. È stata una nostra idea per differenziarci dalla classica pescheria».

La pescheria di via Casoretto 7

Meglio il pesce pescato o quello allevato?

«Il pesce pescato si alimenta da solo, per cui ha una carne molto più magra e più saporita, il pesce di allevamento è comunque di buona qualità, ci sono degli ottimi allevamenti nei nostri mari, bisogna saper scegliere. Noi ci rivolgiamo ad allevamenti italiani, prevalentemente in Toscana, perché sappiamo come il pesce viene alimentato. Il prodotto è più economico ma offre a più persone la possibilità di mangiare comunque del buon pesce. Nel pescato sono importanti: il metodo di pesca, la zona dove il pesce viene pescato e l'attrezzo di pesca. C'è differenza tra una barca che pesca ad amo e una che pesca a rete, il pesce pescato ad amo rappresenta il top di gamma e costa di più».

Voi avete origini campane, è vero che a Milano il pesce è più fresco che al mare?

«Noi addetti ai lavori a Milano il pesce lo paghiamo bene, soprattutto quello di prima scelta, per cui il pescatore privilegia il nostro mercato che viene servito prima degli altri».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VkVSIyMjYzNkYTU2ZjYtYTU1Yi00M2JiLTlhODUtZmJkNTZmMGFlM2VjIyMjNTA2MWQzZjItZDM5Mi00NTcyLTlkOGQtY2I3ZTZlZjFiNDFjIyMjMjAyMy0wNi0wN1QxMzo0MzoxOCMjI1ZFUg==