



In collaborazione con



## Verticalità e qualità accessibile: le due anime dell'offerta di ristorazione de "Il Mercato del Duomo"

- La nuova *flagship store* di Autogrill propone un'offerta di concetti e formule d'eccellenza per un'esperienza di consumo diversificata, evoluta e sostenibile

Il Mercato del Duomo si presenta come una grande cucina di esperienze culinarie, in cui Autogrill ha riversato tutto il know-how maturato a livello internazionale, per offrire alla città di Milano un nuovo luogo di aggregazione e convivialità all'insegna del gusto, accessibile a tutti, dove riscoprire i sapori autentici del territorio, i mestieri e le eccellenze della tradizione eno-gastronomica italiana.

Nella piazza più importante della città, il Gruppo propone un mix di concetti di ristorazione che traccia un filo rosso tra i successi del passato e l'impegno dell'azienda a ricercare formule all'avanguardia, in collaborazione con i partner più innovativi, per una ristorazione del futuro di qualità sostenibile.

L'offerta di ristorazione de Il Mercato del Duomo si sviluppa lungo un percorso verticale di 4 piani, per un totale di 3.000 metri quadrati, ed è stata realizzata in collaborazione con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, la **Niko Romito Formazione** e un selezionato gruppo di produttori e specialisti della gastronomia locale. Una proposta culinaria che riflette l'evoluzione degli stili alimentari e che si pone in linea con le diverse disponibilità di tempo degli oltre 30.000 cittadini e turisti che ogni giorno attraversano, per lavoro o per diletto, il centro di Milano.

**Motta Caffè Bar**, **Il Mercato**, **Bistrot Milano Duomo**, **Terrazza Aperol**, **Spazio** - un progetto della Niko Romito Formazione - e il **Wine Bar** sono i *concept* scelti dal Gruppo per scandire le tappe di un viaggio nel gusto che, oltre a celebrare l'eccellenza del *food made in Italy*, ha come protagonista la qualità della materia prima e le sue successive trasformazioni.

### Il Mercato

Al primo piano si trova l'innovazione più rappresentativa dell'intero store: un mercato coperto, che sarà gestito da Compagnia Alimentare, che si sviluppa su una superficie di circa 500 metri quadrati e ha come protagonisti i produttori locali, selezionati in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Il concetto del Mercato nasce da un ritorno a un'idea di centro città vissuto e non solo consumato: sarà, infatti, un mercato di produttori di qualità, l'incontro con il cibo nella sua forma elementare.

Lo spazio è caratterizzato da diversi "banchi" suddivisi per generi alimentari: la **macelleria&salumeria**, il **casaro**, la **gastronomia**, la **panetteria** e la **pasticcERIA**. Come in un caratteristico mercato rionale, la clientela avrà l'opportunità di conoscere direttamente dalla voce dei produttori la storia e la provenienza delle specialità proposte. Un modo per riscoprire antichi mestieri e saperi artigianali, che riportano al centro della città l'antica relazione diretta tra produttore e consumatore.

Tra questi, la pasticceria **C'era una torta...** di Seregno (MI), con un'offerta di dolci a base di ingredienti naturali e biologici, la panetteria **Grazioli** di Legnano (MI), specializzata nella produzione di impasti a base di lievito madre, la **Gastronomia Falcone** di Verzuolo (CN), riconosciuta come "eccellenza artigiana" dalla Regione Piemonte e **Milanovino.it** (MI), dedicato al mondo del vino di qualità accessibile.



In collaborazione con



### Bistrot Milano Duomo

Bistrot Milano Duomo è il *concept* sperimentato con successo nella stazione di Milano Centrale ed esportato in alcune delle location gestite dal Gruppo nel mondo. La versione proposta per Il Mercato del Duomo si sviluppa su due piani e si presenta in una veste arricchita di nuovi corner.

Tra le novità, **La Griglia** che offre un ampio assortimento dei migliori tagli di carne da cuocere al momento e l'**Ovobar**, con specialità a base di uova fresche. Queste isole si aggiungono a quelle de **I Primi**, dove si possono trovare ricette regionali con pasta all'uovo prodotta giornalmente in loco, **La Salsamentaria**, con piatti freddi e insalatone personalizzabili su richiesta del cliente, **Il Forno**, con una zona di produzione di pane e pizza realizzati con lievito madre e farine del territorio e **Il Frutteto**, un'oasi di frutta e verdura fresca con un'ampia scelta di centrifugati, frullati e macedonie. Completa l'offerta **La Caffetteria** dove, oltre all'espresso, è possibile degustare un autentico caffè napoletano preparato nella tradizionale "cuccuma".

### Motta Caffè Bar e Terrazza Aperol

Il Mercato e il Bistrot Milano Duomo si aggiungeranno a **Motta Caffè Bar** e **Terrazza Aperol**, due insegne già presenti negli spazi dello storico store di Autogrill, ormai un punti di riferimento per i cittadini milanesi e i viaggiatori in visita nel capoluogo lombardo.

Il **Motta Caffè Bar** è la reinterpretazione in chiave moderna dello storico caffè milanese del 1928, ritornato, dopo 17 anni, negli spazi della Galleria Vittorio Emanuele. Di recente ha ottenuto il riconoscimento **Negozio Storico** dalla Regione Lombardia. Modello di "bar all'italiana" dall'atmosfera raffinata ed elegante, è pensato per un consumo veloce in cui al centro dell'offerta si colloca il caffè, arricchito da specialità di pasticceria d'alta gamma e da una selezione di snack salati della tradizione gastronomica italiana e lombarda.

Inaugurata nel 2012, **Terrazza Aperol** è il luogo simbolo dell'aperitivo del momento: l'Aperol Spritz. Gli arredi realizzati dal designer Antonio Piciulo ricordano il prodotto, a partire dal barcounter, "un fotogramma freeze di un fluido sospeso nell'aria": una scultura tridimensionale, levigata e sensuale di color arancione borealis. Terrazza Aperol è, inoltre, vetrina di eventi e attività culturali. Dal 2012 è il luogo della SpritzLife, dove la musica proposta è fatta di esibizioni dal vivo di grandi artisti internazionali come Bastille, Ed Sheeran, Jutty Ranx, Ace Wilder, ma anche di nomi noti della radio e della tv nazionale come Andrea Pellizzari, Kris Reichert, Nadia & the Rabbit.

\*\*\*

Tutti i materiali della cartella stampa sono disponibili sul sito [www.autogrill.com](http://www.autogrill.com) al seguente link:

<http://www.autogrill.com/it/our-way/progetti-speciali-il-mercato-del-duomo>

Password per accedere all'area stampa: **autogrill2015**

\*\*\*



@mercatodelduomo; #ilmercatodelduomo