



L'UNISG ne Il Mercato del Duomo

Il primo passo è stato nel 2013 *Bistrot Milano Centrale*: una collaborazione che ha messo insieme i saperi e le competenze dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con la volontà di ricerca di formule innovative per la ristorazione di qualità sostenibile di Autogrill.

Il passo successivo, nel 2015, si chiama **Il Mercato del Duomo**.

L'Università di Scienze Gastronomiche (**UNISG**) ha collaborato alla progettazione de Il Mercato del Duomo portando il contributo del suo approccio olistico ai temi dell'alimentazione, la pluriennale esperienza didattica in campo enogastronomico e un network unico di produttori selezionati di eccellenza.

Con l'apertura de Il Mercato, l'UNISG sarà ulteriormente coinvolta nell'animazione degli spazi con diverse attività. In particolare, verrà proposta l'ormai consolidata formula dei **Personal Shopper**, ideata grazie agli studenti dell'ateneo in occasione di alcune manifestazioni locali e nazionali.

Il Personal Shopper, che sarà un laureato o uno studente dell'ateneo, è una figura che guida il visitatore all'interno de Il Mercato alla scoperta di acquisti ragionati.

Potrà proporre percorsi enogastronomici tematici, dando visibilità alle varie le realtà artigiane presenti, al tempo stesso educando il pubblico rispetto ai prodotti e alle pratiche artigianali.

I percorsi saranno focalizzati sui prodotti alimentari e le relative filiere, dall'origine alla trasformazione: per favorire un acquisto e un consumo consapevole.

Inoltre, l'area de Il Mercato ospiterà un fitto calendario di eventi, molti dei quali programmati insieme all'UNISG.

Gli **eventi targati UNISG** si propongono di diffondere la cultura del cibo ad ampio raggio, ma in primo luogo favorendo l'incontro tra produttori-artigiani e co-produttori. Anticipiamo qui alcuni filoni tematici relativi agli eventi, in vista di un calendario che prenderà forma progressivamente.

Amare la Terra: incontri con aziende che sono esempi di produzione, distribuzione o fruizione di cibo sostenibile, al fine di condividere buone pratiche e comunicare il valore aggiunto del cibo.

Imparare dall'Artigiano: incontri con i depositari della grande manualità, per conoscerne il lavoro, l'esperienza, i segreti e la creatività, favorendo l'incontro tra artigiano e consumatore.

Assaporare il Cibo: incontri per conoscere gli aspetti della produzione alimentare che contribuiscono alla qualità organolettica del prodotto finito, al fine di fornire una visione della filiera attraverso le scelte produttive di determinate aziende.

Tutelare la Tradizione: incontri per scoprire prodotti tradizionali, la loro storia e caratteristiche, e l'impegno dell'azienda per mantenere viva la tradizione del prodotto stesso.

Valorizzare il Territorio: incontri alla scoperta di un determinato territorio attraverso abbinamenti tra prodotti enogastronomici capaci di rappresentare il *terroir*.

Educare al confronto: incontri con aziende accomunate da uno stesso tema, per offrire diversi punti di vista e testimonianze.

L'impegno di UNISG si concretizza ancora in proposte volte all'educazione del consumatore e all'indirizzo verso produzioni di qualità, stimolando la curiosità e accrescendone la consapevolezza.

Per maggiori informazioni:

Ufficio Comunicazione UNISG

tel. 0172 458507-15-32 cell. 329 9079183 - comunicazione@unisg.it



Ernestomeda s.p.a., azienda leader nella fascia alta del mercato delle cucine di design, realizza prodotti che rispondono alle esigenze di un pubblico sempre più attento e sensibile alle tendenze e alla qualità intrinseca ed estetica a prezzi accessibili. Ernestomeda aspira alla costante evoluzione e al consolidamento dei propri obiettivi di ricerca, good design, qualità, attenzione per l'ambiente e comunicazione, per emozionare e conquistare sempre più persone attraverso la forte peculiarità delle proprie cucine nel rispetto dei valori etici, estetici e funzionali.

La presenza di Ernestomeda in Italia e all'estero è fortemente delineata, oltre che dalla distribuzione nei numerosi multi brand store di interior design, anche dagli showroom monomarca situati in alcune delle principali metropoli italiane ed internazionali (Milano, Bari, Firenze, Lugano, Chicago, Los Angeles, Barcellona, Taipei, Singapore, Montreaux, Kuwait city).

DESIGN D'AVANGUARDIA

La gamma dei prodotti Ernestomeda comprende oggi più di dieci **programmi**, caratterizzati da un'ampia scelta di soluzioni stilistiche. Ogni cucina risponde alle esigenze e ai gusti più differenti: le basi e i pensili sono disponibili in una gamma di colori, materiali e finiture molto estesa, corredata da una ricca serie di accessori e dettagli.

Lo stile di Ernestomeda, fortemente innovativo e aperto alle influenze delle più moderne tendenze di design, si è avvalso della collaborazione di prestigiosi **designer** come Pietro Arosio, Rodolfo Dordoni (progettisti rispettivamente di Elektra e Barrique), Marc Sadler (per Carré) Andreucci e Hoisl (per Emetrica) e Giuseppe Bavuso (per Icon e Soul) e vanta la realizzazione di **cucine speciali**, a firma di alcuni tra i maggiori "archistar" a livello mondiale, come **Zaha Hadid** e **Jean Nouvel**.

ERNESTOMEDA A IL MERCATO DEL DUOMO

Ernestomeda è presente all'interno de Il Mercato del Duomo con la cucina **Icon**, design Giuseppe Bavuso, inserita nell'area dedicata agli showcooking. La composizione a isola è stata **realizzata interamente in Corian®** color Bisque, materiale che caratterizza anche la **penisola estraibile Evolution**, che si estende in diverse lunghezze a seconda delle esigenze - utilizzabile chiusa come zona snack o aperta come tavolo da pranzo. Le colonne sono in laccato opaco grigio artico, mentre le **ante** della cucina sono **AIR**: una soluzione brevettata che prevede la presenza di un filtro di aerazione nascosto nel pannello dell'anta, che favorisce il ricambio dell'aria stagnante all'interno del vano, garantendo un'ottima conservazione dei cibi.

La composizione di Icon è arricchita dai migliori **elettrodomestici AEG**: frigorifero, congelatore, wine cellar, forno per cottura standard e sottovuoto, forno a microonde, cassetto per sottovuoto,

lavastoviglie professional, piano cottura induzione con cottura wok e cappa down draft. Un set di elettrodomestici di grande qualità, in grado di offrire prestazioni e tecnologie di altissimo livello.

Per ulteriori informazioni su Ernestomeda

TwentyTwenty (agenzia del Gruppo Noesis)

Anna Orlando – anna.orlando@twentytwenty.it

Adele Giudice – adele.giudice@twentytwenty.it

Tel 02.8310511

Ernestomeda, azienda leader nella fascia alta del mercato delle cucine di design, nasce nel 1996 e realizza cucine di design che rispondono alle esigenze di un pubblico sempre più attento e sensibile alle tendenze e alla qualità intrinseca ed estetica dei prodotti a prezzi accessibili. La gamma comprende oggi più di 10 programmi caratterizzati da un'ampia varietà di finiture e materiali. La sede di Montelabbate (PU) è articolata su oltre 32.000mq e conta 106 dipendenti, coprendo con efficienza ogni singola fase della filiera produttiva.

La mission Ernestomeda è ben rappresentata dalla continua spinta verso la ricerca, la sicurezza e l'innovazione tecnologica, come testimoniano le importanti certificazioni ottenute (Gestione della Qualità - UNI EN ISO 90; Gestione Ambientale - UNI EN ISO 14001; Gestione per la Salute e Sicurezza dei lavoratori - BS OHSAS 18001).

Ernestomeda LEED Compliant per il credito IEQ 4.5 "Materiali a basse emissioni – Mobili e sedute".

AEG è uno dei marchi più diffusi e conosciuti al mondo per la produzione di apparecchiature altamente tecnologiche che hanno fatto la storia dell'elettrodomestico in Europa e nel mondo. Un brand che fin dal 1889, anno della sua fondazione, ha fatto del "Made in Germany", inteso come precisione massima, tecnica minuziosa e garanzia di risultato, il suo punto di forza, sintetizzando perfettamente i concetti di "Form und Funktion". Tutte le più grandi innovazioni di prodotto sono possibili grazie alle conoscenze e all'esperienza di una lunga storia aziendale. AEG fa parte del Gruppo Electrolux, leader globale nel settore degli elettrodomestici per la casa e delle apparecchiature per il settore professionale.



L'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo L'attività didattica, i dati, i numeri

Nel 2014 l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha compiuto 10 anni di attività. In questi anni l'ateneo ha accresciuto costantemente i suoi corsi di studio giungendo a proporre un'offerta didattica completa e unica nel suo genere in Italia e all'estero, affermandosi quindi come un'istituzione dinamica, flessibile e di impronta fortemente internazionale.

La peculiarità dei suoi corsi attrae studenti da **decine di paesi diversi**, interessati all'originale **progetto formativo** che coniuga **studio e pratica**, libri e testimonianze di vita, scienza, cultura manageriale, sapere artigiano e contadino, oltre all'esperienza dei **viaggi didattici** che favoriscono l'incontro con chi produce, le aziende dell'agro-alimentare, i territori di ogni regione del pianeta e le culture tradizionali.

Questo approccio metodologico e didattico fornisce agli studenti una **visione olistica dei sistemi di produzione del cibo sia passati che presenti**, e consente loro di imparare ad operare per sviluppare i futuri scenari del cibo.

Il nostro ateneo forma i gastronomi, nuove figure professionali, che hanno conoscenze e competenze nell'ambito agro-alimentare e operano indirizzando la produzione, la distribuzione e il consumo di cibo verso scelte corrette e utili a creare un futuro sostenibile per il pianeta.

Chi è in sintesi un **gastronomo**? Può essere un giornalista gastronomico, uno chef, un mastro birraio, un esperto selezionatore di prodotti, un buyer, un educatore, un artigiano, un comunicatore. E molto altro ancora.

I laureati e diplomati sono occupati nel settore della produzione agro-alimentare artigianale e industriale, nella piccola, media e grande distribuzione, nel settore turistico, e nel settore dell'educazione alimentare, oltre che in enti e organizzazioni non governative. Molti, inoltre, sono diventati imprenditori a capo di progetti individuali.

Oggi l'UNISG offre: un corso di *Laurea triennale in Scienze Gastronomiche*, un corso di *Laurea biennale magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio gastronomico e turistico*, tre *Master annuali post laurea in Food Culture and Communications* in lingua inglese (*Human Ecology and Sustainability; High-Quality Products; Representation, Place, and Identity*), un *Master in Cultura del Vino Italiano*, corsi di *Alto Apprendistato*, che preparano le figure professionali più richieste dal settore alimentare, due *Corsi di Cucina Popolare Italiana di Qualità* (uno in italiano – *Master in Cucina popolare Italiana di Qualità* - e uno in inglese – *Master in the Slow Art of Italian Cooking*) pensati per chi vuole intraprendere la professione di cuoco, con una particolare preparazione sui prodotti e le materie prime e, a partire dal 2016 un *Master in Cibo e Salute*.

Caratterizza inoltre l'ateneo un innovativo progetto di ristorante universitario, **Le Tavole Accademiche**, che coniuga educazione, alta cucina, costi equi e prodotti locali. Chef noti (molti dei quali "stellati") provenienti da tutto il mondo, affiancati dal team dei cuochi UNISG, propongono piatti che rispettano i principi del *buono pulito e giusto* con un "food cost" contenuto e l'utilizzo di materie prime, per quanto possibile, di prossimità.



L'Università è sostenuta dall'**Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche** i cui Soci Sostenitori partecipano in modo significativo alla realizzazione del progetto, contribuendo anche alle sue necessità finanziarie ed organizzative.

Il **Club dei Partner Strategici** dell'Università di Scienze Gastronomiche è, a sua volta, **costituito da aziende leader del settore agro-alimentare e da istituzioni**. Il club partecipa attivamente alla vita dell'ateneo supportando le attività di ricerca e condividendo l'impegno e le strategie per costruire nuovi scenari sostenibili di produzione e di consumo del cibo a livello nazionale e internazionale.

I numeri dell'Università di Scienze Gastronomiche

- Anno di nascita: 2004
- 1 corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche
- 1 corso di laurea magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio gastronomico e turistico
- 3 master in Food Culture and Communications in lingua inglese (Human Ecology and Sustainability; High-Quality Products; Representation, Place, and Identity)
- 1 master in Cultura del Vino Italiano
- 2 corsi di Alto Apprendistato
- 2 master di Cucina Italiana: 1 Master in Cucina popolare Italiana di Qualità in italiano e 1 Master in the Slow Art of Italian Cooking in inglese
- 1 master in Cibo e Salute
- 1674 studenti: dal 2004 a oggi il totale degli studenti da tutto il mondo che hanno frequentato i nostri corsi
- 775 studenti stranieri
- 538 laureati in Scienze Gastronomiche
- 94 laureati magistrali in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico
- 541 studenti che hanno conseguito il diploma di Master in Food Culture and Communications
- 35 studenti che hanno conseguito il diploma di Master in Alto Apprendistato
- 1000 viaggi didattici in Italia e nel mondo
- 70 nazionalità rappresentate fino ad oggi

E inoltre:

170 Aziende e Istituzioni che hanno sostenuto negli anni l'Associazione Amici dell'Università

34 Aziende che fanno parte dei Partner Strategici

Per informazioni:

Ufficio Comunicazione UNISG

tel +39 0172 458 507 - fax +39 0172 458 550

comunicazione@unisg.it



APEROL SPRITZ

Aperol Spritz è un rituale popolare, diffuso sia tra i giovani che tra la gente di qualsiasi età. È senza dubbio l'aperitivo più diffuso e comunemente bevuto in Italia: un tradizionale rompighiaccio e un simbolo della vivace atmosfera della città.

Legato alla tradizione ma, al tempo stesso, in continua evoluzione, Aperol-Spritz è l'aperitivo perfetto grazie sia all'inconfondibile gusto dolce-amaro, sia alla leggerezza alcolica. Fresco, dissetante e colorato, si è ormai affermato come icona del divertimento e dello stare in compagnia.

La ricetta perfetta per gustare un Aperol Spritz? Semplice, come il countdown per l'inizio del divertimento ...3,2,1!

Basta riempire di ghiaccio un calice grande o un bicchiere balloon e versare 3 parti di Prosecco DOC, 2 parti di Aperol, con un movimento circolare per evitare che si depositi sul fondo, e 1 parte di soda. L'aggiunta di mezza fetta di arancia è il tocco finale per completare il tutto!

<http://www.facebook.com/Aperol.Spritz.Italia>

<http://www.aperolspritz.it/>

Gruppo Campari

Davide Campari-Milano S.p.A., con le sue controllate ('Gruppo Campari'), è uno dei maggiori *player* a livello globale nel settore del *beverage*. E' presente in **oltre 190 paesi** del mondo con posizioni di primo piano in Europa e nelle Americhe. Il Gruppo, fondato nel 1860, è il **sesto per importanza nell'industria degli spirit di marca**. Il portafoglio conta oltre 50 marchi e si estende dal *core business* degli *spirit* a *wine* e *soft drink*. I marchi riconosciuti a livello internazionale includono **Aperol, Appleton Estate, Campari, Cinzano, SKYY e Wild Turkey**. Con sede principale in Italia, a Sesto San Giovanni, Campari conta 16 impianti produttivi e 3 aziende vinicole in tutto il mondo, e una rete distributiva propria in 19 paesi. Il Gruppo impiega circa 4.000 persone. Le azioni della capogruppo Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sono quotate al Mercato Telematico di Borsa Italiana dal 2001. Per maggiori informazioni: <http://www.camparigroup.com/it>.
Bevete responsabilmente.

Gruppo Campari

Paola Paletti Tel +39 02 62251
Paola.Paletti@campari.com

Havas PR Milan

Marianna Lovagnini - Tel +39 02 85457040
marianna.lovagnini@havaspr.com

Kartell a Il Mercato del Duomo

Un nuovo Kartell shop nell'ambito del nuovo tempio del gusto e del design realizzato da Autogrill. Protagonisti dello spazio le nuove collezioni Kartell in Tavola, oggetti di decorazione, idee regalo cash&carry e altre icone del design come le sedie Masters e Louis Ghost di Philippe Starck.

Milano, 30 Aprile 2015 – Kartell è lieta di annunciare la sua partecipazione all'innovativo progetto promosso da Autogrill nel cuore di Milano, ai piani alti della Galleria Vittorio Emanuele: Il Mercato del Duomo. Nell'ambito del megastore, Kartell sarà presente infatti con un Kartell Shop al piano ammezzato, la cui immagine è in perfetta linea con quella dei monomarca dell'azienda in tutto il mondo.

Lo spazio, progettato dall'arch. Ferruccio Laviani, accoglie una buona parte della collezione Kartell dando preferenza alle nuove collezioni Kartell in Tavola, a piccoli complementi, articoli di gift e accessori cash&carry.

Claudio Luti, Presidente Kartell, ha dichiarato: *“Sono molto lieto della collaborazione con Autogrill e della nostra presenza nell'ambito del nuovo concept store Il Mercato del Duomo con un nostro spazio monomarca. La nostra collezione, grazie alla sua grande trasversalità e alla completezza di gamma, si presta ad essere inserita in ogni contesto distributivo. Nell'ambito di questo nuovo tempio milanese del gusto e del design, non potevano mancare la nostra azienda e le sue icone”.*

Negli ultimi 18 anni Kartell ha puntato su strategia commerciale fortemente legata al concetto di monomarca. Ad oggi Kartell vanta oltre 130 flagship store, 250 shop-in-shop (in aggiunta a 2500 retailer).

In questo contesto, sia in Italia che all'estero, la sinergia con importanti shopping mall e concept store ha rafforzato la rete di distribuzione e l'immagine del marchio in tutto il mondo. La collaborazione con Autogrill e Il Mercato del Duomo si inserisce pertanto in un disegno più ampio e, al contempo, ribadisce il forte senso di appartenenza del brand alla città di Milano, centro propulsivo della creatività Made in Italy e capitale internazionale del design.

Per maggiori informazioni:

Ufficio Stampa Kartell
Gabriella De Biase/Chiara Saini
Tel. + 39 02 90012277/285
Gabriella.debiase@kartell.it
Chiara.saini@kartell.it

Discover more on www.kartell.com



**laFeltrinelli ne Il Mercato del Duomo.
Un'agorà moderna dedicata agli amanti della cultura.**

È la più grande, la più fornita, la più luminosa, la più accogliente Feltrinelli d'Italia: è laFeltrinelli Duomo. 2.500 mq dove sostare, leggere, studiare, incontrare. Nel cuore di Milano una moderna agorà per tutti gli amanti della cultura e per tutti coloro che si vogliono far incuriosire da 70.000 titoli di libri, 18.000 di cd, 8.000 di home video e ancora uno spazio bambini fornitissimo e interattivo, 5.000 titoli di edizioni musicali e una scelta sconfinata di cartoleria e oggettistica, dove più che lo sconfinata vale la scelta, sempre inedita e sorprendente.

Ma da oggi la Feltrinelli Duomo è anche un luogo dove la cultura “avviene”, in spazi attrezzati e dedicati alle presentazioni di libri, alla musica dal vivo, a esposizioni di arte, fotografia, grafica in continuo rapporto con la vita culturale della città.

Il tutto fatto vivere dalla passione e dalla competenza del personale Feltrinelli e da un bouquet di servizi all'insegna dell'innovazione e dell'integrazione con il digitale.

Librerie Feltrinelli srl (106 librerie dirette e 14 in franchising oltre al sito di e-commerce) è una società del **Gruppo Feltrinelli**, coordinato e diretto dalla holding Effe 2005 – Gruppo Feltrinelli S.p.A. e guidato da Carlo Feltrinelli. Librerie Feltrinelli è leader di mercato nella vendita al dettaglio di libri in Italia, con il 20% QdM, e co-leader nella vendita di musica registrata.

Questi ragguardevoli risultati sono raggiunti grazie a un assortimento medio di 35.000 titoli di libri, la merceologia principale cui si aggiungono cd, dvd, videogames, cartoleria e giochi, strumenti musicali, con punte fino a 65.000 titoli nei negozi principali, laddove le anagrafiche vive per quel che riguarda i libri si aggirano attorno ai 200.000 titoli e i nuovi inserimenti arrivano a 50.000 all'anno. Circa 46 milioni sono le persone che hanno visitato i punti vendita Feltrinelli nel 2014, alimentando le vendite e frequentando i più di 3.000 eventi culturali organizzati nei punti vendita di tutta Italia. Tre milioni sono i clienti fidelizzati attraverso il programma Carta Più e Multi più.