



In collaborazione con



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

- Il nuovo *flagship store* di Autogrill propone un'offerta di formule d'eccellenza per un'esperienza di consumo diversificata, evoluta e sostenibile
- **Motta Caffè Bar, Il Mercato, Bistrot Milano Duomo, Terrazza Aperol, Spazio Milano e Wine Bar** i *concept* scelti per scandire le tappe di un viaggio nel gusto

"Il Mercato del Duomo" si presenta come una grande fucina 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 enogastronomica 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 Milano - un progetto della Niko Romito Formazione e **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, gestito da Compagnia Alimentare, che si sviluppa su una superficie di circa 500 metri quadrati con un ampio assortimento di prodotti artigianali, selezionati in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, per celebrare l'incontro con il cibo nella sua forma elementare.

Come in un caratteristico mercato rionale, la clientela avrà l'opportunità di riscoprire antichi mestieri e saperi artigianali e conoscere la storia e la provenienza delle specialità proposte. Per favorire questo incontro, Il Mercato è caratterizzato da diversi "banchi" suddivisi per genere alimentare:

- la Macelleria&Salumeria dei **F.lli Gavazza**, storica azienda astigiana specializzata dal 1913 nella lavorazione di carni selezionate dai migliori allevamenti piemontesi;
- il banco del Casaro gestito dall'azienda napoletana **Sogni di latte** in partnership con il Caseificio artigianale trevigiano **La Casearia Carpenedo** con un assortimento di latticini freschi come la



In collaborazione con



mozzarella di bufala campana a cui si accompagna un'accurata selezione di formaggi stagionati, erborinati e ricotte;

- la Gastronomia **Falcone** di Verzuolo (CN), riconosciuta come "eccellenza artigiana" dalla Regione Piemonte, con una proposta di antipasti, piatti freddi e salse preparati con materie prime di qualità seguendo le ricette della tradizione;
- la Pasticceria **C'era una torta...** di Seregno (MI), con una offerta di torte, biscotti e pasticcini e altre golosità realizzati con ingredienti naturali e biologici, seguendo il ritmo della lievitazione naturale;
- la Panetteria **Grazioli** di Legnano (MI), specializzata nella produzione di impasti a base di lievito madre e farine biologiche macinate a pietra che propone un'ampia gamma di specialità della tradizione milanese e lombarda come il pane al farro o il tipico *Pan Tranvai* con le uvette;
- il banco frutta&verdura **F.lli Abbascià**, da oltre 50 anni insegna di successo del panorama ortofrutticolo milanese, con una selezione di prodotti stagionali e di qualità;

Per immergersi appieno nell'atmosfera genuina e nei sapori autentici de Il Mercato, la clientela potrà avvalersi del servizio di **Personal Shopper**, una figura formata presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che accompagnerà i visitatori lungo percorsi enogastronomici tematici.

Inoltre, per vivere un'experience ancora più interattiva all'interno de Il Mercato è stato inserito lo **Spazio Eventi Showcooking**, allestito con la cucina di design Icon by Giuseppe Bavuso per **Ernestomeda** che sarà teatro di eventi, corsi e presentazioni, unite dal tema comune della passione per il buon cibo. Un ambiente unico e originale dove la clientela potrà conoscere storie e tradizioni raccontate direttamente da produttori e gastronomi nonchè vestire i panni di uno chef partecipando a lezioni di cucina.

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.

Al primo piano la clientela potrà trovare:

- **Il Forno**, l'area dedicata ai prodotti bakery con un'offerta di pane e pizza artigianali prodotti in loco realizzati con lievito madre e farine biologiche provenienti dai **Molini di Voghera**, a cui si aggiungono croissant, torte e specialità dolciarie della pasticceria **C'era una torta...**;
- **l'Ovobar**, la novità per eccellenza di Bistrot Milano Duomo, con un menù che varia nel corso della giornata, dalla colazione alla cena, a base di uova fresche provenienti **dall'Azienda Agricola Bargerò**, specializzata in allevamenti a terra biologici;
- **La Caffetteria**, un angolo di relax per una pausa caffè lunga, lontano dalla frenesia del centro cittadino, in cui oltre all'espresso, è possibile degustare un autentico caffè napoletano preparato nella tradizionale "cuccuma" e servito al tavolo;



In collaborazione con



- **Il Frutteto**, un'oasi di frutta e verdura fresca di stagione con un'ampia scelta di centrifugati e frullati preparati al momento, a cui si accompagnano macedonie, yogurt e gelato artigianale al fiordilatte mantecato con latte proveniente da allevamenti della Valle Stura (Piemonte).

I corner protagonisti del secondo piano saranno:

- **Il Pastaio**, un corner specializzato in primi piatti, che celebrano le ricette della tradizione regionale italiana, preparati con pasta all'uovo prodotta giornalmente da pastai esperti nel laboratorio di produzione artigianale del locale;
- **La Cucina di Strada**, che propone un ampio assortimento dei migliori tagli di carne e pesce da cuocere al momento a cui si aggiunge una selezione di specialità "street food" tipiche della tradizione locale italiana.
- **il Wine bar**, con un'offerta di piatti freddi e insalate, personalizzabili al momento, da degustare in abbinamento a un'ampia selezione di vini e birre artigianali.

Wine Bar

Al terzo piano, insieme con **Spazio Milano**, sarà presente il Wine Bar dove la clientela potrà degustare le eccellenze della tradizione enogastronomica del Belpaese in un ambiente elegante e raffinato.

Motta Caffè Bar e Terrazza Aperol

Il Mercato, il Bistrot Milano Duomo e il Wine Bar 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. Il layout e gli elementi di arredo firmati dal designer Antonio Piciulo seguono un fil-orange che, in modo dinamico, percorre tutto il locale: dal barcounter, "un fotogramma freezato di un fluido sospeso nell'aria", alle bolle che richiamano il perlage di Aperol Spritz, fino al table-set a forma di goccia arancione. 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.



@mercatodelduomo; #ilmercatodelduomo

@Autogrill_It; www.facebook.com/AutogrillOfficial