Pane e cultura. Il Mercato del Duomo, esperienza verticale di Autogrill

ovo-bar-53544364

Nel centro di una Milano sempre più “cibocentrica”, dallo scorso maggio fa bella mostra di sé Il Mercato del Duomo, **nuovo flagship store del Gruppo Autogrill** realizzato in collaborazione con **l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG) di Pollenzo** negli storici locali ad angolo fra Piazza Duomo e la Galleria Vittorio Emanuele.

Il Mercato del Duomo si sviluppa verticalmente su **quattro piani**, per una superficie complessiva di 5.000 metri quadrati, di cui 3.000 aperti al pubblico, che **riflettono i progressivi stadi di lavorazione della materia prima e le diverse esperienze di consumo**: dal cibo nella sua forma più semplice e naturale al prodotto lavorato e trasformato in ricette, dalla consumazione veloce a un’esperienza più slow.Il-Mercato_LD-704x391

Questo percorso esperienziale si riflette nei diversi concept sviluppati all’interno de Il Mercato del Duomo: il **Bar Motta**, che in un’atmosfera che coniuga tradizione e modernità, offre prodotti di caffetteria; **Il Mercato**, che riproduce il tradizionale mercato cittadino composto da banchi alimentari di produttori e fornitori locali, selezionati con il contributo di UNISG; il **Bistrot Milano Duomo**, concept inaugurato nel 2013 presso la Stazione Centrale di Milano, che attraverso un’ampia offerta sviluppata su due piani valorizza i prodotti tipici e il recupero delle pratiche di lavorazione artigianale; la **Terrazza Aperol**, simbolo del tradizionale aperitivo milanese. All’ultimo piano del locale, è poi attivo il **ristorante-laboratorio Spazio** – un progetto della Niko Romito Formazione – dove i giovani cuochi della Scuola di Formazione di Castel di Sangro (L’Aquila) condividono con gli ospiti le storie, le idee e le emozioni che nascono dall'ideazione di un piatto fino alla sua realizzazione. L’offerta è completata dal wine bar **Le bollicine del Duomo**, dove i Franciacorta Berlucchi accompagnano una selezione di eccellenze gastronomiche italiane.

Punta di diamante del progetto architettonico che ha ridisegnato gli spazi interni dell’edificio, è **la scultura realizzata dall’artista Adam Lowe**, che riproduce un albero di ulivo secolare sospeso.

Il discorso culturale si esaurisce quindi stavolta solo nella cultura del cibo? Non esattamente. L'incontro fra cibo e ristorazione da un lato e cultura in senso stretto dall'altro, cui i lettori di questa rubrica sono ormai abituati, si realizza in questo caso per la presenza, al piano interrato dell'edificio, dell'ormai storico **Megastore Feltrinelli** – una delle librerie più grandi di Milano e d'Italia – a sua volta recentissimamente ristrutturato. Feltrinelli dunque, che altrove ha sposato la ristorazione in un format che prevede la coesistenza nello stesso spazio di libri e tavoli apparecchiati, entra qui a pieno titolo in questa sorta di museo verticale che – grazie anche allo **store Kartell**, esponente del mondo del design, al piano ammezzato – offre ai numerosi visitatori del centro di Milano un invitante biglietto da visita di alcuni degli aspetti più significativi della cultura italiana.

Il Mercato del Duomo

Piazza Duomo angolo Galleria Vittorio Emanuele

Milano

www.ilmercatodelduomo.it

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. Mondadori café Milano: la Lunigiana nel megastore

Pane e cultura. Nel coffee art bookstore si fa anche food storytelling

Pane e cultura. Libri&Bar Pallotta Roma: via il biliardo, arriva la libreria

Pane e cultura. La loggia: un art cafè a Carovigno (BR)

Pane e cultura. Gusto e intrattenimento al Mercato Metropolitano

Pane e cultura. In libreria i segreti della pizza

Pane e cultura. Area 8 Matera: un "non hotel" nei Sassi

Pane e cultura. Libreria Bacco: non chiamatela enoteca letteraria

Pane e cultura. Kino Roma: buon cinema, buon cibo

Pane e cultura. Bar luce: Wes Anderson alla Fondazione Prada

Pane e cultura. Mudec Milano: ristorazione nel Museo delle Culture

Pane e cultura. Sugo-Condimenti per la casa a Roma dal 12 al 14 giugno

Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria

Pane e cultura. Nuvole in cantina: vino e fumetti in un luogo che vive

Pane e cultura. Il pop food di Davide Oldani in un libro

Pane e cultura. Bar, libreria, Internet: con Knulp Trieste si rinnova

Pane e cultura. Ex Forno Bologna: dal pane all'arte moderna

Pane e cultura. Rotonda Bistro Milano: per bambini da 3 a 93 anni

Pane e cultura. Gambrinus Napoli: la storia è qui

Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull'Expo

Pane e cultura. mcafé Genova: mastica l'arte, medita sul cibo

Pane e cultura. Memo caffè Fano: il bio in mediateca

Pane e cultura. Per un trancio di libri: una microlibreria a L'Orablù

Pane e cultura. Teatro Orfeo Taranto: caffè e cultura nel foyer

Pane e cultura. Trieste, la città dei caffè

Pane e cultura. San Marco Trieste: alle origini del caffè letterario

Pane e cultura. Eataly e librerie.coop convivono a Bologna

Pane e cultura. Enoteca Letteraria Roma: libro e vino, storia comune

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub “storico” in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l’Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. “In grazia di Dio”: il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L’hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l’ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli… mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all’ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar

Pane e cultura. L'Orablù: eventi nel bar della piscina

Pane e cultura. Melville, la balena piacentina

Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar

Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro

Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia