

Mercato del Duomo: un nuovo spazio a Milano

In contemporanea ad Expo ha aperto anche “**Il mercato del Duomo**”, ultimo concept store inaugurato da Autogrill dedicato ai prodotti eno-gastronomici di alta qualità, proprio in galleria Vittorio Emanuele.



Al primo piano c'è **il Mercato** vero e proprio, dove possiamo fare la spesa con alcuni dei migliori prodotti della zona selezionati con l'aiuto dell'Università di Pollenzo. Un esempio? Vi dice niente il pane di Grazioli? Lui ormai più che un panettiere è una sorta di guru della pasta madre e dei grani antichi. Se non avete ancora assaggiato il suo pane vi state davvero perdendo qualcosa, ma potete facilmente recuperare proprio in questa sede, dove ha un corner in cui vende i suoi prodotti di punta.



Al secondo piano inizia il Bistrot Milano Duomo dove si può mangiare con i prodotti de Il Mercato. Ci sono le carni, le uova, la pasta fresca, l'hamburger... insomma c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Per me questo posto ormai è una tappa fissa. Ci vengo con cadenza regolare da quando ha aperto, soprattutto dopo il cinema in centro che è uno di quei piaceri che mi concedo abbastanza spesso. Se ci aggiungiamo anche il risotto al salto del **Bistrot Milano Duomo** direi che la serata rischia di diventare perfetta.



Non sapevo che si potesse anche venire a fare colazione con le classiche uova, proprio come in America. Dato che a Milano è così difficile trovare un posto per mangiare due ottime uova prima delle 12.30 direi che potete segnarvi questo posto, non sarà così difficile trovarci anche me. Se mi vedete mentre faccio la scarpetta con il pane fate finta di non vedermi :D



Appena sopra c'è il **Berlucchi Franciacorta Lounge**, uno spazio dedicato alle bollicine della Franciacorta. Un posticino da tenere presente per fare un aperitivo rinforzato con i prodotti del Il Mercato. Abbiamo provato un particolare formaggio chiamato Blu 61, un erborinato dal sapore intenso affinato nei frutti rossi, dei pomodori secchi strabuoni e dei salumi. Ovviamente il tutto completato magnificamente dalle bollicine di casa Berlucchi.



All'ultimo piano c'è il ristorante **Spazio Milano**. Chef d'eccezione è il pluistellato **Niko Romito**. Lui - per citare il film “Il sapore del successo” è lo Yoda della cucina, uno che ha vinto tre stelle Michelin, un fuoriclasse a livello mondiale. In questo ristorante ci lavora tutta la sua brigata, i suoi allievi, che studiano,

presso la Niko Romito Formazione come pazzi e questa è la loro opportunità.

In questo splendido posto si può cenare con la vista sul Duomo, in un ambiente semplice e delizioso che fa risaltare ancora di più la cucina di Romito e del suo team. Ogni piatto è un'esperienza, ma - è inutile negarlo - le tagliatelle sono in assoluto il piatto che più preferisco.



Per info:

Mercato del Duomo - Piazza Duomo - 20121 Milano www.ilmercatodelduomo.it

