Milano, riapre il Camparino in Galleria (con Davide Oldani)

Martedì sera il **Camparino in Galleria**, storico luogo di nascita dell'aperitivo milanese, ha riaperto le porte alla città. **Campari Group** ne ha celebrato la riapertura con un evento esclusivo alla presenza delle autorità, accogliendo gli ospiti nelle sue sale rinnovate e da giovedì 14 novembre accessibili al pubblico.

Gli ospiti hanno potuto ammirare per la prima volta gli spazi ristrutturati del Camparino in Galleria, il cui restyling, curato dallo **Studio Lissoni Associati**, è riuscito a preservare ed esaltarne l'eredità storica e i dettagli d'epoca Art Nouveau, ridefinendone al contempo l'identità presente e futura.

Gli spazi della Sala Spiritello, il primo piano che affaccia direttamente sulla Galleria Vittorio Emanuele II, sono stati rivisti a favore di un design e un arredamento che li hanno resi più adatti ad accogliere e presentare la nuova proposta cocktail & food. A impreziosire la sala anche l'originale Spiritello del pittore e illustratore **Leonetto Cappiello**, opera del 1921 diventata una vera e propria icona del marchio Campari.

Allo storico Bar di Passo, al piano terra, è stato dedicato invece un restauro conservativo volto a valorizzarne il patrimonio liberty e rendere maggiormente fruibili gli spazi.
Al piano interrato, infine, è stata svelata la nuova **Sala Gaspare Campari**, uno spazio recuperato dagli ambienti che in origine ospitavano i magazzini del locale, e che sarà adibito a **corsi di bartending, degustazioni ed eventi privati**.

Proprio nella Sala Gaspare Campari è stato presentato agli ospiti da **Bob Kunze-Concewitz**, Chief Executive Officer di Campari Group, il nuovo concept del locale, alla presenza del nuovo protagonista della cucina del Camparino in Galleria: **Davide Oldani**.
Il locale, nella sua nuova veste, propone una innovativa offerta di food pairing della più alta qualità, basata su prodotti gastronomici e cocktail sia tradizionali, sia rielaborati in chiave contemporanea e originale.

L’anima food del nuovo Camparino è il **Pan’cot**, creazione di Davide Oldani. Letteralmente ‘pane arrostito’, il Pan’cot è preparato con pregiate farine integrali, ed è concepito come un foglio bianco che può essere abbinato a carne, pesce, frutta e verdura, aprendo alla trasversalità della cucina italiana, salata e dolce ma soprattutto ai diversi abbinamenti con i cocktail che rendono unico il Camparino in Galleria.

Il Bar di Passo, accanto all’introduzione del Pan’cot, mantiene la sua caratteristica offerta tanto amata dai milanesi e focalizzata sui diversi momenti della giornata, dalla colazione all’aperitivo. I **cocktail** proposti rimangono i grandi classici senza tempo che hanno fatto la storia della mixology e di Campari, quali: **Campari Seltz**, l’icona del locale, **Negroni**, **Milano-Torino** e molti altri.

Valore aggiunto del nuovo percorso verso l’eccellenza qualitativa intrapreso dal Camparino in Galleria è la produzione, direttamente sul posto nei laboratori interni di cucina e pasticceria, dell’intera offerta gastronomica del locale.

“Da oltre 100 anni icona milanese, il Camparino oggi rinasce, non solo come simbolo dell’aperitivo, ma anche come locale d’avanguardia a livello internazionale, grazie a un’offerta di abbinamento cocktail & food eccezionale. Siamo orgogliosi di affermare che laddove è nato il rito milanese dell’aperitivo, oggi nasce un nuovo rito”, ha concluso Bob Kunze-Concewitz.