A Milano apre il G?D Bocconi, primo brand all'interno di un ateneo

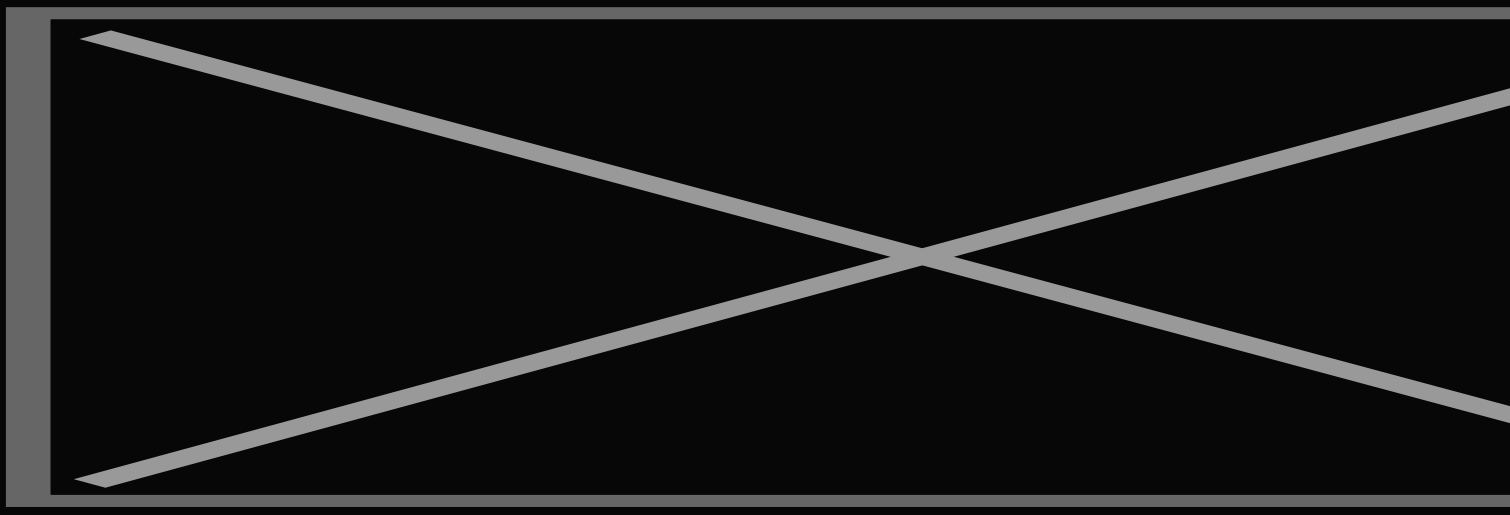
gud-bocconi-d95f4db5

G?D Milano inaugura il nuovo G?D all’interno del Campus dell’**Università Bocconi**. Si tratta del sesto G?D Milano dopo quelli di CityLife, Eustachi, Darsena, Stazione Centrale e Beach all’Idroscalo, sempre nel segno di un format capace di plasmare ogni locale secondo le esigenze dell’ubicazione scelta.

E' la prima volta che in Italia un brand trendy entra in un ateneo. Tanto che, nella mente di **Ugo Fava** - patron di G?D e di altri importanti locali milanesi, da Terrazza Triennale a Le Biciclette - potrebbe rappresentare un possibile **progetto pilota** da replicare in futuro in altri atenei.

G?D Bocconi è un **locale *all day* aperto anche al pubblico esterno**, dalle 8 alle 23, dal lunedì al sabato. Un luogo d’incontro e ricreativo in cui trascorrere gli intervalli liberi dell’intera giornata universitaria, dalla colazione al pranzo, dalla merenda alla cena passando per l’aperitivo. Un luogo per mangiare qualcosa di buono e nutriente, ma sempre sfizioso e gustoso, incontrare i compagni di corso in un ambiente piacevole e informale, trovando un servizio accogliente e amichevole.

Un luogo innovativo che risponde (come tutti i G?D) alle esigenze della location che lo ospita, in questo caso un Campus Universitario tra i più prestigiosi d’Europa. Un luogo in cui si può dare spazio alla creatività personale (nel campo della musica, della fotografia, della pittura, della letteratura e di ogni altro talento apprezzabile), in un palinsesto condiviso di **talk e attività** chiamato **G?D on Stage**.



Un locale di tendenza dagli arredi contemporanei che invitano alla socializzazione: lunghi tavoli in legno per la condivisione, divanetti per la conversazione e lo scambio di idee, ampie vetrate e strutture aeree che accolgono i clienti con luce e leggerezza, oltre a due tavoli da ping-pong posizionati all'esterno per divertenti sfide e momenti di puro relax.

Un concept che guarda a qualità e sostenibilità: attenzione alla materia prima, possibilmente del territorio e di stagione, con una carta che riprende l'anima di tutti i G?D: **estratti di frutta, focacce gourmet, bowl di riso** ma anche proposte special che seguono il mercato e qualche piatto della tradizione. Divertente la lista dei G?D **cocktail**.

La proposta Food & Drink, studiata dallo chef stellato **Stefano Cerveni** con l'apporto di un nutrizionista che ha aiutato nel valutare l'apporto calorico e i valori nutrizionali dei piatti, dando indicazioni fruibili nelle carte, si basa sui due consolidati pilastri dei G?D: **focacce farcite** (impastate con farine bio e a lunga lievitazione) e **Italian Cirashi Bowl**, bowl di riso nate dall'interpretazione del chirashi giapponese, preparato utilizzando riso nelle varietà di Carnaroli e Basmati, cotti con il classico metodo del sushi e condito con materie prime della cucina italiana, mediterranea ed internazionale.

Quanto al tema **sostenibilità** – sempre al centro delle riflessioni dei G?D Milano – qui una risposta è stata la scelta del **caffè**, ad esempio, che è andata su **Lavazza ¡Tierra!**, miscele pregiate che rispettano la natura e le culture locali.

Con questa apertura G?D si propone quindi come **versione contemporanea e cool del bar universitario (ma anche aziendale) di stampo classico**, candidandosi a modello ideale per gli altri atenei d'Italia.

"E' il luogo – afferma Ugo Fava, fra i soci fondatori dei G?D Milano – che avrei sempre voluto quando da ragazzo facevo l'università, il bar dell'ateneo per consumare una colazione sana e nutriente, poter

passare la pausa pranzo con i compagni di corso, condividere momenti di studio, lanciare idee e creare progetti, ma anche trascorrere la serata facendo qualcosa di diverso”.

G?D Bocconi
Via Guglielmo Röntgen, 1
20136 Milano
Tel. 349.4050151
Mail: info@gudmilano.it