Pane, prosciutto & mozzarella, a Milano apre il nuovo format del Gruppo Ciro Amodio

20230117094551amodiohead-0c87c495

Apre a Milano **“Pane, prosciutto & mozzarella**” il nuovo format del Gruppo Ciro Amodio, brand leader in Campania per la produzione di latticini e salumi dal 1825. **Per la prima volta** la storica insegna napoletana **approda nel capoluogo lombardo** e lo fa con un prodotto che da sempre rappresenta la più amata e classica merenda italiana.

A due passi dal Duomo e dalla Galleria Vittorio Emanuele II, **al civico 8 di via Spadar**i, “la via del gusto” e punto di riferimento per tanti gourmet, il nuovo locale nasce per offrire una proposta di street food semplice, sana e genuina, ma soprattutto 100% italiana. **Il locale di 70 mq** rievoca le botteghe di una volta, quelle con i bei prosciutti appesi, i formaggi in bella vista, il profumo del pane appena sfornato.

La proposta Ciro Amodio è un omaggio alla più longeva e genuina tradizione campana: a Napoli infatti la “marénna”- dal latino “merère”, ovvero “qualcosa da meritare” - non è solo il rito di mezzogiorno per chi pranza fuori casa, ma un **vero e proprio premio goloso** da concedersi, una parentesi di puro piacere. Pensata per essere ordinata e portata via in pratici pack da passeggio o consumata velocemente sul posto, la merenda all’italiana di Ciro Amodio è uno **spuntino gustoso, ma anche un pasto completo**, che piace a tutti, che da sempre unisce generazioni di persone.

"Per la prima volta il brand Ciro Amodio approda a Milano con "Pane, prosciutto & mozzarella" un format inedito che guarda al futuro ma con radici sempre ben salde nella tradizione. Il nostro punto vendita in via Spadari vuole essere un indirizzo di riferimento per ***quanti desiderano riassaporare la merenda all'italiana****, quella sana e genuina che eravamo soliti consumare anche da bambini e che ancora oggi continua a piacere ad intere generazioni.*
Per farlo abbiamo selezionato ***le migliori eccellenze a marchio Ciro Amodio*** *a cominciare dal pane realizzato artigianalmente con farine selezionate e la mozzarella di latte di bufala e poi alcuni tra i migliori prodotti provenienti da caseifici e allevatori campani e italiani come il prosciutto crudo di*

Parma Dop e dal San Daniele Dop. Una merenda da passeggio, come a noi piace chiamarla, pensata per essere consumata a spasso, in giro per la città. Pane, prosciutto & mozzarella è una ***formula semplice che recupera la grande tradizione italiana****, quella della buona merenda, ma con un approccio al passo con i nuovi riti ed esigenze di consumo. Nasce per rispondere a una* ***domanda crescente di consumo fuori casa e di asporto di qualcosa di genuino e gustoso****. Ad accompagnare il progetto c'è il nostro logo storico - la mucchetta che ride - sintesi della storia e della filosofia aziendale da cinque generazioni"* racconta **Fausto Amodio**, Ceo di Ciro Amodio.

"Per la prima volta il brand Ciro Amodio approda a Milano con "Pane, prosciutto & mozzarella" un ***format inedito che guarda al futuro ma con radici sempre ben salde nella tradizione****. Il nostro punto vendita in via Spadari vuole essere un indirizzo di riferimento per quanti desiderano riassaporare la merenda all'italiana, quella sana e genuina che eravamo soliti consumare anche da bambini e che ancora oggi continua a piacere ad intere generazioni.*
Per farlo abbiamo selezionato le migliori eccellenze a marchio Ciro Amodio a cominciare dal pane realizzato artigianalmente con farine selezionate e la mozzarella di latte di bufala e poi alcuni ***tra i migliori prodotti provenienti da caseifici e allevatori campani e italiani*** *come il prosciutto crudo di Parma Dop e dal San Daniele Dop. Una merenda da passeggio, come a noi piace chiamarla, pensata per essere consumata a spasso, in giro per la città.*
Pane, prosciutto & mozzarella è una ***formula semplice che recupera la grande tradizione italiana****, quella della buona merenda, ma con un approccio al passo con i nuovi riti ed esigenze di consumo. Nasce per rispondere a una domanda crescente di consumo fuori casa e di asporto di qualcosa di genuino e gustoso. Ad accompagnare il progetto c'è il nostro logo storico - la mucchetta che ride - sintesi della storia e della filosofia aziendale da cinque generazioni"* racconta **Fausto Amodio,** Ceo di Ciro Amodio.

Gli ingredienti sono tre punte di diamante del brand Ciro Amodio, selezionati e prodotti direttamente: in primis **la mozzarella di latte di bufala, il pane fresco lavorato con lievito madre** dai maestri panificatori di Ciro Amodio nel rispetto di regole precise di fermentazione, formatura e lievitazione, sfornato più volte al giorno per garantire freschezza e fragranza durante tutte le ore del giorno. Infine i salumi di alta qualità da una esclusiva selezione di Ciro Amodio a cominciare dal **crudo di Parma Dop e dal San Daniele Dop**, alfieri del migliore Made in Italy nel mondo e poi il salame Napoli, la pancetta paesana e i ciccioli napoletani.
Ampio anche il ventaglio dei **formaggi freschi e stagionati** come il parmigiano Reggiano Gran riserva 30 mesi, i Provoloncini Surriento e il Provolone del Monaco insieme ad altre tipicità campane e italiane tra cui i prodotti a marchio Ciro Amodio come i cacetti affumicati, la scamorza, il Fiordilatte e la

provola “lavorazione” Agerola e le ciliegine di mozzarella di latte di bufala proposte in versione “da spasso” servite nel tipico **cuoppo napoletano** ovvero all’interno di un packaging di carta a forma di cono.

Gli ingredienti sono tre punte di diamante del brand Ciro Amodio, selezionati e prodotti direttamente: in primis **la mozzarella di latte di bufala, il pane fresco lavorato con lievito madr**e dai maestri panificatori di Ciro Amodio nel rispetto di regole precise di fermentazione, formatura e lievitazione, sfornato più volte al giorno per garantire freschezza e fragranza durante tutte le ore del giorno. Infine **i salumi di alta qualità** da una esclusiva selezione di Ciro Amodio **a cominciare dal crudo di Parma Dop e dal San Daniele Do**p, alfieri del migliore Made in Italy nel mondo e poi il salame Napoli, la pancetta paesana e i ciccioli napoletani.
Ampio anche il ventaglio dei **formaggi freschi e stagionati** come il parmigiano Reggiano Gran riserva 30 mesi, i Provoloncini Surriento e il Provolone del Monaco insieme ad altre tipicità campane e italiane tra cui i prodotti a marchio Ciro Amodio come i cacetti affumicati, la scamorza, il Fiordilatte e la provola “lavorazione” Agerola e le ciliegine di mozzarella di latte di bufala proposte in versione “da spasso” servite nel tipico **cuoppo napoletano** ovvero all’interno di un **packaging di carta a forma di cono.**

Il menu è un **omaggio alla napoletaneità del brand**: i nomi dei panini - ‘E Marénne per dirla alla partenopea – delle Rosette, dei Cuzzetielli – ovvero le estremità del pane cafone, prodotto tipico della cucina campana, al cui interno viene rimossa la mollica per creare un incavo perfetto per accogliere le più golose farciture – e dei Taglieri evocano caratteri e personaggi del teatro Eduardiano e di Napoli, come il Tagliere Settebellezze che porta in tavola uno spaccato di tipicità campane con il Provolone del Monaco Dop, la confettura di albiccoche pellecchielle del Vesuvio, i crostini di pane croccante, le verdure sott’olio, i pomodori secchi e bocconcini di mozzarella di latte di bufala. “Fattell’ tu” è l’invito a comporre il proprio panino con gli ingredienti preferiti tra quelli presenti nel banco.

Il locale, progettato da **Costa Group**, si **sviluppa su due livelli:** una grande vetrina fronte strada introduce al mondo Ciro Amodio che rievoca le drogherie di una volta con tutto in bella mostra: pani di ogni forma, salumi artigianali e formaggi tra le migliori eccellenze italiane, la classica affettatrice rossa, le foto d’epoca dell’azienda e di icone e miti di Napoli.
Sugli scaffali trovano spazio gli extra vergine di oliva, i vini Ciro Amodio Falanghina e Campi taurasini, i tipici taralli napoletani ‘nzogna e pepe, le sfogliatelle frolle e ricce e il babà napoletano. Il **piano superiore è pensato per chi desidera accomodarsi e mangiare sul posto**: colori e materiali sono un altro omaggio alla terra campana, un **ambiente caldo e accogliente** arredato con una manciata di

tavoli in legno, comode poltroncine e un lungo bancone snack con sgabelli per un **totale di 20 coperti** dove poter assaporare taglieri, mozzarella al piatto e panini.