Nuova veste per il Mondadori Megastore

mondadori-alt-8c7435f6

Si parla spezzino nel nuovo Mondadori Megastore inaugurato in via San Pietro all'Orto, nel quadrilatero della moda milanese. L'importante gruppo editoriale ha affidato infatti a due aziende locali, Cibiamo e Costa Group, la realizzazione dell'area food nel punto vendita ideato secondo un innovativo concept che rivoluziona arredo e offerta commerciale e sarà poi applicato a tutti i Megastore Mondadori.

Mondadori megastoreNella creazione del punto ristoro, che si integra con grande empatia con la libreria e diventerà palcoscenico di importanti eventi culturali, i due gruppi spezzini hanno lavorato in sinergia portando nel cuore di Milano la forza della loro creatività e professionalità. Costa Group, forte della sue esperienza internazionale, ha utilizzato innovative soluzioni e tecnologie per creare un locale funzionale e accogliente. Nel Mondadori Cafè il laboratorio a vista per la preparazione del cibo si allunga nell'area ristoro trasformandosi in un banco che accoglie decine di volumi per dialogare con lo spazio dedicato al libro e creare un luogo speciale dove ospitare il cliente-lettore che Cibiamo ha saputo conquistare con i sapori unici dei prodotti del territorio.

Nel menù ci sono i testaroli, il pesto, la spungata, i panini del "mitico" Biscotto che esaltano i profumi della nostra terra. Un altro traguardo importante per Costa Group che ha inaugurato a Milano anche il "Mercato del Duomo", fiore all'occhiello di Autogrill, e per Cibiamogroup, da sempre attento a portare le esperienze della tradizione e la rigorosa attenzione alla qualità nella ristorazione veloce. Il nuovo Mondadori Cafè è il prototipo vincente di una innovativa formula di ristorazione veloce. L'amore per il cibo di Cibiamogroup si è intrecciato con l'artigianalità creativa di Costa Group, che ha vestito e fatto vivere cinquemila locali in tutto il mondo.

Una sinergia che trova nelle tradizioni gastronomiche locali il suo punto di forza. Valori che diventano atmosfere e sapori nella spungata sarzanese di "Gemmi", il dolce da viaggio per eccellenza con il "cofanetto" di frolla spalmato di glassa che custodisce un impasto di marmellata di pere, mandorle, spezie; nell'impasto di acqua e farina cotto nel testo che esalta pesto e olio extravergine, nei panini di "Biscotto", al secolo Achille Lanata, che nella sua paninoteca di Solaro è diventato maestro nell'arte di

concentrare fra due fette sottili di pane i migliori sapori della sua terra e quelli raccolti nel suo “pellegrinare” nel mondo come marinaio, per offrire molto più di uno spuntino e poco meno di un pasto.