

Pane e cultura. Dopolavoro Bicocca: food e arte contemporanea

hbdopolavorogrande-7da7b54c

Presso HangarBicocca (spazio ex industriale della periferia milanese dedicato all'arte contemporanea) è attivo Dopolavoro Bicocca, un format di ristorazione amichevole e divertente dove si possono gustare cene seduti, spuntini "mordi e fuggi", pranzi di lavoro, merende, brunch e aperitivi che richiamano le migliori tradizioni a partire da quella italiana.

La specificità del luogo influenza l'attività di Dopolavoro Bicocca, che deve adattarsi nei tempi, nei modi e nello stile alle esigenze di una clientela che è in parte composta dai visitatori delle mostre e delle opere "site specific" e in parte dagli impiegati delle aziende del circondario.

"Cerchiamo di offrire alla nostra clientela un servizio continuo" dice lo chef Lorenzo Piccinelli (dell'equipe dello chef Matteo Pisciotta): "le pause pranzo di lavoro, i brunch della domenica per le famiglie, merende e aperitivi per tutti e per i visitatori delle mostre che non hanno orari precisi. E' possibile sedersi all'interno del ristorante o nel dehor oppure prendere qualche piatto come take away. HangarBicocca è uno spazio dinamico e cerchiamo di seguire lo stesso concetto". [dopolavoro6](#)

Dopolavoro Bicocca è aperto mercoledì a pranzo e dal giovedì alla domenica dalle 11 alle 24. Dal mercoledì al venerdì ci sono moltissimi pranzi di lavoro con un picco dalle 12,30 alle 15; mentre sabato e domenica si inizia con il pranzo o il brunch della domenica, si continua con la caffetteria del pomeriggio e aperitivi per poi finire con le cene. Il flusso durante il weekend è abbastanza continuo tutto il giorno. Semplificando, si può dire che nel weekend conta lo spazio espositivo, mentre nei giorni feriali e di sera si ha a che fare soprattutto con clientela di lavoro.

"Le mostre sono fondamentali soprattutto durante i fine settimana" spiega Piccinelli. "Hangar Bicocca propone due mostre in contemporanea, altre attività collaterali e numerosi laboratori per bambini. Lavoriamo molto bene anche con le aziende che si trovano nelle vicinanze per pranzi, cene ed eventi speciali, oltre al costante flusso dei visitatori dello spazio".

Il pranzo con un piatto unico costa 15 euro, acqua e caffè inclusi. Il brunch costa 25 euro con un ricco buffet dolce e salato, succhi di frutta in caraffa, caffè americano, acqua e un piatto a scelta dalla carta. L'aperitivo con un cocktail a scelta e piattini sfiziosi direttamente al tavolo costa 8 euro la prima consumazione.

“Proponiamo dei piatti semplici ma con una scelta di materie prime di qualità. Cerchiamo di essere dinamici anche in cucina. Quindi le nostre proposte stile ‘street food’ permettono ai nostri clienti di consumare in qualsiasi ora della giornata. Per esempio, le arancine ragù e piselli, l'hamburger classico, il panzerotto mozzarella e prosciutto sono sfizi sempre presenti oltre ad una carta con piatti semplici ma gustosi”.

Via Chiese 2, Milano

www.hangarbicocca.org

PANE E CULTURA

Una rubrica di [Giuliano Pavone](#)

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. BBEP Locorotondo \(BA\): bottega culturale di qualità](#)

[Pane e cultura. Il Mercato del Duomo: esperienza verticale di Autogrill](#)

[Pane e cultura. Mondadori café Milano: la Lunigiana nel megastore](#)

[Pane e cultura. Nel coffee art bookstore si fa anche food storytelling](#)

[Pane e cultura. Libri&Bar Pallotta Roma: via il biliardo, arriva la libreria](#)

[Pane e cultura. La loggia: un art caffè a Carovigno \(BR\)](#)

[Pane e cultura. Gusto e intrattenimento al Mercato Metropolitano](#)

[Pane e cultura. In libreria i segreti della pizza](#)

