



Sulle ceneri del teatro Smeraldo apre Eataly

Pubblicato: Lunedì 17 Marzo 2014



Domani, sulle ceneri del teatro Smeraldo apre i battenti **Eataly**, il grande magazzino dell'eccellenza alimentare italiana inventato da **Oscar Farinetti**. Con un investimento di circa 40 milioni, compreso l'immobile, gli spazi rinnovati daranno lavoro a 350 giovani in oltre 5.000 metri quadrati suddivisi in tre livelli tra vendita, ristorazione e didattica.

15 luoghi di ristorazione tematici e informali con i relativi banconi per la vendita: Salumi, Formaggi, Carne, Pesce, Verdure, Fritto, Pasta, Pizza e Rosticceria e 5 luoghi dedicati alla produzione artigianale a vista, la pasta fresca di Michelis, la panetteria con il suo forno a legna, la pasticceria "Golosi di Salute" di Luca Montersino, il panino 'Ino di Alessandro Frassica e la piadineria dei Fratelli Maioli.

 E anche un Mozzarella Show: "Miracolo a Milano" vero e proprio laboratorio caseario dentro lo Smeraldo, che tutti i giorni produce la mozzarella fiordilatte. Il grande mercato presenta, come in tutti gli altri punti già aperti, il meglio della produzione agroalimentare italiana di qualità con una particolare attenzione alle eccellenze lombarde: 30 prodotti su 100 saranno provenienti dalla regione. L'enoteca, al secondo piano, espone tutte le migliori etichette del panorama italiano e internazionale, mentre il corner di Vino Libero sarà la destinazione imperdibile per gli amanti dell'Happy Hour.

Al piano terra la libreria di Librerie Coop e il reparto dedicato ai casalinghi con tutti gli accessori per la cucina e l'area per la cura del corpo. Al secondo piano di Eataly si trovano due aule didattiche dove, da maggio, partiranno corsi di educazione alimentare per adulti e da settembre per i bambini, corsi di cucina e alta pasticceria organizzati in più incontri, laboratori pratici e teorici dedicati ad approfondire la conoscenza di specifici prodotti. Il Centro Congressi dominerà il negozio dall'ultimo livello, uno spazio modulare e divisibile in due sale da 70 persone l'una dotate di ogni tipo di servizio tecnico.

Eataly ha scelto poi due donne per il Ristorante gourmet dello Smeraldo: **Viviana Varese** chef e **Sandra Ciciriello**. Viviana, 39 anni, originaria di Salerno, una stella Michelin che premia una cucina il cui protagonista è soprattutto il pesce, scelto personalmente dalla socia Sandra, che infatti gestisce anche la pescheria di Eataly, grazie alla sua lunga esperienza nei mercati ittici in giro per il mondo.

Per i prossimi 2 anni il programma di sviluppo prevede ancora 6 Eataly per completare l'Italia: Piacenza, Forlì, Verona, Trieste, Roma 2 e L'Autogrill di Secchia Ovest. Altri 3 nelle Americhe: Los Angeles, San Paolo e Washington. 3 in Europa: Londra, Parigi e Monaco di Baviera. 1 in Russia a

Mosca e ancora 3 nuove apertura in Giappone.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it