

Carlo Cracco e Autogrill insieme nel nuovo Cracco Coffee Design della Triennale di Milano
Triennale di Milano
Da aprile 2008

Da aprile 2008 la Triennale di Milano avrà una cafeteria nuova nel design e nella proposta culinaria: il Cracco Coffee Design

Milano, 12 febbraio 2008 - La Triennale di Milano ha effettuato una gara pubblica per la concessione del servizio del Coffee Design e della Cafeteria all'aperto. È risultata vincente la proposta di Autogrill, curata dallo chef Carlo Cracco.

Tutto il mondo dell'alta ristorazione identifica Carlo Cracco come uno dei più affermati chef della cucina creativa internazionale, già selezionato all'interno della mostra The New Italian Design (Triennale di Milano gennaio-aprile 2007) come uno degli esponenti di spicco del Food Design italiano.

Il Gruppo Autogrill è già presente in oltre 50 siti di prestigio internazionale legati al mondo della cultura. Da Madrid, nel Museo del Prado e nel Palacio Real; a Parigi, nei Giardini di Versailles e nel Carrousel du Louvre; a New York, sull'Empire State Building, mentre, in Italia, presso l'ateneo veneziano di Cà Foscari e l'università Luiss di Roma.

La nuova offerta del Coffee design contribuirà a rendere più gradevole e stimolante la sosta alla Triennale di Milano e proseguirà il percorso già avviato dalla Triennale nel 2002 e che vede nella qualificazione dei servizi una tappa fondamentale per l'accoglienza dei visitatori delle mostre e il pubblico in generale.

Proprio per questo è stato affidato all'architetto Michele De Lucchi, già artefice della ristrutturazione del piano terreno del palazzo anche in funzione dei servizi per il pubblico e delle attività permanenti del bookshop e del Coffee Design, la riprogettazione degli spazi della cafeteria, che a cinque anni dal precedente intervento vedono l'introduzione di elementi innovativi rispetto a una proposta già altamente apprezzata.

La grande novità sarà la presenza di una nuova cucina a vista dove i piatti saranno cucinati al momento. Una grande vetrata di cristallo permetterà di vedere i cuochi mentre preparano le vivande.

Il bancone dedicato alle esposizioni non sarà più all'ingresso del Coffee Design, ma le mostre a tema curate da Triennale Design Museum saranno articolate secondo una nuova disposizione dei banconi che formeranno delle isole una delle quali, quella centrale attornata da sgabelli, sarà la sede di un American bar dove un cuoco preparerà piatti freddi, panini, insalate, cocktail e aperitivi.

Cambierà la disposizione dei tavoli rotondi con le sedute differenti prodotte e donate dalle industrie italiane dell'arredamento che caratterizzano il Coffee Design e che vedranno aggiungersi tavoli con panche nelle nicchie, un grande tavolo centrale con sgabelli che circonda il nuovo American bar e una panca conviviale in legno. I posti a sedere aumenteranno da 80 circa a 130.

“La Triennale di Milano non considera più il Coffee Design o il Bookstore come servizi aggiuntivi – afferma Davide Rampello, presidente della Triennale di Milano – ma come eccellenze, vere e proprie offerte culturali al pari delle mostre e con queste parte inscindibile della sua strategia culturale, volta a presentare le più alte proposte nelle varie discipline”.

“La scelta di collaborare con Carlo Cracco all'interno di uno spazio culturale internazionale come la Triennale di Milano - dichiara Gianmario Tondato Da Ruos, amministratore delegato del Gruppo Autogrill – si inserisce nella nostra strategia di diversificazione dell'offerta e del servizio, studiati ogni volta su misura delle esigenze del cliente e della location”.

Il Coffee Design avrà un'offerta culinaria interamente curata da Carlo Cracco al punto da cambiare nome in Cracco Coffee Design: “E' un'operazione che intraprendiamo non solo per la Triennale, ma soprattutto per la città di Milano – spiega lo chef – che possa finalmente raggiungere la qualità dei più grandi musei del mondo, come il Centre Pompidou, il Guggenheim, il Moma e il Palazzo delle Esposizioni. Credo che sia doveroso e naturale fornire alla città e alla Triennale di Milano un livello di ristorazione adeguato ai più alti standard”.

Ufficio Stampa Triennale
tel. 02-72434241/05
fax 02-72434239
ufficio.stampa@triennale.it

Ufficio Stampa Autogrill
Rosalba Benedetto
tel. 02 – 48263209
rosalba.benedetto@autogrill.net