**COMUNICATO STAMPA MAIO**

**MAIO R-EVOLUTION:
*un restyling all’insegna della contemporaneità***

Maio Restaurant, punto di riferimento gourmet in una location unica di fronte alle guglie del Duomo al settimo piano della Rinascente di Milano piazza Duomo, si rinnova seguendo il pensiero e l’Italian Sound dei fratelli proprietari – Alessandro e Massimo Maio.

La scelta per l’alta qualità, l’amore per il buon cibo e l’attenzione per la clientela sono i valori che hanno dettato le linee guida per il progetto di restyling del Ristorante, realizzato per trasmettere il DNA Maio e il suo spirito contemporaneo che caratterizza anche la cucina dove lo Chef Luca Seveso elabora le migliori ricette della cultura italiana con contaminazioni dei nuovi trend gastronomici.

Il progetto si rifà ai concetti base che da sempre caratterizzano l’offerta culinaria e l’accurato servizio Maio: qualità, distinzione ed eleganza.

Un progetto a cura dello studio di architettura Giorgia Longoni Studio, che si è concentrato su materiali e forme senza tempo.

Un’accurata ricerca materica a rappresentare l’eccellenza italiana in tre zone distinte – Bar, Ristorante, Terrazza – dove l’italianità è l’ingrediente principale.

Il marmo verde Alpi utilizzato per il bancone del Champagne Bar, è stato rivisitato grazie ad una lavorazione a basso rilievo rendendolo più tridimensionale e protagonista. Accoglie l’ospite e lo invita a degustare le migliori annate di Moet & Chandon, accompagnate da cruditè di pesce e proposte culinarie raffinate.

Anche per il Ristorante si è optato per materiali italiani ricercati e funzionali: arredato con componenti in marmo arabescato orobico grigio, legno e ottone, è illuminato da lampadari in ottone e vetro verde che conferiscono all’ambiente un’atmosfera calda e intima.

Oltre a dialogare con il Champagne Bar, interagisce con l’esclusiva terrazza con affaccio privilegiato sul Duomo di Milano in cui troviamo i separè in vetro e ferro illuminati e i marmi dalle venature accentuate.

In merito al restyling, Alessandro Maio ha così commentato: *“Siamo italiani, fieri di esserlo e vogliamo tenere sempre alta la bandiera della nostra cultura”* - ha poi affermato – *“in questo senso pensiamo che il Maio Restaurant, collocato all’interno di un mall di lusso, una delle mete del turismo internazionale di alto livello, debba riflettere il meglio dell’italianità, dove la tradizione si fonde con il desiderio di esplorare nuovi sapori.”*

Con il restyling degli spazi, Maio propone anche un aggiornamento del suo Menù, sempre privilegiando la stagionalità dei prodotti e spaziando tra accostamenti inediti e contaminazioni per un’esperienza culinaria che esalta i sapori italiani in modo contemporaneo.

Maio Restaurant vuole essere un punto di riferimento per tutti gli appassionati gourmet, anche cittadini, dove bellezza, eleganza e tendenza si incontrano per dar vita ad un’esperienza di qualità, in un ambiente dal design raffinato e coccolati dal sapiente Team Maio.

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

**Partner del Champagne Bar**

**MOËT & CHANDON CHAMPAGNE**

**ABOUT MOËT & CHANDON**

Fondata nel 1743, Moët & Chandon è la Maison che ha introdotto nel mondo lo champagne, creando vini unici per ogni occasione. Dall’iconico Moët Impérial alla Grand Vintage Collection, dall’estroverso Moët Rosé Impérial all’innovativo Moët Ice Impérial, ogni champagne stupisce e incanta con vivaci sapori fruttati, il gusto seducente e l’elegante maturità. Moët & Chandon celebra la gioia di vivere. Con una sua bottiglia di champagne che si apre ogni secondo nel mondo Moët & Chandon sa che ogni istante è un’esperienza, e ogni esperienza è un #moetmoment da vivere ora.

#moetmoment

*Drink Responsibly*

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -



**Ufficio Stampa MAIO: Spoongroup**

Silvia Sassone   T: 02 36595292    E: sassone@spoongroup.it
Elisa Tonghini T: 02 36595292    E: tonghini@spoongroup.it
Ambra Ballerini T: 02 36595292    E: ballerini@spoongroup.it