

META – Merging Taste

LOCATION: MILANO
DESIGN: DAVID/NICOLAS
INAUGURAZIONE: 2021

L'INEDITO FORMAT CHE ACCOGLIE CINQUE INSEGNE DEL FOOD E FONDE DELIVERY, ASPORTO E "DINE IN" TRA CUI LO STREET FOOD DELLO CHEF STELLATO PINO CUTTAIA.

META – Merging Taste è il nuovo concept di casual dining milanese che ha inaugurato la sua prima sede in Via Bonvesin De La Riva 3, una strada ricca di storia in termini gastronomici. È lì, infatti, che sorgeva il ristorante del Maestro Gualtiero Marchesi, celebre per aver rivoluzionato la cucina italiana e aver formato i più grandi Chef. META, fondato dagli imprenditori under 30 Ludovico Leopardi e Leo Schieppati, si fa pioniere di un format inedito che fonde al suo interno tre anime: delivery, asporto e consumazione in loco. Il tutto con uno sguardo attento alla sostenibilità e all'innovazione.

Le cinque insegne temporanee con cui parte l'offerta gastronomica di META sono il ristorante Uovodiseppia – la proposta street food dello Chef stellato Pino Cuttaia –, la caffetteria Orsonero Coffee, la gelateria Gusto 17, Young Rice e Rare – due nuovi format ideati dal team di META. Una proposta variegata e di livello, dove gustare piatti salati e dolci accompagnati da un'esclusiva selezione di caffè e birre artigianali che dona una nuova dimensione al food retail e al food delivery di Milano.

IL PROGETTO DI INTERIOR

Lo spazio di META è dotato di 8 vetrine fronte strada dove sono dislocate rispettivamente le cucine dei ristoranti e la sala retail. Un unico dehors con capienza di 80 posti a sedere abbraccia tutti i locali dell'insegna. La sala retail che ospita Orsonero Coffee è stata interamente progettata dal duo di designer franco-libanesi david/nicolas, riconosciuti tra i migliori interior designer al

mondo del 2020, ed è caratterizzata da un ambiente vibrante e accogliente grazie ai neon che completano la boiserie in legno.

Un format mutuato dai Paesi anglofoni, quello pensato da Ludovico e Leo, che

commentano così la loro nuova avventura nel settore della ristorazione: "META nasce dopo un'attenta analisi del modello 'ghost kitchen' sviluppatosi negli Stati Uniti e in Regno Unito, della sua applicabilità nel mercato Italiano e delle sue lacune. A partire da questo abbiamo elaborato un retail concept inedito: da un lato uno spazio "delivery native" e dall'altro uno spazio sociale e conviviale, simile a un piccolo food market londinese. L'innovativo concept viene abitato da un "Food Collective" che punta a coinvolgere un pubblico esteso grazie a una proposta gastronomica di alta qualità, ma dal prezzo accessibile e con un servizio che risponda ad alti standard di sostenibilità sociale e ambientale".

Le novità introdotte da META però non si limitano solo all'unicità del retail format. La nuova food court milanese, infatti, ha sviluppato una piattaforma di on-demand delivery di ultima generazione, accessibile sia via app che browser, che permette di selezionare i piatti delle diverse cucine in un unico ordine. Il servizio di delivery, in particolare, viene gestito privatamente utilizzando motorini elettrici e garantendo un'experience intuitiva e sostenibile. Delivery etico, packaging a impatto zero e una costante ricerca sulle ultime applicazioni innovative nel campo della sostenibilità sono i punti di forza su cui META investe per dar vita a un progetto unico nel panorama della ristorazione milanese.

