

# Sheraton Milan Malpensa Airport Hotel and Conference

La struttura milanese rinnova lo spazio ristorativo aprendosi a nuove sinergie e confermandosi una vera location contemporanea

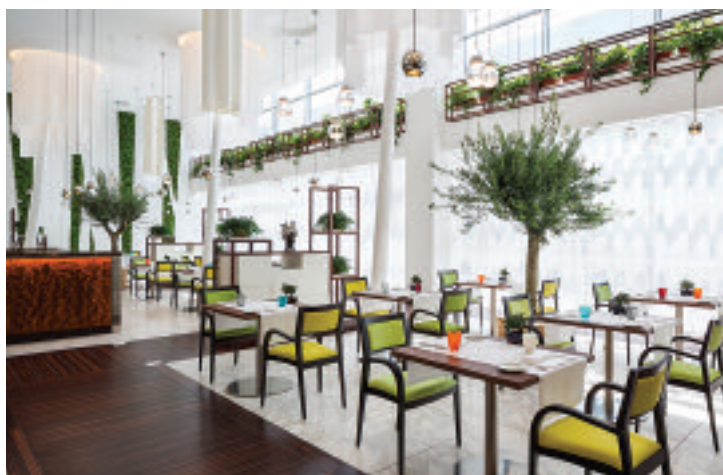


Grazie a una gestione dinamica degli spazi, davvero imponenti, questa strategica struttura Sheraton, all'interno del Terminal 1 dello scalo internazionale di Malpensa, si declina con estrema flessibilità in qualsiasi occasione, divenendo un luogo privilegiato e vivace dove ogni evento

è possibile. Un Hotel che ha saputo diventare molto più di un comodo e pratico albergo aeroportuale e che oggi si presenta con una nuova veste, complice la ristrutturazione del ristorante e i nuovi percorsi benessere.

## Menù ispirati alla *Mediterraneità*

Il ristorante "Il Canneto" è stato ristrutturato dallo studio Saporiti Italia Group e oggi accoglie gli ospiti in uno spazio rinnovato nel design, dai colori chiari, con tocchi accesi, le sedute verdi e gialle che



richiamano i rigogliosi ulivi e che trasformano l'atmosfera della sala in un giardino mediterraneo. L'intero spazio, di giorno, è immerso in una suggestiva luce naturale, mentre, alla sera, ecco accendersi le speciali lampade a sospensione *Empatia* di Artemide, capaci di creare un ambiente soft, intimo e accogliente. La vista viene accompagnata da nuove proposte per il gusto, grazie all'introduzione di una speciale *cooking live station* in sala che vedrà protagonista lo chef D'Ambrosio e le sue creazioni, fortemente ispirate alla tradizione mediterranea e in connessione con l'omonima personale di Giorgio Melzi, un artista che ha scelto, con le sue opere contemporanee, di trasmettere allo spettatore un'idea originale dell'essenza della *Mediterraneità*. Originario di Napoli, Chef D'Ambrosio ha visto crescere il suo entusiasmo e dedizione per i prodotti d'eccellenza, una filosofia del gusto che l'ha portato a creare proposte legate alla tradizione partenopea con un tocco internazionale. Se in mattinata la *cooking live station* sarà parte integrante del buffet delle colazioni, ogni sera dalle 19:00 alle 22:30, verranno preparati piatti a base di pasta fresca ripiena, confezionata, cotta e servita al momento. I clienti potranno scegliere tra accostamenti creati ad hoc dallo Chef, che mirano sempre ad esaltare la qualità dei prodotti della cucina italiana seguendone la stagionalità. Tra le proposte già in carta: Ravioli allo zafferano di San Gimignano con Chianina, porcino e pecorino Toscano, Tortelli con cime rape, cozze e briciole di tarallo e Raviolo con ricotta, melanzane e pomodoro secco. Questo speciale spazio è stato rinominato *Oilloco*, in dialetto campano "Ecco a



*voi, questo siamo noi!*", e mira a presentare agli ospiti l'essenza della cucina de Il Canneto: semplice e genuina ma allo stesso tempo creativa e di eccellenza.

### Spa bio ed eco-friendly

Fedele alla sua filosofia, offrire un binomio di relax e benessere, L'hotel vanta anche un'altra chicca: la Shine Spa, 800mq di ambienti con 5 sale trattamenti, sauna, bagno turco, piscina, palestra ed aree relax, un tour di salute e benessere che spazia dalle Alpi alle isole. Una filosofia bio ed eco-friendly tutta italiana, improntata all'utilizzo di prodotti nostrani di alta qualità certificati bio (Dolomitic Water, Zuma profumi, Carthusia profumi di Capri), accuratamente scelti, in un'ottica anche di un ritorno etico e sociale. A questo si aggiungono trattamenti a base di oli essenziali di piante medicinali della macchia mediterranea e fragranze floreali, prodotte artigianalmente dalle più antiche e rinomate aziende profumiere di Capri e della Sicilia. Un mix armonico, per una bio ed eco-friendly spa che rende ancora più unica l'offerta dello Sheraton Milan Malpensa, con trattamenti di salute e bellezza esclusivi.

**Cristina Chiarotti**

