

Colazione tutto il giorno: Mulino Bianco porta un bistrot temporaneo a Milano

5 Ottobre 2026

di Redazione



MILANO – I sapori della colazione accompagnano gli italiani ben oltre il risveglio: il 63,2% degli intervistati consuma prodotti tradizionalmente associati al primo pasto della giornata anche in altri momenti. Mentre 1 intervistato su 3 (31,5%) si spinge oltre, concedendosi una vera e propria colazione fuori dall'orario mattutino.

È quanto emerge dall'indagine condotta da AstraRicerche per Mulino Bianco su un campione di 1.000 persone tra i 18 e i 70 anni, che fotografa un rapporto con la colazione sempre più libero rispetto agli orari tradizionali. Un fenomeno che riguarda soprattutto i più giovani: i "colazionisti a tutte le ore" raggiungono il 38% tra Gen Z e Millennials, rispetto al 22% delle

generazioni più adulte (Baby Boomers).

E l'idea di poter ritrovare la colazione fuori dai suoi orari tradizionali incontra un interesse concreto: il 41,8% degli intervistati si dichiara interessato a locali e bar che offrano prodotti e formule da colazione durante tutta la giornata, una percentuale che raggiunge il 50% nelle famiglie con figli minorenni.

E a Milano arriva il Mulino (Bianco) Bistrò



Da oltre cinquant'anni Mulino Bianco è protagonista della colazione degli italiani: dagli anni Settanta ha contribuito a costruire e dare forma a un rituale entrato nelle abitudini di intere generazioni. Oggi, mentre cambiano i ritmi e i bisogni delle persone, la marca continua a far evolvere quel rituale, interpretando nuovi modi di vivere la colazione.

Da questa visione nasce l'idea del Mulino Bistrò: dal 2 all'11 ottobre, Mulino Bianco porta nel

cuore di Milano un luogo aperto dalle 8 alle 20 in cui la colazione esce dai confini del mattino. È intorno al Mulino Bistrò che prende forma la “Mulino Breakfast Week” di Mulino Bianco: dieci giorni dedicati a un modo diverso di vivere la colazione, senza vincoli di orario, che trasformano in un’esperienza concreta le preferenze emerse anche dall’indagine.

Alla Fonderia Napoleonica, nel quartiere Isola, il pubblico potrà acquistare la propria colazione, scegliendo tra proposte gourmet dolci e salate con i prodotti Mulino Bianco. Per chi desidera accomodarsi al tavolo, è già possibile prenotare online sul sito dedicato.

Il menu parte dai prodotti più amati di Mulino Bianco e li reinterpreta con creatività, mantenendone riconoscibili gusto e identità e dando vita a ricette inedite. Pensate da **Carlo Maria Ricci**, chef del Mulino Bistrò, le proposte combinano sapori familiari e abbinamenti sorprendenti, portando i prodotti Mulino Bianco in una dimensione più ricercata e totalmente inaspettata.

Tra le proposte dolci ci sono, ad esempio, Tarallucci serviti con mousse al limone e composta di fragole, Tegolino con crema alla vaniglia, amarene e cioccolato fondente e Pancake con sciroppo d’acero, frutti rossi e fiori. Sul versante salato, Gran Bauletto Campagnolo accompagnato da uovo, pancetta, pomodoro e avocado e Pinsa con pomodoro, stracciatella di burrata e basilico. Ogni giorno sono inoltre disponibili per l’acquisto uno special dolce e uno salato, mentre ai bambini sono dedicate proposte giocose, come il “Gufetto Pancakes” e la “Flauto Car”.

Anche apparecchiare la tavola diventa parte del rituale. Proprio come a casa, ciascuno potrà scegliere la tazza con cui gustare il proprio ordine e la tovaglietta, tra diverse proposte ispirate all’immaginario della Valle del Mulino. Una scelta che trova un curioso riscontro anche nell’indagine AstraRicerche: per il 33,7% degli intervistati utilizzare la propria tazza preferita è già oggi uno dei rituali abituali della colazione.

Tra le esperienze dedicate al gusto c’è anche il “Baicchi Special”, un’ulteriore reinterpretazione di uno dei prodotti simbolo della marca: chef Carlo Maria Ricci richiama gli ospiti con il suono di una campana e farcirà al momento gli iconici Baicchi con tre creme inedite: caramello salato, mango e crema di limone, invitando gli ospiti a votare la versione preferita.

Come cambia il modo di vivere la colazione



Se la colazione resta un rito quasi universale (solo l'1,3% dichiara di non farla mai), alcuni dei suoi prodotti più caratteristici trovano spazio ormai in diversi momenti della giornata, con quasi 8 italiani su 10 (79,2%) che prediligono momenti diurni. Nello specifico, il 44,1% li sceglie per la merenda pomeridiana e il 42% a metà mattina, ma il fenomeno arriva anche alla sera, con il 13,1% che li consuma come spuntino serale o notturno e il 12,4% a fine pasto dopo cena.

A spingere verso questi consumi è soprattutto la ricerca del piacere: complessivamente il 63,8% indica motivazioni legate alla dimensione edonistica. C'è la golosità (34,2%), il desiderio di rilassarsi o concedersi una pausa (26,6%), la voglia proprio di quei prodotti (25,9%) e la ricerca di qualcosa di piacevole, quasi un comfort food (21,7%). La praticità, con il 20,6%, passa in secondo piano.

Storie, sorprese ed esperienze interattive



Al Mulino Bistrò l'esperienza non si svolge soltanto a tavola. Lo spazio porta nel cuore della città l'immaginario di Mulino Bianco e della campagna "Dove la natura è una storia buona", invitando il pubblico a esplorarlo attraverso installazioni ed esperienze interattive. Un percorso con ingresso gratuito che accompagna i visitatori tra alcuni degli elementi più riconoscibili del mondo del brand, dalla Valle del Mulino ai suoi personaggi indimenticabili, fino alle storie che raccontano come nascono i prodotti.

Tra le installazioni, il Carillon del Mulino dà vita a un mondo fantastico, sospeso e in continuo movimento: ispirato alla magia dei carillon, alterna elementi giocosi a personaggi iconici dell'universo Mulino Bianco, come la gallina Rosita, insieme ad api e farfalle. Con il wall "Senti che Buono", l'esplorazione diventa invece interattiva: dalla grande ruota ai suoni che trasportano idealmente nella Valle del Mulino, passando per un viaggio visivo attraverso la creazione dei prodotti, fino all'atmosfera delle ultime campagne di comunicazione.

Il legame con il racconto più recente del brand prende forma anche nel photo booth ispirato alla campagna “Dove la natura è una storia buona”, che permetterà ai visitatori di realizzare il proprio scatto, richiamando una delle scene della campagna.

A collegare le diverse esperienze c'è anche la mappa consegnata all'ingresso, con cui è possibile orientarsi nel Bistrò e andare alla ricerca dei quattro timbri del Mulino. Il racconto proseguirà anche al tavolo, attraverso materiali e attività con cui giocare e raccontare le proprie abitudini a colazione.

E per chi vorrà portare con sé un pezzo di questo immaginario, c'è la Bottega del Mulino, dove è possibile acquistare gadget e oggetti di merchandising legati alla storia di Mulino Bianco, ritrovando alcuni elementi entrati negli anni nei ricordi della colazione di generazioni di italiani.

“La colazione è da sempre un territorio centrale nel mondo di Mulino Bianco, che da oltre cinquant'anni contribuisce a costruirne l'immaginario. Oggi”, commenta **Laura Signorelli**, equity director bakery Italy-Barilla, “vediamo un'evoluzione delle abitudini di consumo associate a questo rituale: la colazione diventa un'esperienza fatta di tanti piccoli momenti lungo l'arco di tutta la giornata. Cresce la libertà di scegliere quando concedersi i sapori della colazione, seguendo sempre più i propri ritmi e desideri. Con il Mulino Bistrò vogliamo dare una forma concreta a questo modo di viverla, creando per la prima volta un luogo aperto dalle 8 alle 20 in cui scegliere e gustare la propria colazione Mulino Bianco, con ricette e abbinamenti sorprendenti, e allo stesso tempo entrare nel mondo della marca attraverso esperienze pensate per essere vissute e condivise”.

Esperienze da vivere



Durante i dieci giorni, il Mulino Bistrò è animato da un calendario di attività per grandi e bambini, che invita non soltanto a osservare, ma a fare, assaggiare e sperimentare, a cominciare dai laboratori “Mulino Lab”. Per i più piccoli, da non perdere gli appuntamenti “Mani in Pasta!”, dedicati alla preparazione di alcuni prodotti, tra cui il laboratorio “Crea la tua Crostatina Mulino Bianco”, durante il quale i bambini potranno preparare la propria Crostatina, portarla a casa e ricevere un attestato di partecipazione.

Per gli adulti, “Crea la tua Valle del Mulino” trasformerà invece gli elementi del paesaggio del brand in un quadro botanico contemporaneo, lavorando con spighe di grano, fiori essiccati e altri elementi naturali e utilizzando anche pigmenti ottenuti da ingredienti come caffè, cacao, curcuma e matcha. Il rituale della pausa è al centro anche de “L’ora del tè... con biscotti e non solo!”, sviluppato con Gusmìn, bottega milanese di tè e tisane nata nel 2019, che accompagnerà i partecipanti alla scoperta di questo mondo attraverso una lettura contemporanea fatta di gusto e curiosità. La creatività passerà anche dalla calligrafia, con appuntamenti dedicati alla scrittura a mano e alla possibilità di sperimentare tecniche e strumenti di questa pratica sui gadget Mulino Bianco.

A portare un ulteriore sguardo sul prodotto sono i “Mulino Lab con i Creator”. Con **Eva Andrini** (@evasfoodaddiction) i partecipanti realizzeranno una ricetta dolce facile da replicare a casa, costruita intorno a ingredienti di stagione e con i prodotti Mulino Bianco protagonisti, sperimentando abbinamenti e preparazioni capaci di valorizzarli in una veste nuova. Lo chef **Antonio La Cava** (@chef.antonio.la.cava) partirà invece dal salato: guiderà i partecipanti nella realizzazione di una ricetta semplice e veloce in cui un prodotto Mulino Bianco diventa ingrediente di un abbinamento inaspettato, mostrando come portarlo in tavola anche fuori dal momento tradizionale della colazione.

Tutte queste (e molte altre) esperienze potranno essere prenotate e acquistate online sul sito dedicato, dove è possibile consultare il calendario e scegliere l'appuntamento a cui partecipare. A completare il programma ci sono infine le “Storie dal Mulino”, incontri gratuiti su prenotazione pensati per entrare nel dietro le quinte di Mulino Bianco e scoprire più da vicino il mondo dei suoi prodotti.

Informazioni utili

Il Mulino Bistrò è aperto alla Fonderia Napoleonica (via Genova Thaon di Revel n.21) nel quartiere Isola di Milano, dal 2 all'11 ottobre, tutti i giorni dalle ore 8 alle ore 20.

L'ingresso allo spazio e l'esplorazione delle installazioni sono gratuiti. I “Mulino Lab” e i “Mulino Lab con i Creator” prevedono la prenotazione e l'acquisto online, mentre gli appuntamenti “Storie dal Mulino” sono gratuiti su prenotazione.

Chi desidera fare colazione, al mattino o in qualsiasi altro momento della giornata, può scegliere tra le proposte del menu e acquistare ciò che desidera durante tutto l'orario di apertura. È inoltre possibile prenotare online il proprio tavolo.

Per scoprire il calendario completo della Mulino Breakfast Week, le modalità di partecipazione alle singole attività, registrarsi o prenotare il proprio tavolo su eventi.mulinobianco.it.