



MASSIMO MAIO

Nato a [REDACTED] – Diplomato presso il Liceo Linguistico con ottimi voti.

Nel 1972 i genitori di Massimo aprono **L'albergo ristorante "la Bettola"** che diventa il punto di riferimento per una clientela fedele, affezionata ed in continuo aumento.

Nel 1988 nasce **hb Catering** che opera su tutto il territorio nazionale ed europeo, raggiungendo facilmente qualunque tipo di struttura, ville, castelli, antiche dimore ed ogni altro luogo in cui vi sia la necessità di ristorare e soddisfare una clientela esigente. La società, pur aumentando il volume d'affari, nel corso degli anni ha mantenuto inalterata la ricercatezza di ingredienti e materie prime di altissima qualità; la professionalità ed il costante aggiornamento alle esigenze della clientela hanno permesso di collaborare con le più note aziende italiane ed europee.

Nel 2000 Massimo apre un nuovo punto di ristorazione e ricezione alberghiera denominato **Hotel Angolo** dove l'intenzione è soddisfare una clientela più esigente e dinamica. L'hotel Angolo è situato a soli 800 mt. dal Casello Autostradale di Carisio, posto lungo A4 Torino – Milano, e quindi facilmente raggiungibile da chiunque transiti lungo le principali vie di collegamento del Nord- Italia.

Nel 2005 apre il **"The Place Café"** situato all'interno del Luxury Outlet; il Cafè, di design moderno e lussuoso, si integra alla perfezione con le rinomate boutique dell'Outlet.

Nel 2007 Massimo inaugura il **"Maio Restaurant"**, in una delle vetrine più importanti d'Italia sito in piazza Duomo, nel cuore di Milano, dove vengono preparati risotti, carni Piemontesi e dolci regionali.

Nel 2018 apre il **"Maio Bar & Bistrò"** presso la galleria mosaici della Stazione Centrale di Milano, uno spazio moderno e raffinato che accoglie i clienti dalla colazione alla cena.

Nel 2019, infine, Massimo inaugura nel centro fieristico internazionale di Rho Fiera il **Be Steak**, che offre burger gourmet, raffinati e genuini secondo le esigenze di un luogo altamente dinamico.