

Ancora una volta Eataly, il "tempio dell'enogastronomia italiana" di qualità con megastore in Italia e all'estero, conferma la collaborazione con Oscartielle, azienda del gruppo Arneg leader nella refrigerazione commerciale, affidandole il prestigioso incarico di arredare gli immensi spazi della nuova "Cattedrale del Gusto", che trova dimora nell'ex Air Terminal della Stazione Ostiense di Roma. Il nuovo megastore, osannato da professionisti e cultori del settore, è stato da poco inaugurato, ottenendo uno straordinario successo di pubblico.

Una vera e propria Cittadella del Sapore

Progettata dall'architetto Julio Lafuente per i Mondiali di calcio del 1990, dopo un'attenta opera di riqualificazione urbana, la struttura è stata brillantemente rigenerata come una vera e propria Cittadella del Sapore, ad altissimo impatto estetico, emozionale e multisensoriale, per accogliere, valorizzare e promuovere la migliore espressione dell'eccellenza enogastronomica del Bel Paese. Il nuovo Eataly capitolino si dipana su 4 piani all'insegna del mangiare e bere nostrano,

OSCARTIELLE

Eataly rinnova la fiducia all'azienda del Gruppo Arneg affidandole l'arredamento del nuovo megastore di Roma



17.000 metri quadrati di cibarie, 23 punti di ristoro con proposta gastronomica differente, 40 aree didattiche, 8 aule per i corsi e le presentazioni, stand per la degustazione e la vendita dei prodotti e molto altro. Una gioia per il palato, un divertimento per gli occhi,

il più totalizzante trionfo dei sensi: non a caso il suo geniale creatore, Oscar Farinetti, l'ha definita una "Disneyworld della bellezza italiana". Orgogliosa della fiducia nuovamente accordata, dopo l'appassionante avventura di Tokyo e New

York, Oscartielle ha innanzitutto valutato le peculiarità di quello che ad oggi costituisce il più grande spazio al mondo dedicato all'enogastronomia.

Scelte espositive nuove e funzionali

L'azienda ha studiato le migliori soluzioni funzionali e le più innovative strategie espositive, frutto di oltre 50 anni d'esperienza nella refrigerazione di qualità e nell'arredo di spazi commerciali, per conservare e valorizzare un patrimonio di grande valore alimentare, culinario e culturale. Tutto questo in perfetta sintonia con

la filosofia di Oscar Farinetti, il cui obiettivo è quello di educare i clienti al bello e all'eccellenza nel rispetto del gusto e del mangiare sano; l'azienda ha messo in campo top di gamma e strutture personalizzate, pensate esclusivamente per tale location.

Per i reparti del servizio, l'azienda ha scelto le vetrine Vega VD con ampi vetri dritti. Rivisitate per integrarsi armoniosamente con l'ambientazione, le vetrine catturano lo sguardo per la loro spiccata caratterizzazione estetica che garantisce al cliente una panoramica completa sulle più squisite preliba-



Oscartielle ha scelto le vetrine Vega VD, con ampi vetri dritti, per i reparti del servizio.



I banchi Argus Doors assicurano una consistente riduzione dei consumi di energia.

tezze e, al tempo stesso, offrono funzionalità e alte performance agli addetti al servizio. Particolarmente curato è anche l'utilizzo della luce. Oscartielle ha optato - a seconda dei prodotti esposti - per una moderna, ecologica ma estremamente discreta illuminazione a led collocata all'interno del banco, oppure per una morbida e calda tonalità di luce proveniente direttamente dall'ambiente.

Ridotti consumi di energia

Proseguendo lungo l'appetitoso e affascinante percorso che si snoda all'interno di questa strabiliante "Architettura del Gusto", trovano collocazione i banchi Argus Doors. Si tratta di murali a temperatura positiva dotati di porte in vetrocamera, che assicurano una consistente riduzione dei consumi d'energia, in abbinamento ad accresciute prestazioni di conservazione dei prodotti esposti e a un migliore confort dei visitatori, ottenuto grazie alla riduzione della spiacevole sensazione di freddo nella parte circostante. Un plus, quest'ultimo, che rende ancora più gradevole e confortevole la visita al megastore.

Per differenziare l'esposizione dei prodotti in base ai reparti e alla tipologia merceologica, Oscartielle ha scelto di inserire i murali Phoenix, che trasferiscono anche nel settore dei semiverticali la tecnologia e il know-how dei murali a temperatura positiva dotati di chiusure frontali in vetro basso emissivo, in un'ottica però di ridotto ingombro e di minore impatto visivo. Una soluzione a tutto vantaggio dell'appeal dei prodotti esposti e dell'ottimizzazione dell'ambiente circo-

Il "tempio della gastronomia italiana" è finalmente arrivato a Roma, con uno splendido megastore da poco inaugurato nell'ex Air Terminal della Stazione Ostiense. A Oscartielle è stato affidato l'incarico di arredare questi grandi spazi, coniugando come sempre qualità, funzionalità, efficienza e attenzione all'ambiente.



I murali Phoenix garantiscono ridotto ingombro e minor impatto visivo, a vantaggio dell'appeal dei prodotti esposti.



Gli espositori refrigerati Archè richiamano le bancarelle dei mercati, offrendo una vasta superficie espositiva orizzontale.



Gli espositori pensili refrigerati Fly sono ideali per garantire, con grande precisione, le condizioni ideali di temperatura.

stante, che risulta in tal modo più familiare e accogliente.

Un omaggio ai mercati rionali

Strategica la decisione di inserire gli espositori refrigerati Archè, che sono quanto di più simile alle tradizionali bancarelle dei mercati rionali della tradizione alimentare italiana. Questi offrono una vasta superficie espositiva orizzontale sulla quale trovano posto i prodotti per tipologia di confezionamento o per analogia con i prodotti freschi in mostra in passato nelle piazze delle città italiane: si lasciano prima di tutto ammirare e poi scegliere dai visitatori.

La scelta degli espositori dotati di chiusure frontali a vetro è confermata anche nei laboratori completamente a vista, dove trovano spazio gli espositori pensili refrigerati Fly destinati a coadiuvare il personale nella delicata fase della lavorazione dei prodotti gastronomici particolarmente sensibili che necessitano della massima cura nel garantire, con estrema precisione, le condizioni ideali di temperatura. Un'ulteriore occasione per offrire al prodotto italiano doc il migliore palcoscenico per presentarsi nella sua forma e interpretazione culinaria più brillante a un pubblico sempre più numeroso e attento ai valori della qualità, dell'estetica e della cultura alimentare.

OSCArtIELLE
Cool display

Oscartielle spa
Via Boffalora, 1/A
24048 Treviolo (Bg)
Tel. 035.3779.11
Fax 035.6932.00
www.oscartielle.it