

**"L'**ipermercato del futuro, ovvero la piazza del mercato di 500 anni fa". Non una contraddizione in termini, ma il frutto di un avveniristico progetto fortemente voluto da Marco Brunelli, patron del Gruppo Finiper, e firmato da Davide Padoa, chief executive officer di *Design International*, e dagli architetti Michele De Lucchi e Arnaldo Zappa.

Lì dove sorgeva lo storico stabilimento dell'Alfa Romeo, ora vive "Il Centro" di Arese: 92.000 mq e 250 unità, il più grande centro commerciale d'Italia e fra i più grandi d'Europa. Immensi spazi aperti e ariosi, massima trasparenza, luminosità, leggerezza e materiali naturali, come legno e vetro, sono gli elementi chiave di un'innovativa quanto imponente opera di riconversione architettonica, nel segno della biosostenibilità e del risparmio energetico.

### Arneg protagonista all'Iper Montebello

Cuore pulsante del Centro, inaugurato lo scorso aprile, è l'ipermercato "Iper la Grande I" del Gruppo Finiper, sviluppato su una superficie di 9.000 mq che il direttore Marco Ruzza descrive come risultato della ricerca di nuove strade per valo-

# ARNEG

## I prodotti e gli impianti del leader della refrigerazione protagonisti nell'innovativo Iper de "Il Centro" di Arese



rizzare i tradizionali punti di forza del nostro Paese e, al contempo, per semplificare il momento della spesa trasformandolo in un'esperienza d'acquisto consapevole e condivisa che porta alla scoperta di uno straordinario mondo di sapori e saperi. Un concept che si traduce in un layout tutto giocato su un sistema di isole tematiche dove scegliere, acquistare,

ma anche assistere alla produzione e lavorazione del prodotto, e conoscerne i segreti. Nessuna mensola o scaffale fino al soffitto a limitare l'accessibilità alla merce e ostacolare il percorso dello sguardo: tutto è aperto, trasparente, come diretto e immediato è il rapporto tra clienti e addetti di vendita.

In tale logica va compreso il significativo intervento d'arredo personalizzato operato da ARNEG studiando innovative soluzioni su misura, personalizzazioni con materiali d'eccellenza e speciali finiture, in sintonia con la filosofia costruttiva. Una filosofia che si traduce in uno sviluppo architettonico orizzontale, mobili espositivi aperti che riprendono la logica dei banchi del mercato, strutture basse (altezza massima di 2,05 m) per garantire massima

accessibilità e visibilità e una spiccata sensibilità per l'elemento naturale tradotta in materiali come il legno e il vetro che esprimono leggerezza, vitalità e continuità con l'ambiente esterno.

### La valorizzazione dei prodotti freschi

In particolare la grande valorizzazione dei fre-

schi, collocati in posizione privilegiata al cuore dell'ipermercato, trova in ARNEG, leader nei sistemi di refrigerazione commerciale, un'importante alleata.

A partire dall'area carni dove la qualità dei tagli viene esaltata da un'ottimale esposizione, nella vetrina GLASGOW, con pregiate finiture in marmo in omaggio ai banchi delle macellerie tradizionali.

Anche le Celle Frigorifere, dove vengono conservate e lasciate maturare le mezzene, sono personalizzate: completamente a vista, in vetro, lasciano intravedere una scenografica parete realizzata con i sali rosa cristallino dell'Himalaya. Uno straordinario colpo d'occhio completato dalla presenza di un *ceppo circolare* circondato da una protezione in vetro, che



diventa il focus di un percorso alimentare d'eccellenza: qui le carni vengono sezionate e preparate da professionisti sotto lo sguardo del cliente.

L'area polli offre una straordinaria panoramica sulle carni bianche, esaltata da un sapiente gioco di luci e trasparenze e dalla presenza di mobili come il BELGRADO 2, una vetrina di nuova generazione studiata per garantire la più completa visibilità del prodotto. Un'altra versione del BELGRADO 2 H150, insieme al TOTEM BERLINO, è presente nell'area pesce, un ampio spazio dedicato alla valorizzazione dei prodotti del mare e alla loro lavorazione a vista. A esaltare il tripudio dei salumi e formaggi sono gli ampi spazi dei mobili OSAKA 3 e PANAMA 3, che sposano un design contemporaneo con alte performance in chia-

"Il Centro" di Arese (MI), il più vasto shopping center d'Italia e tra i più grandi d'Europa, ospita un grande "Iper La grande I" (Finiper), nel quale Arneg ha concentrato innovative soluzioni d'arredo su misura, personalizzazioni con materiali d'eccellenza e speciali finiture, in sintonia con la filosofia costruttiva.



ve ecosostenibile.

La logica dell'orizzontalità e del tavolo espositivo aperto e facilmente accessibile prevale anche nell'area freschi gastronomia, dov'è collocata l'ampia e versatile bancarella refrigerata SENDAI, nell'area surgelati con il TORONTO G4 e l'ASTANA, e nel reparto "freschi confezionati" con il mobile semiverticale VELDEN ideato per la vendita promozionale.



Tutte le bancarelle presenti nel punto vendita possono essere raffreddate sia ad acqua, con un circuito ad anello, che ad aria, potendo così essere spostate per eventi particolari e poi riposizionate nella loro consueta sede.

#### Un ipermercato "HFC Free"

L'Iper di Arese è uno dei primi punti vendita in Italia ad aver adottato soluzioni all'avanguardia che consentono di eliminare l'uso di HFC, adoperando solo anidride carbonica e riducendo al contempo i consumi elettrici. L'adozione della tecnologia dello stadio di compressione intermedia e dell'uso dell'eiettore multiplo consente di ottenere consumi elettrici ridotti se confrontati con gli impianti ad R404A o R134a.

La centrale frigorifera CO2 di Arneg, fiore all'occhiello dell'azienda, gioca dunque un ruolo di primo piano in tale contesto: con l'utilizzo dell'anidride carbonica l'impianto diventa indipendente dalle stringenti normative europee in merito al contenimento dei fluidi HFC e all'ispezione periodica degli impianti. Lo sforzo progettuale sostenuto per la realizzazione di questo impianto ne fa un esempio pioniero che sicuramente sarà preso come riferimento per le prossime realizzazioni di molti player del mercato.

**arneg**

Arneg SpA  
Via Venezia, 58  
35010 Campo San Martino (PD)  
Tel. 049 969 9333  
www.arneg.it