



Campo ricerca

CERCA

CERCA IN: SPOT NEWS
 TUTTE LE SEZIONI

MENU

ALTRE CATEGORIE



Spot News



Arese apre “IL CENTRO” più grande d'Italia: la nuova frontiera dello “Shopping Experience”



“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, ispirata al sistema delle corti multiple delle antiche cascine lombarde.

Cuore pulsante del Centro, inaugurato lo scorso aprile, è “IPER MONTEBELLO”, sviluppato su una superficie di 9.000 mq che il direttore Marco Ruzza descrive

come risultato della ricerca di nuove strade per valorizzare 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, sempre a disposizione per raccontare i prodotti, le loro caratteristiche e i loro possibili utilizzi.

In tale logica va compreso il **significativo intervento d'arredo personalizzato operato da ARNEG** - chiamata ancora una volta a collaborare ad un prestigioso progetto di reinterpretazione dello spazio d'acquisto della GDO - 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.

In particolare **la grande valorizzazione dei freschi**, 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 mezene, 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, posto al centro dell'area, diventa il focus di un percorso alimentare d'eccellenza: qui le carni vengono sezionate e preparate da professionisti sotto lo sguardo attento del cliente.

L' "area polli" offre una straordinaria panoramica sulle carni bianche, esaltate 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 da ogni punto di osservazione.

Un'altra versione del BELGRADO (2H150), 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. Nell'area salumi e formaggi, la grande varietà dei prodotti racconta l'immensa ricchezza di un patrimonio gastronomico unico al mondo.

Ad esaltare questo tripudio di forme e colori, gli ampi spazi dei mobili OSAKA 3 e PANAMA 3 che sposano un design contemporaneo con alte performance in chiave ecosostenibile. La particolarità di tale area è inoltre quella di vantare la presenza di un microcaseificio in grado di produrre fino a dodici diversi tipi di formaggio.

La logica dell'orizzontalità e del tavolo espositivo aperto e facilmente accessibile prevale anche nell'area freschi gastronomia - dove trova collocazione l'ampia e versatile bancherella 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. Per garantire la massima flessibilità, tutte le bancherelle presenti nel punto vendita possono essere raffreddate sia ad acqua, con un circuito ad anello, che ad aria, garantendo così la possibilità di essere spostate per eventi particolari durante l'anno e poi nuovamente riposizionate nella loro consueta sede.

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 attuali 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 lo porta ad essere un esempio pioniero che sicuramente sarà preso come riferimento per le prossime realizzazioni di molti player del mercato.

“Con questo intervento – ha dichiarato Davide Padoa – abbiamo trasformato la vecchia sede dell'Alfa Romeo da fabbrica di macchine a fabbrica di esperienze”.

Una svolta di carattere, in sintonia con una nuova generazione di consumatori e i trend più evoluti del mercato alimentare.

<https://www.arneg.it/it/photogallery/12554>

16 Giugno 2016