

TrevisoToday

martedì, 22 gennaio

Cronaca | Eventi | Sport | Politica | Economia | Guide ▾ | Ristoranti | Invia

Latteria Perenzin: un food store a cinque stelle, firmato Eurocryor

Latteria Perenzin di Bagnolo di San Pietro di Feletto lancia una nuova formula: "Mangiare in bottega"

"Mangiare in bottega" è la nuova formula proposta dalla latteria Perenzin di Bagnolo di San Pietro di Feletto, in provincia di Treviso, produttrice da quattro generazioni di formaggi tradizionali, premiata con la medaglia d'oro al "Salon des Arts Ménagers" di Bruxelles.

Il progetto, maturato nel corso degli anni, prende spunto dal concept "cheese bar", già affermatosi all'estero e rappresenta un'assoluta novità nel panorama trevigiano. Un'idea nata da Emanuela Perenzin, pronipote del fondatore Domenico, e da Carlo Piccoli, che vanta un'esperienza ventennale nella produzione artigianale casearia dalla raccolta del latte, alla trasformazione e stagionatura, fino alla vendita diretta al pubblico.

"PER", acronimo di Percorsi Enogastronomici di Ricerca, è il nome di questo locale interamente dedicato alla sperimentazione di nuovi sapori. Protagonisti assoluti i formaggi del territorio, all'interno di uno spazio unico, che ne racchiude molti altri: un food store che si compone di sala degustazioni, ristorante, punto vendita, terrazza estiva e locale di stagionatura.

Tra gli scaffali dedicati a diverse prelibatezze e le bottiglie di vino pregiato, spiccano i mobili refrigerati Bistrot di Eurocryor, il marchio gioiello del gruppo Epta. Massima flessibilità per questi banchi di alta gamma, dal design moderno e ricercato, che rappresentano la soluzione ideale per soddisfare le esigenze di esposizione "multi-prodotto" di salumi, latticini e piatti di gastronomia.

Caratterizzati da un vetro dritto con montanti in acciaio inox, per enfatizzare al massimo i prodotti al loro interno, questi arredi dallo stile retrò, inoltre, sono stati opportunamente personalizzati con frontale in legno, per essere in sintonia con l'ambiente. A completare la fornitura, infine, un'isola refrigerata plug-in Eclipse Luna al centro del locale, dedicata a formaggi e prodotti da degustazione.

Carlo Piccoli, titolare della Latteria Perenzin dichiara: "I banchi Eurocryor si inseriscono armoniosamente nel contesto complessivo del nostro cheese bar, ove è possibile coniugare la spesa tradizionale, con la degustazione, in loco, di prodotti gastronomici di eccellenza".

Riccardo Bertato, Responsabile Commerciale Italia di Eurocryor dichiara: "In linea con i valori Technology e Passion che contraddistinguono il nostro brand, i nostri mobili offrono il massimo dell'innovazione, indispensabile per garantire la freschezza di questa tipologia di prodotti ed un design concepito per evocare lo stile della casa, per un effetto complessivo di continuità dell'immagine prestigiosa della Latteria".

Epta. Advanced solutions for your store - EPTA, Gruppo leader europeo e partner globale nel settore della refrigerazione commerciale per la distribuzione organizzata con i suoi marchi Costan (1946), Bonnet Nèvé (1930), George Barker (1928), Eurocryor (1991) e Misa (1969) - è specializzato nella produzione e commercializzazione di banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (Plug-in), centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con 2.500 dipendenti, con una capillare presenza commerciale in tutto il mondo e vanta un fatturato di circa 500 Milioni di Euro. Nel 2011 Epta presenta la nuova e rivoluzionaria Eptology, una concezione unica, che esprime la modalità con cui l'Azienda e tutte le persone del Gruppo vivono, in concreto la loro vocazione. Quality, Technology, Ecology e Passion: questi i valori cruciali del nuovo posizionamento e i fattori critici di successo, che guideranno l'Azienda nel futuro.