

La Macelleria Pucci sceglie le vetrine per carne Eurocryor

EPIA, con le soluzioni del suo marchio **Eurocryor**, dona nuova vita alla storica sede della **Macelleria Pucci** (macelleriapucci.it). Un negozio che è diventato un punto di riferimento per i cittadini di **Terni**, data la sua offerta autentica e originale, frutto di un'esperienza di 60 anni nel mondo della norcineria.

Con Eurocryor, il punto vendita si trasforma in un luogo dove l'essenza della tradizione si unisce alla tecnologia del futuro per assicurare la migliore conservazione e visibilità delle referenze.

La storia della Macelleria Pucci inizia negli anni Sessanta quando, con il boom economico, la carne arriva sulle

tavole degli Italiani. In quest'epoca, Ugo Pucci coglie l'occasione e intraprende la professione di macellaio, aprendo con i fratelli un primo negozio specializzato nel centro di Terni. A seguito degli ottimi risultati, crescono anche gli obiettivi: i Pucci decidono di rilevare l'attività di un commerciante di bestiame nel quartiere liberty della cittadina. Nasce



Mortadelle, prosciutti cotti e tanti altri salumi artigianali trovano un'esposizione perfetta all'interno del banco frigorifero per carne Bistrot della famiglia Stili di Eurocryor.



In alto: Bistrot è integrato con la Torre di maturazione Carni. In basso: l'illuminazione LED esalta la naturale freschezza di tutti i prodotti proposti dalla Macelleria Pucci.

così l'attuale Macelleria Pucci, il cui assortimento viene esteso anche alla pasta fresca e ai salumi.

Oggi, il giovane imprenditore **ANDREA PUCCI**, figlio e nipote di narcini, si affida ai banchi frigoriferi per la macelleria Epta per completare il progetto del padre. L'idea è quella di rinnovare il punto vendita per trasformarlo in un bistrot contemporaneo. Una nuova identità, interprete di uno stile di vita più *slow*, perfettamente tradotta dalle soluzioni Eurocryor create su misura per valorizzare l'unicità dell'offerta dello store.

Nel dettaglio, mortadelle e salumi artigianali trovano un'esposizione perfetta all'interno del banco frigorifero per carne **Bistrot** della famiglia *Stili*. Il banco presenta una sezione ventilata studiata *ad hoc* per la pasta fresca, preparata direttamente in loco. Un arredo i cui vetri extrachiari, l'illuminazione LED e la sovrastruttura *Windows Opening* ribaltabile verso l'alto esaltano la naturale freschezza dei prodotti. Bistrot è armoniosamente integrato con la **Torre di maturazione Carni**, un palcoscenico per le carni da griglia a km 0.

Un look accattivante per il punto vendita, che ben si coniuga con tecnologie all'avanguardia, come **Dynamic System** e **Adaptive System**. Le due innovazioni consentono di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dei pregiati tagli. Inoltre, permettono di limitare il calo del loro peso medio al 0,12% in 24 ore (rispetto al 3% medio con un sistema ventilato). Grazie alla tenda notturna integrata, è possibile conservare le referenze all'interno del banco frigo senza doverle riporre nella cella frigorifera durante la notte.

Il racconto della Macelleria Pucci, iniziato oltre 60 anni fa, oggi prosegue grazie a Eurocryor, con un negozio di quartiere dalle mille sfumature. Non solo una macelleria di fiducia, ma anche un luogo di incontro tra amici. Uno store progettato per trasmettere un nuovo modo di vivere la città del XXI secolo, sotto il segno dello *slow living*.

eurocryor
eptarefrigeration

>> Link: www.eurocryor.com