

L'enomacelleria Casa Autoctono sceglie Epta per custodire i sapori autoctoni italiani

LINK: <https://www.pubblicitaitalia.com/carne/prodotti/eurocarni/2025/1/23253>

Massimiliano Silano e Tommaso Pierattini si sono affidati a Epta per realizzare l'importante progetto di aprire una enomacelleria esperienziale che, oltre a diventare un centro di emozioni e convivialità, si renda portavoce dei sapori degli artigiani di cibo e vino italiani. Con queste premesse è nata Casa A u t o c t o n o (@casaautoctono.eco), un ritrovo autentico per una sosta dalla vita cittadina sulle colline fiorentine di Settignano dal format ibrido, in grado di combinare la vendita tradizionale al banco con d e g u s t a z i o n i e consumazioni all'interno del punto vendita. Qui, grazie ai 25 coperti, è infatti possibile assaporare ogni giorno nuove ricette a base di tagli di origine certificata, accompagnate da una pregiata selezione di "vini umani" - rigorosamente a marchio Autoctono - vini cioè che mettono al centro le persone e le loro relazioni con la storia del territorio, valorizzando la geografia umana e le fatiche di una civiltà. Una ricerca minuziosa seguita dalla visita di persona degli alleva-menti garantisce una carne da filiera controllata e

tecniche di allevamento allo stato brado, senza antibiotici e rispettose del benessere animale, a cui si aggiunge una refrigerazione estremamente performante, concepita per preservare le proprietà degli alimenti e adattarsi ad ogni categoria m e r c e o l o g i c a . Da Autoctono, le soluzioni Epta più all'avanguardia sono di casa Casa Autoctono ospita le soluzioni di refrigerazione Epta più all'avanguardia, selezionate in funzione degli e l e v a t i s t a n d a r d prestazionali e delle esigenze espositive del negozio, caratterizzato da ridotte superfici di vendita. Dimostrando ancora una volta il suo ruolo di Fully Integrated Provider, Epta ha portato a termine un progetto chiavi in mano, dalla consulenza ad opera d i E p t a T e c h n i c a all'installazione dell'intero impianto frigorifero costituito da una centrale, collegata al banco a servizio assistito e alle torri espositive a marchio Eurocryor, una cella frigorifera destinata alla conservazione delle mezzene e il verticale aperto Pencil della gamma Collage di Bonnet Névé. L'esposizione dell'ampia proposta gastronomica del

locale si articola in tre soluzioni tecnologiche: il banco lineare Eurocryor con Dynamic System, concepito per preservare le caratteristiche della carne di Fassona certificata Coalvi, del suino grigio del Casentino allevato nel bosco allo stato brado e la selezione di pollame cresciuto all'aperto nel rispetto dei tempi naturali d i a c c r e s c i m e n t o , minimizzando al contempo gli sprechi alimentari. In aggiunta, le torri di conservazione, non solo offrono un'esposizione scenografica di pronto cuoci e formaggi artigianali, ma sono dotate di Adaptive System per regolare i parametri di esercizio in base alle condizioni esterne. Infine, il plug-in a marchio Bonnet Névé nella versione aperto valorizza bibite, confetture e formaggi freschi sotto il segno della massima visibilità e accessibilità, per un ulteriore tocco di gusto e praticità.