



# L'area ristorazione di Antegnate Shopping Center

**A**ntegnate Shopping Center è la più recente realizzazione del Gruppo Percassi ( si veda a pag. 8). Si tratta di un centro di 42.500 metri quadrati di superficie commerciale che ospita un ipermercato Auchan e 90 negozi, oltre a un'offerta ristorativa di grande qualità e varietà, aperta fino a mezzanotte. Un elemento di particolare rilievo, quest'ultimo, che testimonia il ruolo fondamentale assegnato in sede progettuale alla componente specifica, destinata ad assumere la funzione di luogo di aggregazione per un'utenza che ne può fruire anche al di fuori dell'orario di apertura dei negozi, grazie all'autonoma capacità di attrazione della ricca food court. Soprattutto nei

weekend, vengono organizzate manifestazioni, eventi a tema, concerti, spettacoli su maxischermi o dal vivo che consentono di vivacizzare la piazza adiacente, integrando le opportunità di leisure e incrementandone le potenzialità. Sotto il profilo strutturale, seguendo un'impostazione collaudata, i punti di ristorazione sono localizzati intorno all'area comune che ospita le sedute per il pubblico, differenziate e personalizzate in modo da poterle ricollegare alla catena annessa. La gamma ristorativa presente è molto diversificata e comprende opzioni fast accanto a proposte slow, con possibilità di acquisto dei prodotti degustati. Tra le insegne che la caratterizzano, spiccano Yun restaurant,

Fratelli La Bufala, La Piadineria, Rustichelli & Mangione e Torracchione. Si spazia quindi dall'etnico, basato su piatti tipici giapponesi e della tradizione culinaria cinese, a prevalenza di pesce, pre-



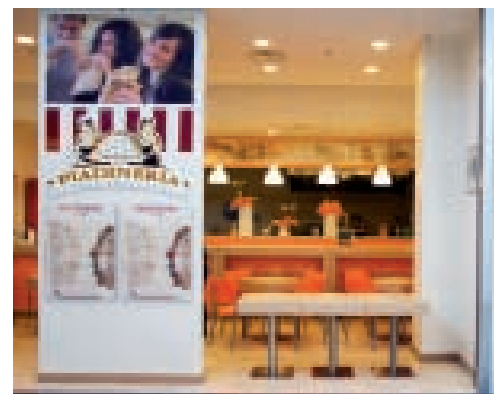


sentati nei caratteristici contenitori a forma di barca in legno in un ambiente che prevede il servizio ai tavoli (Yun restaurant), alle più varie tipicità italiane. Il format Fratelli La Bufala ripropone così il classico menù di pizze e ricette della tradizione campana, insieme a prodotti di assoluta qualità, quali carne di bufala, mozzarella, formaggi e affettati provenienti da piccole aziende artigiane, fatti arrivare direttamente dalla Campania. Analogamente, La Piadineria punta sulla genuinità e freschezza di piadine cotte al momento secondo la consolidata ricetta

fondatori, Antonio Milani, nel corso della cena di affiliati, clienti, fornitori e consulenti che ha festeggiato il 15° anno di attività della catena, il 13 maggio “la ciliegina sulla torta sarà il nostro prossimo sviluppo al di fuori dei confini nazionali, con aperture previste per il momento in Spagna, Francia e Olanda, tramite società a partecipazione mista”. Rustichelli & Mangione, nuovo format di Airst, Gruppo Save, ha iniziato a svilupparsi in ambito aeroportuale, passando poi a factory outlet center e centri commerciali, puntando sempre sui “buoni sapori di una volta” riproposti in

chiave moderna, con pizze stirate e cotte a vista, una ricca offerta di prodotti da forno e di pasticceria, pane artigianale in tutte le sue varietà e altre leccornie. Abbiamo domandato al dott. Vanni Bussi, responsabile del Food & Beverage, di motivarci la scelta della proposta. “Nel contesto dell’Antegnate Shopping

Center, contraddistinto dalla presenza di negozi di alto livello e brand prestigiosi, il cliente ricerca non soltanto il semplice acquisto, ma un vero e proprio momento di relax e svago. Da Rustichelli & Mangione il consumatore ha l’opportunità di concedersi una pausa indimenticabile, grazie a prodotti dall’inconfondibile qualità e freschezza, alla lavorazione artigianale, al servizio attento, all’ambiente moderno ed elegante, a offerte accessibili e convenienti. Dopo l’esperienza di successo in due dei principali aeroporti italiani – Roma Fiumicino e Venezia Marco Polo – e in un Designer



Outlet (McArthurGlen, Noventa), il format approda quindi in una nuova realtà commerciale, per un’ulteriore conquista all’insegna dell’artigianalità e dell’innovazione Made in Italy”. La tradizione italiana è anche il leit motiv di Torracchione, ristorante su 1.000 mq, con vendita del prodotto annessa, che ricrea un’atmosfera familiare, rustica e accogliente, inserita in un contesto più ampio: un borgo con antiche botteghe dove è possibile acquistare prodotti di alta qualità (pasticceria di produzione propria, formaggi e salumi provenienti dalla Toscana e dalla Sicilia, una macelleria ricercata e pesce fresco che proviene direttamente da Mazara del Vallo).

Come afferma Gaetano Torcetta, fondatore dei locali Torracchione: “La nuova sfida è stata proprio quella di dare spazio alla vendita diretta oltre che all’ormai affermata ristorazione. La scelta di prendere parte a questo progetto è stata dettata dalla convinzione di trovarsi in una posizione strategica e dalla fiducia nella professionalità del Gruppo Percassi.” I risultati ottenuti a un mese dall’inaugurazione ne confermano la validità.



romagnola, per una ristorazione veloce, in un ambiente familiare, caldo e accogliente.

### I driver dello sviluppo

Attraverso Spazio Futuro Group, abbiamo cercato di approfondire anche le strategie di sviluppo di alcuni attori presenti. Dopo trentaquattro aperture in Italia, per un totale di due milioni di piadine all’anno, La Piadineria nata da una felice intuizione della casa madre, un laboratorio centralizzato per la formazione della pasta per le piadine, è ora pronta per espandersi anche all’estero. Come ha annunciato uno dei