



Arte culinaria, tra tradizione, tecnologia e sostenibilità

Aziende

di Redazione

La **Macelleria Romano**, vero e proprio punto di riferimento a Bari per chi è alla ricerca di carni e salumi di alta qualità prodotti secondo le antiche tradizioni pugliesi, si prepara al futuro rinnovando il suo punto vendita. Un successo lungo quattro generazioni, che si basa su un mix di ingredienti quali attenzione verso i clienti, ricette genuine e una qualità senza compromessi.

In tale contesto, la tradizione dell'arte culinaria della Macelleria Romano viene valorizzata dall'eleganza e dalla tecnologia delle soluzioni firmate **Eurocryor**, marchio del **Gruppo Epta**, che da sempre applica l'innovazione al design in una costante ricerca dell'eccellenza.

Nello specifico, Eurocryor dà forma all'unicità della Macelleria Romano con due Bistrot, vetrine espositive refrigerate, parte della famiglia Stili, concepite per conferire un'identità visiva distintiva al negozio, preservando al tempo stesso la freschezza e le proprietà organolettiche dei pregiati tagli e degli insaccati.

Bistrot rappresenta la scelta ideale per ottimizzare il layout del punto vendita in termini di visibilità delle referenze e personalizzazione degli arredi.

Nel dettaglio, il banco è caratterizzato da vetrine dritte che permettono di enfatizzare a tutto campo l'assortimento e facilitare l'accesso al piano espositivo da parte dell'operatore per le attività di merchandising e pulizia. In aggiunta, l'estetica dei Bistrot è stata personalizzata coniugando elementi che alternano richiami alla natura e alla modernità.

Uno spazio accogliente in cui anche l'uso sapiente dell'illuminazione ha la finalità di valorizzare ulteriormente le caratteristiche e la pigmentazione naturale dei prodotti esposti. Dotati di strisce LED multicolore, sull'intera lunghezza del banco, estremamente versatili per dimensioni e layout, sono una soluzione pratica per calibrare il colore della luce, in modo intuitivo, in funzione degli alimenti proposti, come, ad esempio, il colore natura rosso per la carne rossa o rosa, per i salumi.

È stato infine proposto Dynamic System, un'innovazione tecnologica brevettata e concepita per preservare l'integrità della carne mantenendo l'umidità all'interno della vetrina costante con valori al di sopra del 90% senza ricorrere a umidificatori.

>> [Link: www.eurocryor.com](http://www.eurocryor.com)