

# L'ENOMACELLERIA CASA AUTOCTONO SCEGLIE EPTA PER CUSTODIRE I SAPORI AUTOCTONI ITALIANI



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Per la realizzazione del progetto della loro enomacelleria con cucina sulle colline fiorentine di Settignano, Massimiliano Silano e Tommaso Pierattini si sono affidati a Epta. “Carne da assaporare, vino da sorseggiare, risate da condividere. Più che macelleria ed enoteca, è casa tua!” questo è il “Manifesto” del loro locale inaugurato lo scorso ottobre.



**M**assimiliano 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 Autoctono (@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 degustazioni 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 allevamenti 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 merceologica**.



Con Casa Autoctono, Epta ha portato a termine un progetto chiavi in mano, dalla consulenza all'installazione dell'impianto frigorifero, costituito da una centrale collegata al banco a servizio assistito e alle torri espositive Eurocryor, una cella frigo per le mezzene e il verticale aperto Pencil della gamma Collage di Bonnet Névé.

■ Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale, **Epta** opera a livello mondiale grazie ai suoi marchi Costan (1946), Bonnet Névé (1930), Eurocryor (1991), Iarp (1983), e Kysor Warren (1882). Epta si posiziona, sul mercato domestico e internazionale, come partner in grado di produrre e commercializzare sistemi completi per la refrigerazione, grazie all'integrazione di specifiche linee di prodotto quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (*plug-in*) per il Retail e Food & Beverage, centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con oltre 8.000 dipendenti, vanta diversi siti produttivi sia in Italia che all'estero, una capillare presenza tecnica e commerciale in tutto il mondo, garantita da più di 40 presidi tecnico-commerciali.

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 elevati standard 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 di EptaTechnica 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 di accrescimento, **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.



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