

MILANO[®]

Ultim'ora **ONLINE**

Epta e Granarolo a EXPO 2015 con una vetrina tecnologica innovativa per la milk experience

Oggi, 20:01

Milano

Comunicato stampa

Una collaborazione tra Epta, Granarolo e Politecnico di Milano

EPTA E GRANAROLO A EXPO 2015

CON UNA VETRINA TECNOLOGICA INNOVATIVA PER LA MILK EXPERIENCE

Nasce appositamente per Granarolo, la vetrina "Boutique" che propone una nuova modalità di esposizione dei prodotti all'interno di speciali dispenser girevoli

Epta collabora con Granarolo per comunicare la Milk Experience, all'interno del suo spazio ad Expo 2015, una vetrina internazionale in cui il visitatore sarà coinvolto lungo un itinerario esperienziale, che lo porterà a scoprire il latte come principio creativo e riflettere sul significato di questo alimento, quale prima fonte nutritiva dell'uomo. Un'alleanza, tra Epta e Granarolo, nata nel nome della sostenibilità, dell'innovazione e della qualità: sono questi, infatti, i tre pilastri alla base della visione comune delle due Aziende, che trovano una perfetta corrispondenza nel claim di Expo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

Nello specifico Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, con i suoi marchi Costan e Iarp, sta progettando soluzioni refrigerate inedite, volte a presentare le novità ed i prodotti di punta di Granarolo all'interno del Padiglione Italia, per esaltare le specialità del patrimonio agroalimentare del nostro Paese. I banchi refrigerati, italiani patent pending, per lo spazio Granarolo sono stati studiati grazie alla collaborazione attiva tra l'Innovation Center di Epta, il Dipartimento di Ricerca e Sviluppo di Granarolo e gli studenti del Prof. Giorgio De Ponti del Laboratorio Smart Packaging del Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica, "Giulio Natta" del Politecnico di Milano. Si tratta di un'iniziativa che interpreta in maniera originale la metafora del Vivaio, posta al centro di Padiglione Italia: la cooperazione tra Epta e Granarolo valorizza, infatti, il talento delle nuove generazioni, quale motore dell'evoluzione e punto di riferimento per rinnovare il prestigio dell'eccellenza italiana nel mondo.

Le due soluzioni create da Epta, riprendono e sviluppano i temi fondamentali dell'Esposizione Universale e le linee guida di Granarolo, espresse da un design total white, che si integra perfettamente all'interno della suggestiva ambientazione prevista dall'Azienda bolognese per illustrare la Milk Experience. In dettaglio, la soluzione "Boutique" propone una nuova modalità di esposizione e vendita dei vasetti singoli di yogurt, che vengono posizionati orizzontalmente

all'interno di speciali dispenser, personalizzabili nel colore e nelle dimensioni ed in grado di presentare oltre 250 articoli contemporaneamente. Il sistema, si distingue per un'estrema sostenibilità: la struttura è infatti realizzata in materiale riciclato ed è stata studiata al fine di eliminare il packaging di cartone delle confezioni tradizionali, riducendo ulteriormente l'impatto ambientale.

Questa disposizione, che rende immediatamente visibile il coperchio del prodotto, agevola il riconoscimento del brand e la lettura degli ingredienti, per guidare il consumatore nella sua scelta. Inoltre, al fine di supportare una nuova tipologia di Clienti più attenti, informati e responsabili, Epta ha integrato all'interno dell'arredo un tablet che veicolerà contenuti e valori educativi legati alla filiera, alla qualità e al rispetto delle risorse. Infine, gli espositori assicurano un notevole risparmio di tempo durante le fasi di stoccaggio e di rifornimento. La seconda soluzione che Epta ha studiato ad hoc ed in esclusiva per Granarolo è un innovativo banco che riunisce, nel medesimo spazio espositivo, la vendita di prodotti freschi e surgelati. Nello specifico, il mobile, è stato studiato appositamente per rispondere alle moderne esigenze dei consumatori di comporre un pranzo veloce, sano e completo. Il consumatore può infatti scegliere tra un'ampia gamma di abbinamenti, che comprende piatti pronti, insalate, tramezzini senza rinunciare al piacere di un gelato fresco o di uno yogurt come fine pasto. Ogni prodotto è conservato alla temperatura ottimale per mantenere inalterate le sue proprietà nutritive e organolettiche. Un approccio responsabile, espresso da Epta con il concept "The Epta Way UP: preserving food value" attraverso soluzioni tecnologicamente avanzate, che assicurano la perfetta conservazione ed esposizione degli alimenti, promuovendone il valore. Una costante attività di Ricerca e Sviluppo che si ispira ai principi condivisi da entrambe le Aziende, come la cultura di un consumo etico, a garanzia di una genuinità, freschezza e sicurezza alimentare, nel pieno rispetto delle risorse del territorio.

La sinergia tra Epta e Granarolo testimonia l'eccellenza dell'industria italiana, rendendo le due Aziende parte attiva di un modello alimentare considerato esemplare nel mondo, da un lato, per le diversità biologiche e nutrizionali che lo compongono e dall'altro per l'uso razionale delle risorse naturali, il rispetto dell'ambiente e la cura nella conservazione ottimale dei prodotti.

Ritaglio stampa
Testata: www.milanoonline.com
Data: 15 Maggio 2015