

INAUGURATO NELLA CAPITALE CINESE PIAZZA ITALIA, CON SOLUZIONI CHE ORA VANNO VERIFICATE NEL TEMPO

Il Crai di Emanuele Plata aggrega energie italiane e le mostra a Pechino

Testo e foto di Luigi Rubinelli

Emanuele Plata è sfinito dopo l'inaugurazione di Piazza Italia ma anche felice. Erano in pochi, infatti, a credere che questa struttura avrebbe potuto aprire. E invece la sua testardaggine ha potuto su tutto. Certo: sono molte le soluzioni che andranno testate in profondità e magari aggiornate, a cominciare dai prodotti, dai singoli prezzi, dalle soluzioni di presentazione. Ma è stata aperta una strada commerciale che **MARK UP** ha potuto ve-



Ingresso e livello zero

L'accesso avviene da due ingressi: uno attraverso il bar, l'altro dal market dei freschi. Il layout è lungo e stretto: su un lato sono disposti i reparti di lavorazione, al centro le gondole del secco, sull'altro lato gli spazi per sedersi. L'ambientazione è di buon livello e **riprende suggestioni tipicamente italiane come il portale in finto granito**.

1. *Piazza Italia è una testa di ponte per il mercato cinese*
2. *Dovrà essere testata in profondità*

dere in anteprima a Pechino. Trading agro Crai, questo il nome dell'azienda che opera a Pechino (ne fanno parte Grana Padano, Cavit, Conserve Italia, San Daniele, Boscolo e altre) è diventato in questo modo la testa di ponte per importare in Cina i prodotti italiani e tentarne anche la commercializzazione diretta. ■

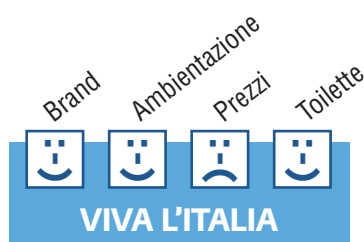
Ristoranti

Al primo livello ecco i ristoranti di pasta, carne o gastronomia, organizzati a isole. Quello della carne **prevede anche un frigorifero verticale che ospita singole mezzene, un fatto culturale cinese**. Interessante il ristorante di gastronomia che propone anche alcune forme di take away o per piccoli spuntini.



Informazioni

Al secondo piano sono organizzati diversi servizi come questo gestito dal mensile *Abitare* che offre alcuni prodotti editoriali **ma soprattutto postazioni internet** per permettere ai clienti l'accesso a informazioni esaurienti in tempo reale.

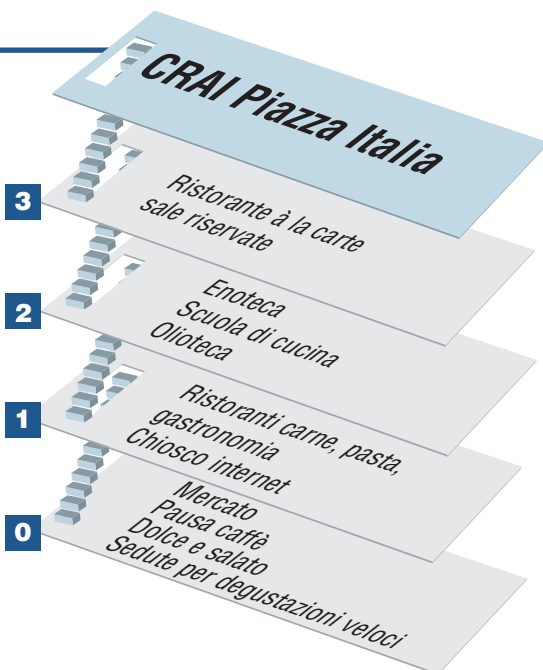


I protagonisti



Gastronomia

Il banco dei salumi e dei formaggi a servizio è **adiacente a uno dei due ingressi**, cosicché il cliente entrando trova immediatamente un'area di freschi a marchio Piaceri italiani, la private label di Crai. Sono diversi gli spazi di degustazione dei prodotti, anche abbinati al vino, grazie a un chiosco frontale di Cavit.



Pane&Pizza

La panetteria, ma anche la pasticceria e lo spazio della pizza hanno **un posto di rilievo nell'illustrare la cucina mediterranea**. Ne ha approfittato KonoPizza che ha potuto così esporre la sua offerta di prodotti in un apposito spazio.

Olioteca e scuola di cucina

L'assaggio e la dimostrazione sono il leit motiv di Piazza Italia. Nella fotografia lo spazio organizzato da Frantoi artigiani d'Italia che prevede **l'assaggio dei singoli oli Dop** attraverso piccole ciotole e pane a volontà. Alle spalle la scuola di cucina e la vendita di prodotti non-food.



Lavorazioni

Le lavorazioni sono **tutte a vista**. Questo sistema si scontra con **la tradizione cinese che prevede una chiusura rigida delle cucine e quindi della lavorazione**. Dai primi riscontri però sono molti i clienti a dirsi entusiasti o incuriositi.