



IPER ARESE: LA FOOD EXPERIENCE PIÙ RICCA D'ITALIA

Apri il 14 aprile il 27° ipermercato a insegna Iper, La grande i, Gruppo Finiper.

La qualità chilometro zero della grande superficie sposa l'atmosfera gioiosa della bottega di eccellenza e del laboratorio artigianale. In un ambiente di design ecologico trovano posto anche un pastificio, un forno, un caseificio, un birrificio. E un incantevole mercato dei fiori all'aperto.

Milano, 13 Aprile 2016 - La sorpresa di fare la spesa. In un ambiente costruito con materiali naturali di altissima qualità, dove l'integrazione fra prodotti freschi a libero servizio e la vendita tradizionale, guidata da esperti, trasformano anche l'acquisto del pane appena sfornato in un'esperienza personale e unica.

Il nuovo Ipermercato Iper, La grande i, 9.000 metri quadrati collocati all'interno dello shopping center di Arese, IL CENTRO, aperto al pubblico dal 14 Aprile, conferma tutte le promesse delle altre 26 grandi superfici a insegna Iper, a partire dalla selezione di prossimità (Km 0) con la consueta scrupolosa attenzione per il fresco e il freschissimo, per le piccole produzioni locali e per le tradizioni enogastronomiche, tutte garanzia di alta qualità, fino alla produzione diretta di specialità alimentari e gastronomiche e la scuola di cucina, in un ambiente, però, del tutto nuovo.

Tutti gli elementi del nuovo Iper, progettato da Michele De Lucchi, l'architetto di riferimento della Milano dell'Expo, sono stati infatti studiati per trasformare ogni scelta di acquisto in un'occasione di scambio di esperienze.

Dalla disposizione e dal numero delle aree di vendita e di produzione fra le quali spicca – novità assoluta – un birrificio artigianale biologico, fino alla luce, ogni dettaglio contribuisce a rendere la visita ancora più piacevole. A terra, a seconda delle diverse aree, legni naturali o gres porcellanato a effetto pietra; dall'alto, luce naturale o illuminazione a led, in buona parte autoalimentata da pannelli solari, in linea con la cura di Ipermercato all'ambiente.

L'armonia e la piacevolezza dell'esterno si riflette all'interno senza soluzione di continuità. All'ingresso, si viene accolti da un vivace **mercato di fiori all'aperto**, realizzato anche grazie alla collaborazione dei più importanti produttori olandesi: per allestirlo, sono state selezionate oltre 400 varietà, con una particolare attenzione ai bulbi sia autunnali sia primaverili, per i quali è stato predisposto un servizio di pre-ordine sia sul portale dell'Iper sia su catalogo. Ricchissima anche la selezione di fiori recisi e dei bouquet, semplici e raffinati, studiati in esclusiva da una flower designer. Per gli allestimenti più impegnativi, come ricorrenze, matrimoni o eventi, ci si può invece rivolgere, sempre all'Iper, a un esperto dello storico brand RattiFlora.

All'ingresso, oltre le grandi vetrine, lungo un percorso anche olfattivo ideale, ecco aprirsi il **reparto pasticceria** e il grande **forno per le pizze e per il pane**, in mattoni a vista, per offrirsi in ogni momento della giornata il gusto delle oltre 30 varietà di pane tra cui le specialità a lievitazione naturale preparate con

farine 100% italiane. In un ideale sequenza visiva con i toni ambrati del pane e dei biscotti, seguono l'isola delle spezie, allestita come il banco di un suk fra ciotole di rame e ottone e sacchi di juta, e i **trionfi di frutta e di verdura**, che è possibile gustare anche in loco come spiedini, insalate o centrifughe. In questa alternanza ideale di libero servizio e vendita assistita, l'area della **pescheria evoca la felice memoria dei villaggi di pescatori**: pesce, molluschi e crostacei sono esposti su particolari tavoli refrigerati in legno decapato di gusto *rétro*, che il personale è pronto a sfilettare, pulire e incartare negli speciali contenitori ecologici. Per gli appassionati di cucina tradizionale giapponese, ogni giorno è possibile trovare sushi freschissimo, mentre nel reparto delle carni, di provenienza italiana, compare la cella per la frollatura con una parete di sette per tre metri di mattonelle di sale Himalayano, di grande impatto visivo e di sicuro interesse anche per i meno esperti.

Ogni scelta è frutto di un'attenta selezione e di grande cura per la valenza culturale dell'alimentazione.

L'area dei **salumi, attentamente selezionati** presso allevatori che condividono gli stessi valori di Iper nei riguardi della qualità, della tracciabilità e della sostenibilità, anticipa un grazioso padiglione a vista che accoglie **la produzione di latticini a pasta filata Iper**, per acquistare mozzarelle, e tanti formaggi freschissimi dopo averne seguito ogni fase produttiva. La stessa filosofia viene seguita nel reparto della pasta fresca, nella **torrefazione** da cui si sprigiona il ricco aroma di 30 selezioni di caffè, e nella cantina dei vini dove primeggia la linea esclusiva a filiera corta e a sostegno dei piccoli produttori Grandi Vigne, allestita attorno a un grande tavolo di legno per le degustazioni. Una grande selezione di specialità esclusive Ipermercato per chi soffre di intolleranze alimentari o privilegia particolari scelte alimentari, oltre a un reparto benessere, completano un'offerta fra le più ricche in tutta Italia. Un discorso a parte meritano invece la **cucina a vista**, teatro non solo delle specialità gastronomiche offerte ma anche di una scuola di cucina diurna tenuta dagli chef di Iper per riprodurre anche a casa, con un tocco di creatività personale, la stessa eccellenza, una **birroteca** con oltre 600 etichette, una delle più complete a livello mondiale, e il **birrificio**; è questa la novità assoluta dell'Ipermercato de Il Centro: una nuova competenza e una nuova eccellenza, grazie alla quale verranno offerte due qualità di birre naturali, a bassa gradazione alcolica, da farsi imbottigliare o da sorseggiare in loco, accompagnati da profumati *pretzel* serviti al banco da deliziose kellerine in abiti tradizionali. All'Ipermercato di Arese non si fa solo la spesa: quanto si può comprare si può anche degustare in loco, direttamente nel reparto, al prezzo dell'ipermercato. Per rispondere alle loro esigenze e affiancarli nelle scelte, sono attivi 320 consulenti alla vendita, che il direttore dell'Ipermercato, **Marco Ruzza**, affiancato dall'Ufficio Risorse Umane di Iper Montebello SpA, ha selezionato in un anno di lavoro fra oltre duemila domande giunte. Per lui, che dal rapporto diretto con il cliente ha iniziato la sua carriera e che ancora oggi reputa una gioia e un onore visitare i piccoli produttori che a Iper garantiscono ogni giorno freschezza e qualità, "il criterio di scelta dei nostri collaboratori è stato il desiderio di vivere ogni giorno una realtà variegata e interessante".

IPER ARESE

Via Luraghi 11- 20020 Arese

Aperto ogni giorno dalle 9.00 alle 22.00

Direzione Comunicazione e Relazioni Esterne, Iper, La grande i

Via M.U. Traiano 57, 20149 Milano – Tel. 02 39207111

www.iper.it

Antonella Emilio - antonella.emilio@iper.it

Celeste Birocchi - celeste.birocchi@iper.it



IL GRUPPO FINIPER

Il Gruppo Finiper è stato fondato nel 1974 da Marco Brunelli. Controllato dalla holding Canova 2007, opera in prevalenza nel settore della GDO attraverso la gestione di Ipermercati a insegna Iper, La grande i, situati in particolare nel Nord Italia e lungo la dorsale adriatica all'interno di centri commerciali, e con i supermercati a insegna Unes, U! e "U2", dislocati sempre nel Nord Italia. Il settore immobiliare, attraverso la locazione di gallerie e parchi commerciali e lo sviluppo di nuove aree, è la terza attività d'interesse del Gruppo Finiper, a cui si deve anche la riconversione dei fabbricati e dei terreni sui cui sorgeva lo stabilimento ex Fiat – Alfa Romeo di Arese. Inoltre il Gruppo è presente nella Ristorazione con i ristoranti a insegna Ristò, le pizzerie a insegna Alice Pizza ed inoltre gelaterie e numerosi bar presenti prevalentemente nei centri commerciali ove si trova Iper.

Marco Brunelli, proprietario del Gruppo Finiper (holding Canova 2007) è uno dei pionieri della grande distribuzione italiana la cui capacità di visione e il suo pragmatismo hanno portato alla nascita in Italia prima della formula del supermercato e poi dell'ipermercato. Cofondatore di Esselunga alla fine degli Anni Cinquanta, la lascia per fondare dapprima GS e, nel 1974, Finiper, holding nella gdo e nell'immobiliare. Nello stesso anno, apre il primo ipermercato, a insegna "Iper, La grande i" a Montebello della Battaglia, in provincia di Pavia; nel 1984 è la volta del primo centro commerciale italiano, a Cremona. Vent'anni dopo, nel 2004, viene inaugurato il primo ipermercato a misura di metropoli: Iper Portello, nel centro di Milano, un punto vendita di nuova concezione che contribuisce alla riqualificazione del quartiere, ottenendo un particolare riconoscimento dalla Commissione Edilizia del Comune di Milano per la qualità urbanistica e architettonica. Nel 2009 viene aperto a Vittuone, nei pressi di Milano, il 26esimo ipermercato a insegna Iper. I risultati del gruppo sono in linea con questa crescita costante ma attentamente monitorata. Nel 2014, il fatturato di Canova 2007 è stato pari a 2,7 miliardi di euro, mentre l'utile netto ha raggiunto i 24 milioni. Nel biennio 2014 e 2015 l'imprenditore ha avviato un processo di riorganizzazione, e acquisito nel contempo da Auchan il 50% del centro commerciale "Il Fiordaliso" di Rozzano, e da Carrefour il 50% di Iper Orio e Iper Pescara. Le quote rilevate lo hanno portato al 100% del pacchetto azionario in entrambi i casi. Forte sostenitore della sostenibilità e della produzione di prossimità, nel 2004 Brunelli ha ricevuto la Légion d'Honneur dalla Presidenza della Repubblica Francese per il contributo dato ai rapporti di collaborazione fra Italia e Francia. Nello stesso anno, è stato insignito della laurea honoris causa in marketing dall'Università degli Studi di Parma.

"Il miglior modo per costruire il futuro è inventarlo" Marco Brunelli

Direzione Comunicazione e Relazioni Esterne, Iper, La grande i

Via M.U. Traiano 57, 20149 Milano – Tel. 02 39207111

www.iper.it

Antonella Emilio - antonella.emilio@iper.it

Celeste Birocchi - celeste.birocchi@iper.it



Il Centro Commerciale IL CENTRO. Una location ideale per 13 milioni di visitatori

Ipershopping, ipertainment, iperdesign. Un grande progetto interamente italiano in una delle aree più strategiche d'Europa, dalla storia altamente evocativa. Il Centro nasce infatti sugli stessi luoghi della fabbrica storica dell'Alfa Romeo, sinonimo di automobilismo sportivo, ma soprattutto di eleganza, di design, di autentica classe italiana. E questi stessi elementi si ritrovano nel grande mall che sorge in una posizione strategica a livello europeo: si trova infatti sulle direttrici che scendono dalla Svizzera, sulla stesso rettilineo che, nel 1924, costituì la prima autostrada italiana e del mondo, la Milano-Laghi, studiata e imitata da allora. Qui, a pochi chilometri da Malpensa, il principale aeroporto milanese e l'hub che collega il nord Italia con le principali città in Europa e nel mondo, si incrociano i flussi provenienti dal nord est e dal nord ovest della penisola. La particolare posizione rende dunque Il Centro facilmente raggiungibile da tutte le principali direttrici autostradali: dalla Svizzera e Como attraverso la A9, da Varese con la A8, da Torino e Venezia attraverso la A4 che attraversa in orizzontale il nord Italia, da Genova con la A7 e dalla A1, proveniente da Roma, Firenze e Bologna, che facilita il percorso da Piacenza e Lodi. Un centro, dunque, in senso letterale, in media res, che si colloca anche ai vertici del pil pro capite e della densità abitativa d'Italia: con un reddito medio superiore ai 30mila euro all'anno, pari al 20% in più della media europea, e circa 3mila abitanti per chilometro quadrato, l'area della "grande Milano" di cui Arese è parte integrante rappresenta infatti un bacino estremamente ricco, dalle potenzialità uniche nel panorama nazionale ed europeo. Grazie all'integrazione fra tutti questi fattori, è facile calcolare che in dieci minuti di auto, 300mila persone possono accedere alla galleria e 4,2 milioni possono farlo in mezz'ora mentre, per quasi 8 milioni di residenti, Il Centro rappresenta anche un centro di entertainment di grande valore e di indiscutibile appeal. Un totale, dunque, stimabile in 13 milioni di presenze all'anno.

Adiacente al Centro Commerciale, la grande area della pista prove dell'ex stabilimento Alfa Romeo è stata **riqualificata e trasformata in un centro di guida sicura nel 2015 divenendo una pista prove di un chilometro e mezzo, con quattro aree destinate ai corsi di guida sicura di ACI Vallelunga, e due edifici affidati al designer Michele De Lucchi per meeting, eventi ed esposizioni.**

Direzione Comunicazione e Relazioni Esterne, Iper, La grande i

Via M.U. Traiano 57, 20149 Milano – Tel. 02 39207111

www.iper.it

Antonella Emilio - antonella.emilio@iper.it

Celeste Birocchi - celeste.birocchi@iper.it