



COMUNICATO STAMPA

Ristò si evolve: cambiano immagine, logo e modello di servizio.

Inaugurato a Varese il primo ristorante della catena con format totalmente rinnovato e servizio al tavolo per rispondere sempre meglio alle esigenze dei clienti.

Milano, 8 agosto 2024 – **Ristò**, il brand di ristorazione di Iper La grande i, entra in una nuova fase della sua storia presentandosi in una veste ammodernata nell'immagine e negli spazi e introducendo il servizio al tavolo. Ristò infatti, nel nuovo concept, oltre all'ampliamento di prelibate scelte e proposte gastronomiche, supera i confini della somministrazione e introduce un servizio di ristorazione per vere e proprie degustazioni ed esperienze culinarie.

Inaugurato oggi a **Varese**, il primo Ristò con il nuovo format è progettato dallo studio dell'architetto Michele De Lucchi, AMDL CIRCLE. Questo restyling sarà progressivamente esteso a seguire a tutti i punti Ristò entro il prossimo autunno.

Spazi rinnovati, ampie metrature e un accesso più funzionale alle aree ristoro con un layout innovativo e accattivante rappresentano l'evoluzione della catena. Questa trasformazione punta a offrire un'esperienza culinaria innovativa, capace di soddisfare le diverse esigenze della clientela: dal pasto veloce al servizio di qualità al tavolo, sempre garantendo l'eccellenza dei prodotti freschi tradizionali di Iper La grande i. Il rinnovamento è evidente anche nel nuovo logo, che abbandona il pattern arancione a favore del verde, simbolo di freschezza e naturalezza.

A Varese, i clienti possono accedere al Ristò direttamente dal centro commerciale, entrando nel **Bar Caffetteria**. Aperto tutto il giorno con orario continuato, il Bar offre una varietà di prodotti per la colazione, dolci e salati, e ospita una cantinetta con 200 vini, accompagnati da una selezione di salumi e formaggi. Come nel ristorante Ventisette di Arese, tutti i vini della cantinetta sono disponibili allo stesso prezzo dell'ipermercato. Proseguendo lungo il percorso, i clienti possono esplorare due grandi aree contrassegnate rispettivamente dal **colore verde** e dal **colore rosso**. L'area verde propone piatti tradizionali (primi, insalate e zuppe) e corner dedicati alla scelta di carne e pesce con banchi espositivi che permettono di selezionare i prodotti da far preparare al momento. Inoltre, nell'area pesce, è presente il Pesciugatore®, la macchina professionale che, con un innovativo processo di lavorazione, consente di speziare e aromatizzare il salmone di produzione Iper. Un processo di preparazione lento e delicato, realizzato internamente dagli esperti Iper, che sottolinea, ancora una volta, la cura e l'attenzione verso le produzioni proprie. Infine, tra le novità assolute il corner dedicato alla variegata cucina asiatica che esalta gli ingredienti tipici e i metodi di preparazione distintivi.

L'**area rossa**, punto di incontro tra ristorante e ipermercato, offre un'ampia varietà di pizze, calzoni e focacce, realizzate da pizzaioli esperti di Iper con impasti e materie prime



selezionate, cotte nel forno a legna e sfornate davanti ai clienti. Questa area è accessibile direttamente dall'ipermercato e segue gli orari del ristorante.

Con una superficie di circa **1.000 metri quadri**, il Ristò di Varese può ospitare fino a **350 posti a sedere**. Aperto tutti i giorni, dalle **11.30** alle **14.30** e dalle **19.00** alle **22.30**, prevede di servire circa **600 coperti giornalieri**, suddivisi tra pranzo e cena. Il **Bar** apre tutti i giorni dalle **8:30** alle **22:30**.

Il Gruppo Finiper ha riconfigurato il proprio approccio alla ristorazione per rispondere all'evoluzione dei consumatori, sempre più attenti al rapporto qualità-prezzo e all'esperienza gustativa. Iper non è solo un ipermercato, ma anche un luogo di momenti conviviali, che va oltre le aree di somministrazione interne per scoprire nuove esperienze culinarie. Con sei ristoranti con servizio al tavolo firmati Iper La grande i, basati su concept eleganti e innovativi, e format differenti come Portello Caffè e Cremamore, Iper continua a sperimentare nuove idee, come il Ristò nella sua veste totalmente rinnovata.

Iper La grande i rappresenta una delle più importanti realtà nel panorama nazionale della Grande Distribuzione Organizzata, tra le poche interamente di proprietà italiana. Con 22 punti vendita in 4 regioni, fa parte del Gruppo Finiper Canova, nato nel 1974 ad opera dell'imprenditore Marco Brunelli. La mission del Gruppo Finiper Canova è rendere la qualità accessibile a tutti. Ampiezza dell'assortimento, qualità, sostenibilità, convenienza e italianità sono i principi ispiratori che guidano le scelte di Iper La grande i. Completano l'offerta di Iper La grande i ristoranti: Musi Lunghi e La Veranda, aperti rispettivamente a Lonato nel 2012 e nel 2020; La Corte aperto a Monza Maestoso nel 2019; Casa Portello, aperto a Milano Portello nel 2020; Le Terre, aperto a Rozzano nel 2021; Ventisette, aperto ad Arese nel 2021; Casa Grandate a Grandate nel 2022 e Macelér, aperto a Siate nel 2023. Nell'ambito della ristorazione fanno inoltre parte format differenti come Portello Caffè, Cremamore e Ristò.

Per ulteriori informazioni:

Image Building: Tel. +39 02 89011300 - E-mail: finiper@imagebuilding.it