

LA NUOVA SEDE DELLA PASTA DI CELESTINO: UN'ESPERIENZA DI GUSTO CHE METTE IN CONTATTO IL CLIENTE CON LA TRADIZIONE

Descrizione del progetto

Il progetto è il risultato di un forte lancio innovativo del titolare il quale ha deciso di avviare una nuova unità locale in cui valorizzare la propria attività di pastificio. Il piano di interventi ha riguardato la realizzazione all'interno della nuova sede di un'area tradizionale adibita a ristoro attrezzata e una zona accoglienza clienti per la somministrazione, in modo da offrire ai consumatori la possibilità di assaggiare i propri prodotti.

Obiettivi

L'intera attività doveva essere riqualificata ed innovata all'interno di questi nuovi spazi. I nuovi locali più ampi e organizzati permettevano di rivedere il layout del processo produttivo ed introdurre anche nuove lavorazioni o spazi dedicati prima non presenti. L'obiettivo era quello di esaltare e rinnovare i valori dell'alta tradizione e genuinità delle lavorazioni di Celestino oltre che di restituire ai clienti nuovi spazi più funzionali.

Risultati

La nuova attività così concepita permette ad oggi di celebrare al massimo i valori gastronomici del territorio. Le nuove attrezzature scelte sono in grado di restituire alti livelli di funzionamento nel loro utilizzo, innovazione oltre che ottimi standard energetici. I nuovi arredi funzionali alla costituzione della nuova area ristoro-somministrazione hanno permesso di creare uno nuovo spazio piacevole e molto amato dai clienti.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale

