

Prende vita il concept retail del Consorzio Parmigiano Reggiano

By instore - Feb 5, 2024



Il Consorzio Parmigiano Reggiano ha dato incarico allo Studio FaseModus e a RBA Design di realizzare un progetto di concept retail con lo scopo di cercare un anello di congiunzione tra le identità dei singoli caseifici aderenti al consorzio, situati nelle province di Reggio Emilia, Modena, Parma, Bologna (a sinistra del fiume Reno) e Mantova (a destra del Po), e quella del consorzio stesso. L'obiettivo, in buona sostanza, era creare un "carattere" specifico, che non si sovrapponesse all'identità del Consorzio e mantenesse al contempo gli elementi grafici e i codici visivi identificativi di ciascuna realtà produttiva.

Studio FaseModus e RBA Design hanno subito adottato come citazione il "casello" (così erano denominati gli antichi caseifici con cottura a legna) che identifica il legame con il luogo, un elemento di autenticità e il simbolo di una produzione fatta ancora in modo artigianale. Il concetto creativo del casello è interpretato attraverso la caratteristica costruzione della "gelosia", la storica finestra areata tipica della maggior parte delle costruzioni rurali. Il percorso esperienziale prevede poi una serie di "tappe" che portano il visitatore a immergersi completamente nell'atmosfera del caseificio: dall'avvicinamento alla prima sosta in un'area di accoglienza dove l'operatore anticipa quelli che saranno i contenuti della visita; successivamente si passa alla zona di produzione dove il casaro, o suo incaricato, spiega e illustra i passaggi di un'arte millenaria. Si arriva quindi alla zona adibita alla degustazione dei prodotti per poi accedere, infine, all'area dedicata all'acquisto.



Il concept è già stato sperimentato e applicato a due caseifici: Giansanti di Muzio e San Pier Damiani. All'esterno, il progetto di riqualificazione ha previsto una razionalizzazione degli spazi mediante un sistema di "segni" e "driver" per favorire l'orientamento dei visitatori e degli acquirenti. Una nuova pavimentazione marca i percorsi di visita e delimita una zona di accoglienza più ordinata e riconoscibile. Una serie di paletti indicatori, alcuni dei quali provvisti d'illuminazione segna-passo, definisce le zone destinate a parcheggio e le zone destinate ai pedoni. All'interno invece, le zone che vanno a connotare le fasi della visita hanno caratteristiche diverse per quanto riguarda materiali e colori, e si declinano con

un set di forme lungo il tragitto, a seconda delle funzioni. La progettazione degli spazi destinati all'accoglienza e allo shop, ad esempio, parte dall'idea di mantenere un legame con gli spazi esterni. Per questa ragione il progetto prevede una serie di zone di attesa e di ritrovo che accolgono i visitatori nelle corti dei caseifici e li accompagnano fin dentro il punto vendita. Le pavimentazioni esterne e interne segnano questa continuità grazie alla similitudine dei colori dei materiali con cui vengono realizzate. La disposizione degli arredi all'interno del negozio porta il visitatore a immergersi nel mondo dei prodotti del caseificio e del territorio. Da una prima stanza dedicata alla conoscenza del mondo della filiera del Parmigiano Reggiano e del caseificio ospitante, dove il conduttore può usufruire di supporti come un monitor e una parete esplicativa realizzata con grafica ed elementi tridimensionali, alla zona lounge attrezzata con una panca e con tavolini alti e sgabelli, per sorseggiare un caffè. Le aree dedicate all'acquisto e alla degustazione convivono nello stesso ambiente ma sono caratterizzate da hardware diversi.



La prima area dedicata allo shop è costituita da una serie di mobili bassi in legno da cui spiccano le vetrine refrigerate. Il resto dello spazio è arredato più liberamente con espositori, freestand, tavoli tondi, scaffali, credenze che riprendono i materiali e alcune caratteristiche dei mobili tradizionali del mondo del Parmigiano Reggiano.

inStoremag è un network di Quine.

Quine srl

Direzione, amministrazione, redazione, pubblicità

Via Spadolini 7 - 20141 Milano

Tel. +39 02 864105 | Fax +39 02 72016740 | P.I.: 13002100157

Contatti: media.quine.it | www.quine.it | quineformazione.it