



Panificio Comino: dal 1950 tradizione e innovazione

NATO E CRESCIUTO A MOROZZO, UN LUOGO RICCO DI STORIA E CULTURA IMMERSO NEL VERDE DELLE COLLINE PIEMONTESI, IL PANIFICIO COMINO OGGI SI RINNOVA GRAZIE AL SAVOIR-FAIRE DI SPAZIO GENIO

Morozzo, caratteristico comune della provincia di Cuneo, incastonato su di un bricchetto alle porte della riserva naturale di Crava Morozzo, affonda le sue radici in epoca preromanica per poi crescere fino a raggiungere, nei secoli medioevali, la sua massima influenza sui territori circostanti di cui rimane testimonianza nel Castello dei Marchesi Cordero di Pamparato.

Ed è proprio qui, in questo luogo ricco di storia e cultura, immerso nel verde delle colline piemontesi, e lambito dalle acque del torrente Brobbio che, nel 1950, viene fondato il **Panificio Comino**, azienda a conduzione familiare che da sempre pone la massima attenzione al rispetto delle tradizioni e alla ricerca delle migliori materie prime da utilizzare per soddisfare anche i palati più esigenti. La ricerca e la continua voglia di migliorarsi rappresentano il *fil rouge* di questa attività, un sentiero





FUNZIONALITÀ È LA PAROLA CHIAVE CHE CONTRADDISTINGUE L'ESPOSIZIONE DEL PRODOTTO SUL BANCO: UNO SPAZIO FLESSIBILE DA POTER ORGANIZZARE AL MEGLIO IN BASE AL MOMENTO DELLA GIORNATA

La miglior esperienza d'acquisto possibile

«Con i Signori Comino abbiamo studiato il nuovo locale in ogni dettaglio e da ogni punto di vista: pratico, funzionale ed estetico, per garantire ai loro clienti la miglior esperienza d'acquisto possibile», spiegano da **Spazio Genio**. L'intervento ha dato luogo a un contesto cromatico di toni caldi e neutri che creano un'atmosfera moderna, ma accogliente, senza distrarre l'attenzione del cliente dal protagonista del negozio: il prodotto, sempre presente anche grazie alle scaffalature espositive, realizzate su misura, per integrarsi perfettamente nello spazio. Anche la loro grafica è studiata ad hoc sulla base del nuovo logo del Panificio Comino: accattivante, con chiari rimandi all'haute couture, ma che rimane sempre un elemento di sottofondo, mai predominante rispetto al prodotto.

«L'ottica di un intervento di ristrutturazione di questo tipo ha consentito di inserire nel progetto anche un piccolo spazio "retrobottega", attrezzato con tutto il necessario per la conservazione, la farcitura e il riscaldamento o la fine cottura, per garantire al punto vendita un certo grado di autonomia rispetto al laboratorio e la possibilità di proporre al cliente prodotti sempre caldi e fragranti nel corso di tutta la giornata» concludono dall'azienda.

tracciato dai fondatori e che trova degli straordinari interpreti in **Sara, Andrea e Chiara** che hanno ereditato dai genitori la passione per la professione e, negli ultimi anni, sono subentrati loro nella gestione dell'attività di famiglia, portando una ventata di aria fresca e tanta voglia di fare e di rinnovare l'attività e, in particolar modo, il negozio di via Marconi che necessitava di un restyling di carattere estetico-funzionale in grado di potenziare i servizi offerti ai loro clienti.

UN PANIFICIO 3.0

Ed è proprio da questa esigenza, di unire l'estetica alla funzionalità, che nasce la

scelta di avvalersi del supporto di **Spazio Genio**, azienda leader nel settore delle consulenze d'impresa e del design per panifici pasticcerie e bistrot. Il nuovo locale di Via Marconi è un panificio 3.0, con uno spazio dedicato al pane, che viene ridimensionato ma reso molto più efficace nell'esposizione, e funzionale. Uno spazio è dedicato al taglio dei pani grossi di lievito madre: i veri protagonisti di questa nuova concezione di panificio. L'esposizione prosegue con i dolci della tradizione locale: i "morozzesi". I morozzesi sono confezionati uno a uno con incarti sgargianti ed esposti in contenitori verticali trasparenti, regalando una grande vivacità ai toni neutri dell'ar-

redo, scelti per dare il massimo risalto ai prodotti. Largo, poi, all'altra grande novità introdotta con il restyling del punto vendita: la caffetteria. Si tratta di un'aggiunta essenziale per completare la gamma di servizi offerti ai clienti: piccolo ma funzionale, l'ambiente è studiato in ogni dettaglio per concentrare tutte le attrezzature necessarie in uno spazio ridotto, senza trascurare la praticità dell'utilizzo quotidiano. •



SPAZIOGENIO
ARREDAMENTO E DESIGN FOR FOOD

Spazio Genio srl

Via Segrino, 9
San Giuliano Milanese (MI)

Tel. 02.48920021

info@spaziogenio.it

spaziogenio.it

Fb: spaziogenionew

Ig: @spaziogenio

