

di Alessandra Bonaccorsi

Genova, Basko Bistrot nel super



MIX SUPER E RISTORAZIONE
In ogni reparto sono presenti numerose soluzioni di pasto con piatti pronti realizzati dal laboratorio del Bistrot

Basko, insegna del Gruppo Sogegross, ha inaugurato il primo Bistrot all'interno del pdv aperto a Genova il 12 dicembre, nel quartiere di San Gottardo, con doppio ingresso da via Emilia 30/R e da via Piacenza. Il Bistrot, realizzato su una superficie di circa 200 mq, offre un servizio di ristorazione self-service, pizzeria d'asporto, caffetteria, preparazione

di piatti take-away in un'area dotata di wi-fi gratuito e internet point. È possibile consumare colazioni, pasti o spuntini con ricette della tradizione ligure realizzate con la collaborazione dello chef Alessandro Dentone. Il super propone tutti i reparti freschi: la macelleria, la gastronomia, l'ortofrutta, la pescheria (con solo pesce fresco e non congelato) e infine il pane fresco self service. La superficie è di 750 mq e le referenze sono 3.500. All'interno di ogni reparto, alla proposta commerciale tradizionale sono affiancate numerose soluzioni di pasto con piatti pronti realizzati dal laboratorio del Bistrot. Si possono consumare all'interno del locale, acquistare al banco frigo o come in una tradizionale gastronomia. E la spesa si può fare anche sul sito www.laspesabasko.it. Si può scegliere di usufruire della consueta consegna a domicilio o si possono ritirare i propri acquisti direttamente nel parcheggio dopo tre ore dalla chiamata, con carico diretto a bordo della propria auto da parte degli addetti (19 in tutto). Il pdv è dotato di un posteggio con oltre 80 posti coperti e scoperti. È aperto da lunedì a sabato dalle ore 8 alle ore 21 e la domenica dalle ore 8 alle ore 19.30.

Pam local nel centro di Torino



NUOVO CONCEPT
Assortimento ampio, dimensioni e stile da bottega tradizionale caratterizzano la nuova insegna

Pam sviluppa un nuovo format pensato per i centri storici delle città e si concentra su piccole dimensioni, tipiche della tradizionale bottega. Rispecchia questo nuovo concept, ideato per una spesa facile e veloce tutti i giorni, la superette inaugurata in via Botero 18, a Torino, a insegna

Pam local che si estende su una superficie di 236 mq. Il pdv ha in assortimento circa 3.000 referenze, con una vasta scelta di prodotti alimentari con soluzioni facili e veloci pensate anche per chi ha poco tempo in cucina, per i single, gli intolleranti. Sono disponibili, infatti, confezioni monoporzione, un ampio assortimento di prodotti bio e per chi soffre di intolleranze alimentari. Forte l'attenzione alla qualità dei prodotti freschi, da sempre punto di forza dell'offerta Pam, proposti, già pesati, prezzati e confezionati. Tra le novità l'introduzione del pesce, già pulito e pronto per essere cucinato. La varietà di salumi e formaggi, IGP e DOP, preparati ed affettati tutti i giorni dai gastronomi di Pam, vengono offerti accanto ai piatti pronti, freddi e caldi, a marchio Fresche Bontà. Ampia la gamma degli articoli di produzione locale: accanto alle proposte di salumi e formaggi, si trova una vasta scelta di pasta fresca, pasticceria, vini e liquori tipici piemontesi. Tra i servizi che propone c'è il servizio di consegna a domicilio. È aperto tutti i giorni, da lunedì a sabato dalle 8 alle 21 e la domenica dalle 9 alle 21.