# Costa Group firma il format di Sapurì, tra pizzeria e caseificio

1-2-58bdf023

1 (8)Sapurì, il locale da poco inaugurato a Milano, pone al centro della sua offerta gastronomica prodotti tipici della tradizione italiana. Pizza e mozzarella sono infatti preparati a vista per poter essere degustati in un ambiente caldo e accogliente. Il cliente-spettatore viene accompagnato in un'immaginaria passeggiata degustativa, assistendo ai processi produttivi tipici di un caseificio e di un forno, senza muoversi mai dallo stesso luogo.

Scenografia di questa passeggiata all'insegna dell'artigianalità e del gusto è un locale studiato ad hoc per far sentire il cliente come nell'intimità di casa propria. A Costa Group è stata affidata la progettazione del locale e degli arredi, reinterpretando in maniera artigianale e con materiali poveri il tutto, per creare un ambiente originale, prima di tutto istruttivo, atto a far capire il buon lavoro per creare buon cibo. La struttura è totalmente realizzata in materiale lavabile, in linea con le richieste di un pubblico sempre più attento, ma contemporaneamente dona il calore di una casa e racconta una storia.

Aiti-costagroup-sapuri-1997Qualità, velocità e trasparenza è il motto del locale, che permette al proprio cliente di sperimentare una sinergia di sensi inedita per il mercato italiano. Il veder nascere una mozzarella o personalizzare il proprio primo o la propria pizza sono la vera forza del locale. Come poter degustare una delle specialità del locale sul bancone che si affaccia direttamente sulla zona "caseificio", osservando in diretta i passaggi che portano alla realizzazione della mozzarella. La stessa che viene utilizzata per creare i piatti o che è anche possibile acquistare e portare via.