

*Sviluppo Concept e idea di progetto*  
*Cliente: Macelleria Petroni*

*Alessandro Guerrazzi*  
PROGETTAZIONE E CONSULENZA FOOD RETAIL

# ANALISI DI ZONA

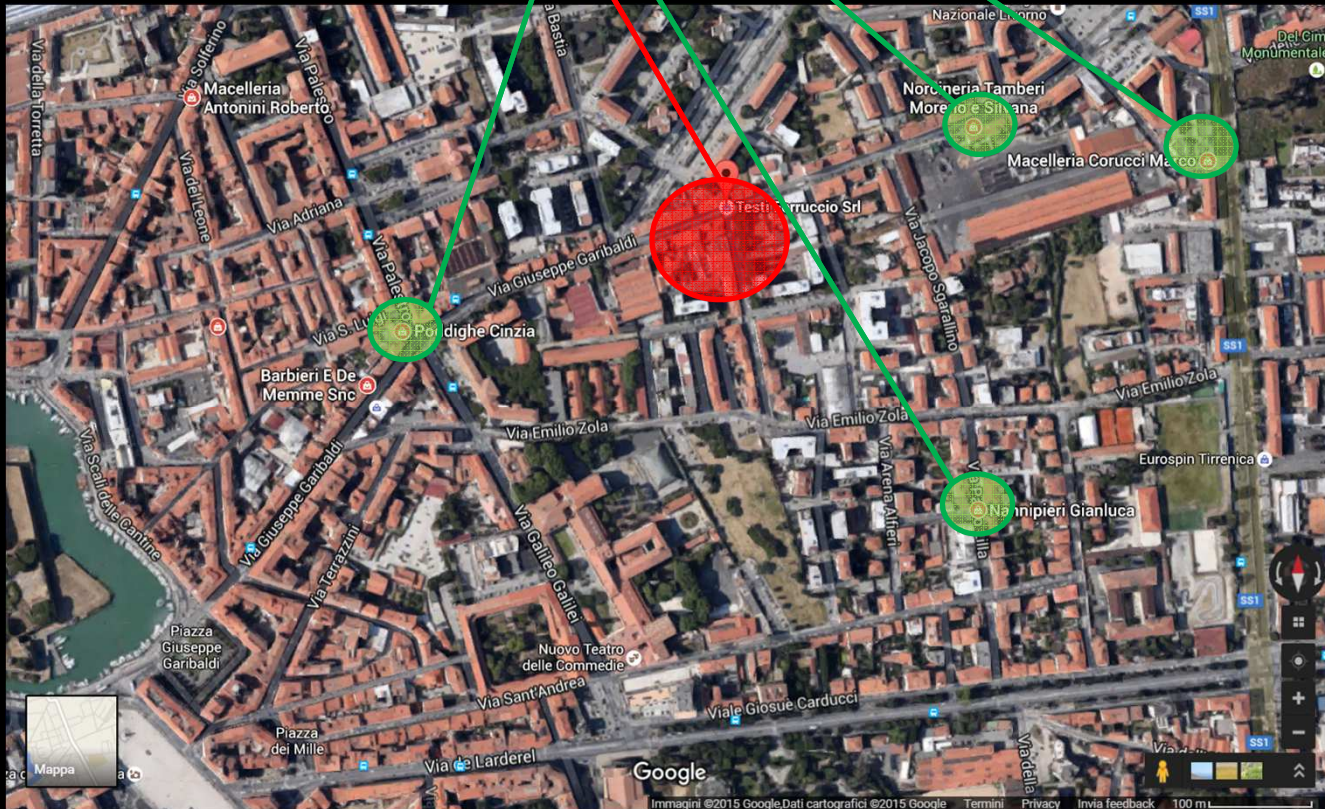
Macelleria Gampieri

Norcineria Tamberi

Nannipieri Gianluca

Macelleria Petroni

Poddighe Cinzia



Alessandro Guerrazzi

PROGETTAZIONE E CONSULENZA FOOD RETAIL

# ANALISI

## TARGET

- *Giovani under 20 :che vogliono degustare un prodotto artigianale e avere una esperienza sensoriale unica*
- *Uomini e donne under 30: che prediligono prodotti di qualità*
- *Signore under 50-60 : Afferionate all' idea di bottega come punto di qualità e tradizione*



# ANALISI

## Competitors di zona

- . *Macelleria Gampieri: Macelleria tipica*
- . *Norcineria Tamberi: Macelleria e norcineria tradizionale*
- . *Poddìghe Cincizia: Macelleria tipica*
- . *Mecelleria Antonini roberti: Macelleria tipica*



## BRIEF

- **COMMITTENTE:** Veronica Petroni
- **OBBIETTIVO:** Concept di locale macelleria - degustazione prodotti dove si respira tradizione culto e maestria dell' arte norcina di famiglia
- **ASPETTI CHIAVE:** Tradizione, classicità Toscana, ambiente familiare, il prodotto visto come gioiello da custodire e tramandare.
- **AREA DI PROGETTO:** LIVORNO, via Garibaldi 38
- **ORARIO DI APERTURA:** dalle ore 8:30 - 13:00 e dalle 17:00 - 20:00



# CONCEPT

## CONCEPT - IDEA DI PROGETTO

VOGLIO trasformare il solito concetto di negozio, in un luogo di esperienze sensoriali uniche, si respirerà e si vedrà sotto i nostri occhi la maestria della lavorazione norcina della famiglia Petroni.

L'ambiente sarà; Familiare, caldo, presenterà connotazioni di ambiente domestico per avvicinare il cliente a percepire al massimo la familiarità e la tradizione in ciò che si acquista.....

il negozio sarà strutturato come se fosse varie stanze

di un casolare rustico toscano, i mobili diventeranno non elementi freddi e impersonali, ma saranno presentati come oggetti familiari, quotidiani. Ci saranno librerie, mobili e pensili da cucina, il banco diventerà una grande madia con cassetti e presenterà il prodotto come gioiello di una lavorazione e maestria ormai consolidata di generazione in generazione...

Inoltre all'interno DEL CASOLARE, ci sarà la presenza di un camino, dove tradizionalmente il salume veniva stagionato con il calore delle braci.....

Un ambiente straordinario, che rimanda a una vita passata e che ora ha il coraggio e la volontà di mostrare ciò che sa fare meglio, Tramandare l'amore dentro ogni prodotto.

Il prodotto esposto sarà saggiamente decorato ed esposto come fosse uno splendido e prestigioso GIOIELLO.



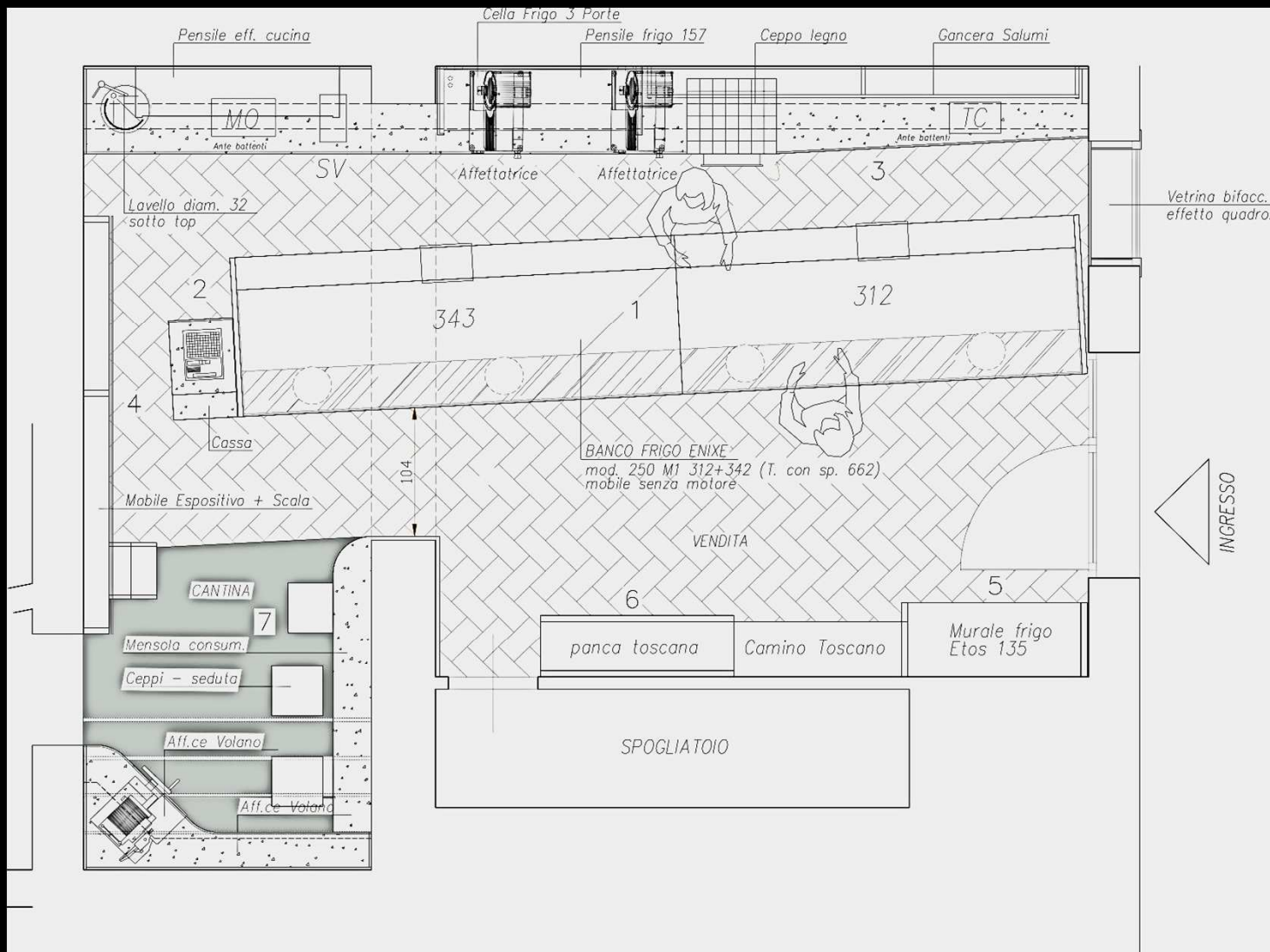
Alessandro Guerrazzi

PROGETTAZIONE E CONSULENZA FOOD RETAIL

# Arte NORCINA

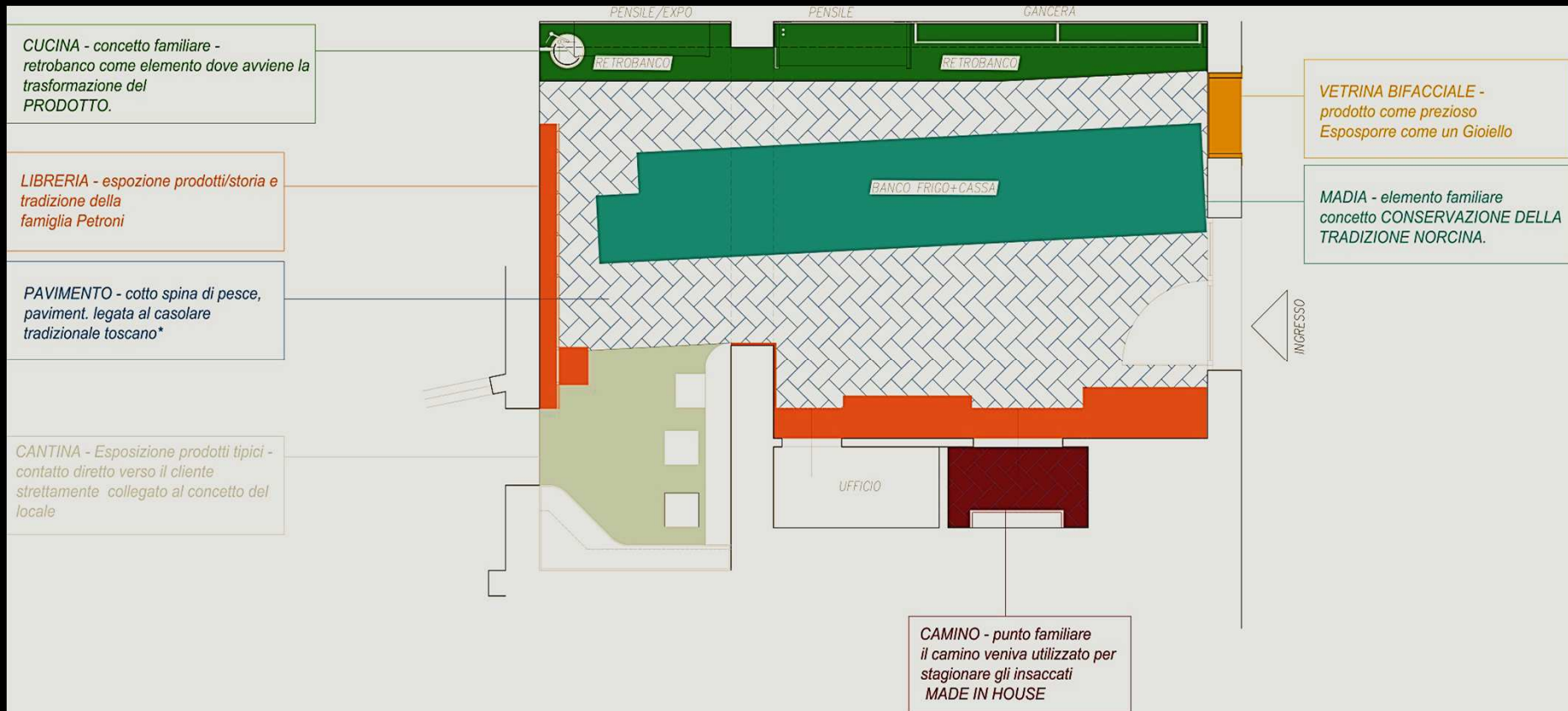
Alessandro Guerrazzi  
PROGETTAZIONE E CONSULENZA FOOD RETAIL

# PLANIMETRIA DI PROGETTO





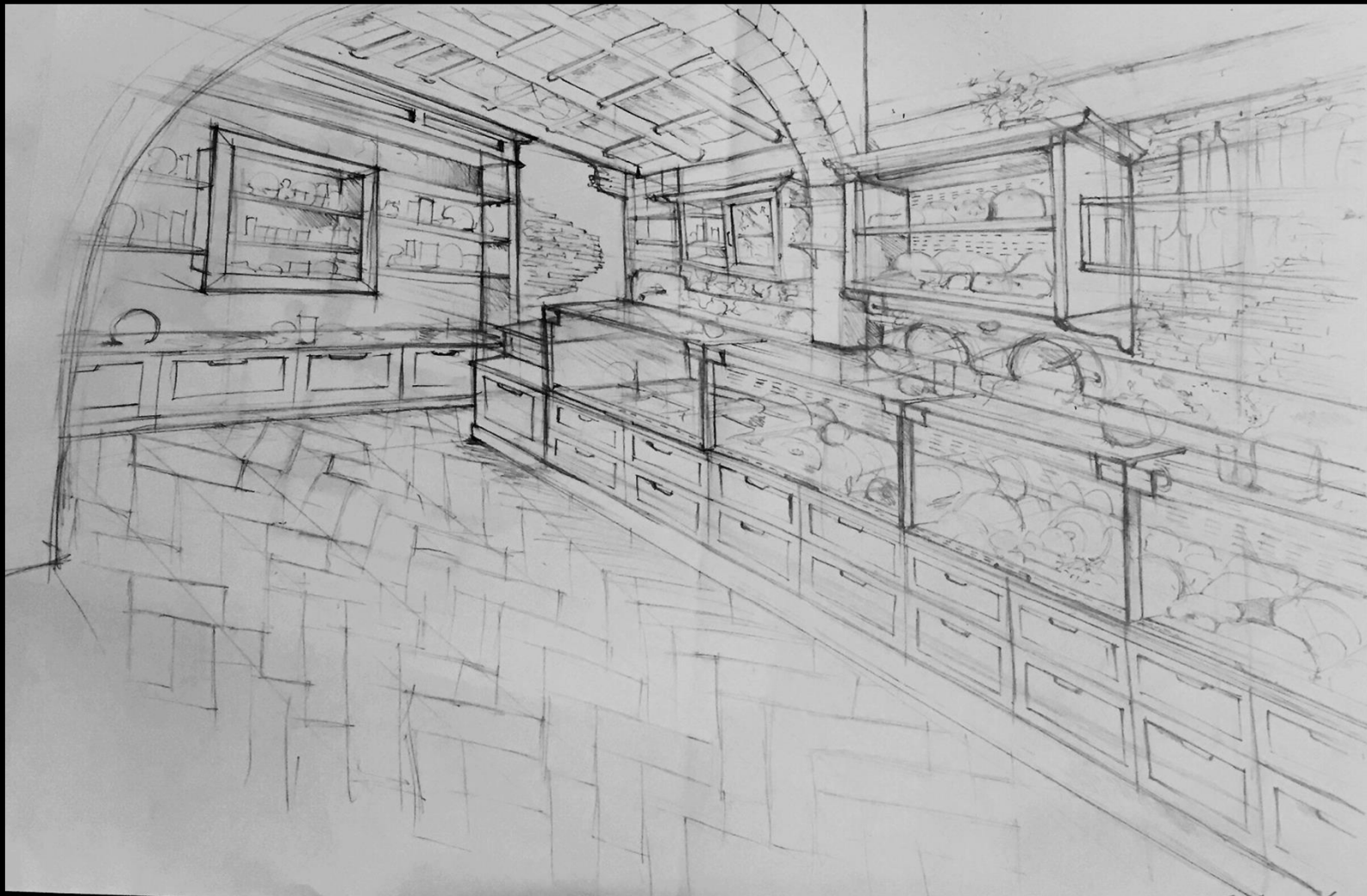
# AREE FUNZIONALI





*SCHIZZI PRELIMINARI*

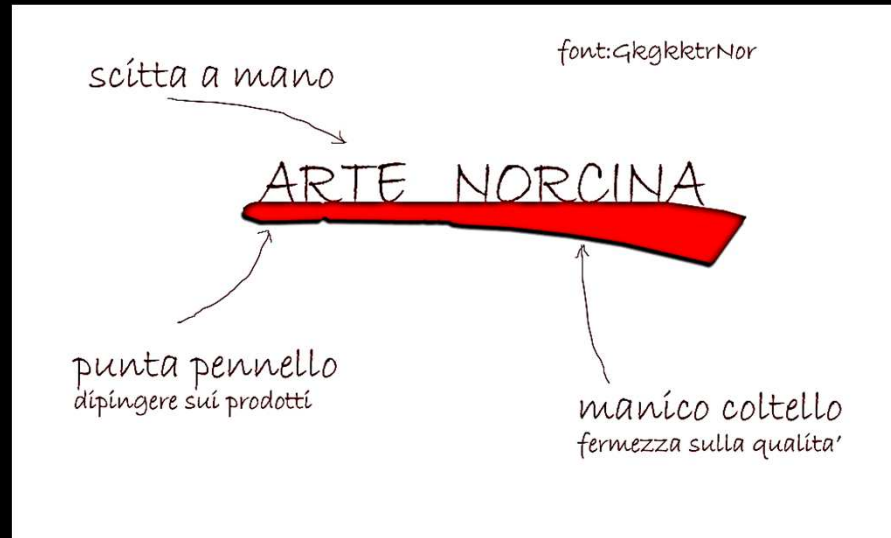
*prospettiva*



*Arte NORCINA*

# STUDIO DEL LOGO

## Font e logo



Arte NORCINA

*FINE.....*

*Alessandro Guerrazzi*  
*PROGETTAZIONE E CONSULENZA FOOD RETAIL*