

IL CENTRO di Arese amplia l'offerta food & beverage

La galleria commerciale di Arese amplia e diversifica l'offerta della ristorazione con altri cinque punti ristoro

Arese, 2 dicembre 2019 – **IL CENTRO** di Arese, inaugurato nel 2016, ha concretizzato l'evoluzione del **concept** di centro commerciale inteso, tradizionalmente, come insieme di negozi e insegne per lo shopping, rappresentando un vero e proprio luogo di destinazione **non convenzionale** dove il cliente e la sua personale esperienza è alla base del progetto.

In questo contesto, anche l'**offerta food&beverage** è sempre più **strategica in un'ottica**, soprattutto, di diversificazione di **ristorazione moderna e accattivante** come **fattore di successo**, e supportata dalla presenza di servizi sempre più mirati all'accoglienza del cliente, assecondando una piacevole permanenza in galleria da parte dei clienti.

Stando alle previsioni, la spesa dei consumi di pasti e snack fuori casa continuerà a crescere nel prossimo decennio e, conseguentemente, anche l'offerta F&B sarà sempre più ampia e diversificata. **IL CENTRO** di Arese risponde già da oggi a questo trend ampliando e rinnovando continuamente l'area food anche grazie a **nuove aperture di insegne d'eccezione e innovative**.

Nel 2019, ai 25 punti ristoro già operativi, si sono, infatti, **aggiunte altre 5 gustose proposte** per rendere la permanenza a **IL CENTRO** ancora più gustosa e stuzzicante.



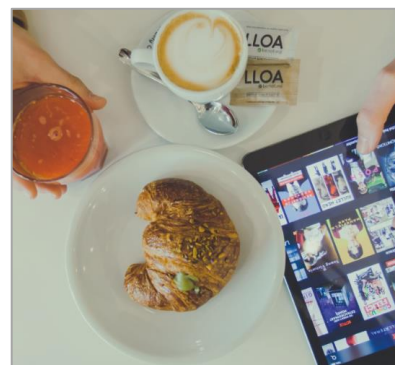
Odoroki – Piano terra ingresso esterno 3/ 4

Da qualche mese è presente in galleria **Odoroki**, che in giapponese significa **sorpresa**, con la sua offerta di piatti leggeri ed equilibrati, ci fa sognare calde, colorate e profumate mete orientali. Una realtà less plastic che fa bene al Pianeta: Odoroki ha ridotto di oltre il 90% la plastica nei propri locali e distribuisce borracce in alluminio da riempire gratuitamente (e per sempre) con la propria acqua aromatizzata.

LLOA Be Natural – Piano terra ingresso 1

LLOA Be Natural, un vero fenomeno ristorativo che promuove un'alimentazione sana, consapevole e naturale. LLOA Be Natural, si distingue per il design e lo stile di arredo «provenzale», dove il prodotto diviene protagonista assoluto: la frutta e la verdura colorano il punto vendita ispirandosi ai concetti di street food e visual merchandising influenzati dal fashion system.

Ogni piatto viene preparato al momento e secondo i gusti del cliente, che ha così, l'opportunità di seguire l'intera fase di preparazione. La proposte prevedono: caffetteria, pasticceria, frullati, centrifughe, yogurt, panini, insalate e aperitivi.



Poke House – Primo piano ingresso 3

Pronti ad instagrammare il piatto mania del momento? Dalla soleggiata California arriva in esclusiva a **IL CENTRO** il vero **poke hawaiano**, un'esplosione di colori e sapori che saprà soddisfare i gusti di tutti. Con 5 store all'attivo nella città di Milano, **Poke House** ha deciso di portare questa gustosa tradizione culinaria ad Arese. Da Poke House sarà possibile comporre la propria bowl con gli ingredienti preferiti o scegliere tra le proposte già inserite nel menù sia per un healthy lunch o dinner, ma anche per una sana colazione con frutta fresca, yogurt e sfiziosi topping.



BEFED Pub – Primo piano ingresso 4

Un concept innovativo, quello di **BEFED Pub**, nato nel 1996 con l'intenzione di proporre una locanda dove poter mangiare bene e divertirsi respirando sempre un'atmosfera informale, conviviale e coinvolgente perché il piatto forte qui...si mangia con le mani! Un grande **birrificio artigianale** che propone come unica portata principale il galletto Vallespluga cotto su brace viva, estremamente saporito e leggermente piccante, servito con patate accompagnate da salsa artigianale BEFED e una fetta di pane tostato. Le Birre BEFED, rigorosamente artigianali, nascono dall'esperienza e dalla passione di mastri birrai, i quali ne curano la produzione seguendo ogni fase, dalla macinazione dell'orzo alla spillatura. Senza tralasciare le sfiziose arachidi, che vengono servite gratuitamente in attesa di prendere l'ordinazione.



BUN l'hamburgeria – Piano terra ingresso 1



Debutterà il 5 dicembre a **IL CENTRO** di Arese **BUN**, l'hamburgeria **3.0** 100% Made in Italy. Un'esperienza di gusto a tutto tondo da provare in un *fast casual restaurant* dal format inedito che esalta l'eccellenza del cibo con un approccio differente e...abnormal!

Le proposte food sono sostenibili all'insegna dell'eccellenza e si declinano in piatti da gustare assolutamente nuovi. Il risultato è un *fast casual restaurant* di qualità che ruota intorno al tradizionale hamburger americano, cucinato in maniera classica, a regola d'arte, e al *plant based meat*, un hamburger 100% vegetale e proteico, in linea con la filosofia sostenibile del brand. Sa di carne (e ne ha anche l'aspetto) ed è perfetto per i vegani. La caratteristica di BUN è, quindi, il suo menu essenziale e assolutamente no frills che, unito all'atmosfera conviviale e alla sua essenza tecno-digitale, offre un'esperienza di gusto (e non solo) assolutamente rivoluzionaria.

IL CENTRO, nuove e sfiziose proposte per soddisfare i palati di tutti!

Contatti ufficio stampa IL CENTRO

Say What? – Via Procaccini 73, Milano

Geraldina Soldadino g.soldadino.cons@saywhat.it Tel 02 3191181 – Cell. 388 393 8334

Silvia Destino s.destino@saywhat.it Tel 02 3191181

About Tea: Tea Spa, società del Gruppo Finiper Spa, ha sede a Milano in Via Ponchielli 7.