



COMUNICATO STAMPA

IPER LA GRANDE I APRE “CASA GRANDATE” E “MACELÉR”

UNA CUCINA GENUINA RICCA DI GUSTO E MATERIE PRIME DI ALTA QUALITA' CARATTERIZZANO I DUE NUOVI RISTORANTI DELL'INSEGNA

Milano, 15 marzo 2023 – **Iper La grande i** apre due nuovi ristoranti, **Casa Grandate** presso l'Iper Grandate e **Macelér** presso l'Iper Seriate, proseguendo con successo il progetto nel mondo della ristorazione. Due concept diversi con un unico filo conduttore: la qualità e il prezzo firmati Iper.

Casa Grandate è il nuovo esclusivo ristorante firmato Iper La grande i dove gustare piatti tipici della cucina tradizionale di lago e specialità di carne immersi nel fascino del negozio di fiori e piante “I Fiori di Iper”. Un concept inedito che esalta la bellezza in tutte le sue forme: dai colori delle proposte gastronomiche preparate con cura ed esperienza dagli chef Iper, al profumo di fiori e piante, in vendita, che circondano i tavoli del ristorante. Un'esperienza di totale armonia, che coinvolge tutti i sensi. Il menù di Casa Grandate comprende proposte di pesce e carne, marinati e tartare, insalate, primi e secondi. Completano la proposta di menù le pizze gourmet, realizzate con lievito madre, che esaltano prodotti freschi e deliziose farciture. Casa Grandate, ospita 110 posti a sedere ed è aperto tutti i giorni, dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 18.00 alle 21.30.

Macelér, recentemente inaugurato, è il ristorante di Iper La grande i specializzato nella carne, cotta alla brace e allo spiedo, e nei piatti tipici della cucina bergamasca. Con Macelér, Iper La grande i prosegue il suo percorso che mira alla ricerca dell'alta **qualità** e della **freschezza** di **materie prime selezionate**, privilegiando metodi e tempi di lavorazione innovativi e favorendo la **valorizzazione dei prodotti italiani**. Attraverso, infatti, la collaborazione con produttori, agricoltori e allevatori che condividono i valori e l'impegno dell'insegna, il ristorante garantisce un'eccellente qualità.

Caratterizzano il menù di Macelér carni selezionate fornite da **Carnitalia**, la piattaforma d'acquisto del Gruppo Finiper, in cui si distinguono la Fiorentina Irlandese, la tagliata di Scottona, la bistecca di pollo, le costine di maiale e alcune tra le carni più pregiate al mondo. Le stesse proposte in vendita nell'ipermercato. Piatto forte di Macelér: la **grigliata del Macelér**, che comprende tagliata di scottona, bistecca di pollo, salamella, costina di maiale smoke, polenta, e verdure grigliate, disponibile a soli 15€.

Macelér con 120 posti a sedere al ristorante e 28 nella sala bar è aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.00, mentre il bar è aperto a orario continuato dalle 8.00 alle 22.00.



Casa Grandate e **Macelér** si aggiungono agli altri ristoranti di Iper La grande i, tra cui **Le Terre** (Rozzano, cc Fiordaliso), **La Corte** (Monza, Il Maestoso), **Casa Portello** (Milano cc Piazza Portello), **La Veranda** (Lonato, cc Il Leone), **Musi Lunghi** (Lonato, cc Il Leone) e **Ventisette** (Arese, cc IL CENTRO), confermando la volontà dell'insegna di portare la qualità e la cultura dell'eccellenza anche nella ristorazione, dove l'esperienza della produzione propria di Iper La grande i si manifesta in menu accattivanti e concept esclusivi.

Iper La grande i rappresenta una delle più importanti realtà nel panorama nazionale della Grande Distribuzione Organizzata, tra le poche interamente di proprietà italiana. Con 22 punti vendita in 4 regioni, fa parte del Gruppo Finiper, nato nel 1974 ad opera dell'imprenditore Marco Brunelli. La mission del Gruppo Finiper è rendere la qualità accessibile a tutti. Ampiezza dell'assortimento, qualità, sostenibilità, convenienza e italianità sono i principi ispiratori che guidano le scelte di Iper La grande i.

Per ulteriori informazioni:

Image Building

Tel. +39 02 89011300

E-mail: finiper@imagebuilding.it