

Apri EDIT: il nuovo spazio a Torino dove vivere il gusto della condivisione

Eat Drink Innovate Together



Torino, 23 novembre 2017 - La grande attesa è finita. Dal 24 novembre apre a Torino **EDIT**, un luogo polifunzionale e un format all'avanguardia che ha sede nel cuore di una zona simbolo di riqualificazione urbana che comprende parchi, fondazione museali, studi di architettura, di design e gallerie d'arte. EDIT, ideato da **Marco Brignone** e progettato dallo studio torinese di architettura e design **Lamatilde**, si appresta a diventare un nuovo punto di riferimento nel panorama gastronomico nazionale ed è un concept innovativo che unisce il gusto della sperimentazione a quello della condivisione. Perché "EDIT" è anche l'acronimo di **Eat Drink Innovate Together**.

EDIT ospita al proprio interno diverse proposte, tutte coordinate sotto un'unica gestione, con l'obiettivo di offrire ai clienti un'esperienza nuova e pienamente immersiva nel food: un progetto che ha alla base il tentativo di applicare al settore del food & beverage i più innovativi trend contemporanei, il **co-working** e la **sharing economy**, in un format capace di proporre un'esperienza interattiva a 360 gradi all'interno di uno spazio su due piani per una superficie complessiva di 2400 mq, **aperto al pubblico 7 giorni su 7 dalle ore 7:00 alle 2:00**.

*“Siamo orgogliosi di inaugurare un progetto così unico e diverso da ogni altro, nato quasi casualmente”, dichiara **Marco Brignone, Presidente di EDIT**. “Siamo riusciti, grazie al contributo di quella che è diventata nel tempo una vera e propria famiglia di professionisti e appassionati, a immaginare una situazione innovativa e ben strutturata adatta a poter accompagnare le più avanzate tendenze internazionali nel settore del food & beverage e capace di dare risposte alle tante richieste ancora aperte in un settore in grande espansione.”*

IL FORMAT

EDIT è un luogo dove prenderanno forma alta ristorazione e cocktail personalizzati, dove si potrà produrre la propria birra o vivere in prima persona l’esperienza delle EDIT Kitchens per sperimentare il vero gusto della **condivisione**. È proprio questa infatti la parola d’ordine in EDIT: riferita agli **strumenti di produzione**, come quelli messi a disposizione dal birrificio artigianale e utilizzabili anche dai birrai itineranti, i cosiddetti gipsy brewer, per produrre e vendere la propria birra; ma anche riferita ai **momenti di consumo** e **all’esperienza** che si potrà vivere all’interno dello spazio. Dal pub collocato a fianco del birrificio, caratterizzato da 19 spine e un unico grande tavolo comune da 50 coperti, al ristorante al piano superiore con cucina a vista e un lungo bancone che le corre intorno, fino alla vera e propria **condivisione degli spazi** di EDIT. La Bakery, infatti, offre soluzioni per piccole riunioni di lavoro mentre al piano superiore si trovano 4 “cucine condivise”: spazi con attrezzature professionali pensati sia come supporto concreto a start up di piccole società di catering, sia come servizi a disposizione di eventi aziendali per show cooking, team building, ecc. Anche queste, come gli altri spazi di EDIT, potranno essere utilizzati anche da privati, professionisti o semplici amatori.

“Queste diverse esperienze si possono vivere tutte all’interno della stessa struttura con il comune denominatore della condivisione, che si manifesta sotto differenti aspetti”, spiega Giovanni Rastrelli, Amministratore Delegato di EDIT. “Condivisione di momenti, di esperienze, di idee tra appassionati, tra i clienti e i professionisti e tra i professionisti stessi con collaborazioni e contaminazione reciproche.”

I nomi dei curatori delle varie aree sono sinonimo di eccellenza: **Pietro Leemann** e **Renato Bosco** daranno la propria impronta alla Bakery e al Pub, i **Costardi Bros.** cureranno il Ristorante con la consueta creatività, i **maestri birrai** incarnaeranno al meglio lo spirito di condivisione della Brewery e i **Barz8** – i fuoriclasse della “mixology” Salvatore Romano e Luigi Iula – animeranno il Cocktail Bar.

EDIT è dunque una rivoluzione nell’approccio al mondo del lavoro e di fare impresa nel settore food & beverage e rappresenta un’ulteriore occasione di riqualificazione del quartiere in cui sorge: non solo riconversione di un’ex area industriale ma anche creazione di opportunità di occupazione e realizzazione di un polo attrattivo per la città.

EDIT

EDIT inoltre contribuisce ad una strategia di marketing territoriale grazie allo sviluppo di connessioni capillari che si stanno creando con diverse realtà torinesi, rendendo questa città sempre più viva e attrattiva per i turisti.

I NUMERI:

2400: i metri quadri sviluppati su due piani

55: gli addetti dei differenti spazi

7: i giorni di apertura

7:00 – 2:00: l'orario di apertura

25: i metri di bancone nel pub

19: le spine della birra

80: le referenze birra tra lattine e bottiglie

888: le referenze del cocktail bar

380: i posti a sedere

6000: i led che compongono l'installazione luminosa

80 x 13: lunghezza e larghezza del locale

4: le cucine

1: la Sala per show Cooking e eventi

20: i cuochi

LA GALLERY

Tutte le immagini di EDIT sono scaricabili al seguente link:

https://www.dropbox.com/sh/s85x0bljd3li0nt/AAABgDZ9IDP48t_kMeDiY1Iwa?dl=0 o dal sito www.edit-to.com nell'apposita "Area Stampa" dove sono disponibili anche i file in digitale del comunicato e della cartella stampa.

Ufficio stampa EDIT - Glebb & Metzger - Tel. 011/5618236
Antonella Desiderio • adesiderio@glebb-metzger.it • 335 8087257
Andrea Ferro • aferro@glebb-metzger.it • 335 8798019
Valentina Merlo • vmerlo@glebb-metzger.it • 342 8089180
Comunicazione e Promozione EDIT
Giorgia Zerboni • giorgia.zerboni@edit-to.com • 338 200 2220

Via Francesco Cigna 96/17
10155 - Torino
+39 (011) 19329700

www.edit-to.com
hello@edit-to.com

Condivido S.p.A.
Corso Stati Uniti 41
10129 - Torino
P. IVA 11575340010