

Comunicato stampa  
9 Ottobre 2012

## BUONISSIMO – L'ARCIPELAGO DEL GUSTO CONCEPT STORE PER LA VALORIZZAZIONE DEL TIPICO ITALIANO

In un palazzo storico di 4 piani nel pieno centro di Brescia, 3000 mq dedicati all'alimentazione di qualità e alla promozione del tipico

*Buonissimo – L'Arcipelago del Gusto* nei suoi 4 piani raccoglie il gusto italiano nelle sue molteplici declinazioni, tra le sue isole si possono trovare i prodotti d'eccellenza della tradizione enogastronomica italiana e spazi per la degustazione e la divulgazione. Il *concept* Buonissimo è partito da Rovereto (Trento) nel 2005 per poi svilupparsi a San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno) e nell'Arcipelago del Gusto di Brescia dove ha trovato piena realizzazione in una struttura che raccoglie anche un ristorante, due ristoranti tematici, un caffè letterario e un'enoteca.

**Il concept.** Buonissimo si sviluppa intorno alla centralità del prodotto tipico italiano. Offrendone la vendita, la diffusione della sua conoscenza e la sua degustazione. Ciò avviene con il coinvolgimento diretto del produttore (che ha occasione di incontrare il consumatore in momenti di assaggio e di confronto diretto) e nei corsi di cucina, oltre che nella costante proposta nei menù dei ristoranti della tipicità e delle migliori materie prime. Protagonisti, nello *store* bresciano, i prodotti locali che affermano sempre più il legame di Buonissimo con il territorio. Buonissimo, infatti, con i suoi molteplici spazi è anche un punto di incontro per il centro storico, catalizzatore di eventi, motore di sinergie e tessitore di reti.



**Le isole di Buonissimo.** La navigazione nell'Arcipelago del Gusto inizia nel primo piano interrato dove macelleria, forneria e gastronomia si affacciano sulla sala del ristorante *Club del Gusto*, dove, oltre che attingere a un ricco menù realizzato con materie prime di eccellenza e prodotti locali DOC e DECO, è possibile scegliere la carne direttamente dal banco per farsela cucinare al momento accompagnata da una delle ottocento etichette dell'enoteca. Al piano terra la pescheria si affaccia sul Bistrot del pesce, un ristorante dove il pesce viene preparato al momento dopo esser stato scelto direttamente dal cliente tra le proposte fresche del

giorno. L'ortofrutta propone una vasta scelta di frutta e verdura di stagione. Completa il piano un'area dedicata a un supermercato SISA con i grandi marchi dell'alimentare italiano. Al primo piano il *Gourmet store*: migliaia di specialità provenienti da tutte le regioni italiane, selezionate in anni di ricerca e di conoscenza diretta di artigiani e agricoltori: pasta, sughi e sott'oli, dolci, aceto e olio extravergine di oliva per veri *gourmand*. Su quest'area si affacciano *I prelibati* con salumi e formaggi delle Regioni italiane, con annessa Taverna per degustare taglieri e orologi di formaggi sempre nuovi. Un'area dedicata alla cosmesi e alla pulizia con attenzione al biologico e al biocompatibile afferma la sensibilità di Buonissimo. Al secondo piano si scopre un nuovo ambiente, dedicato a ciò che ruota intorno al cibo. Un grande negozio di casalinghi con tutto l'occorrente per la cucina e le sue preparazioni. Il Caffè Letterario che si inserisce in una libreria con spazi per il relax e la lettura, dove tutti gli



Comunicato stampa  
9 Ottobre 2012



scaffali sono montati su ruote per modulare lo spazio e ospitare conferenze, convegni ed incontri. Infine la Scuola di cucina, realizzata in collaborazione con Arclinea, con i suoi corsi di cucina e i corsi di cucina dedicati ai bambini.

Buonissimo è situato in Corso Mameli, 23, nel cuore della città vecchia di Brescia, poco distante da Piazza Loggia ed è il capo fila di un progetto di rivalutazione del centro storico della cittadina lombarda. Il palazzo, completamente ristrutturato, è stato riformulato sotto la direzione artistica e architettonica di Flavio Albanese.

**Gruppo Martini.** Le origini di Buonissimo risalgono ai primi anni del dopoguerra quando, a Lizzanella, piccolo sobborgo di Rovereto, Lionello Martini e Fausta Campolongo aprirono una piccola gastronomia nella pizza principale. L'azienda si è sviluppata mantenendo saldo l'impegno alla ricerca della massima qualità del prodotto e del servizio prima in Trentino con l'insegna "Compra Meglio" e, dopo il 2000 con l'insegna Buonissimo, nel resto d'Italia. Amministratore è Valter Martini mentre Davide e Tommaso, la terza generazione della famiglia Martini impegnata nello sviluppo dell'azienda, gestiscono gli *store* rispettivamente di Rovereto e Brescia.

Punti vendita:

Buonissimo – L'Arcipelago del Gusto  
Brescia, Corso Mameli, 23

Buonissimo  
Rovereto, Via Benacense, 50

Buonissimo  
San Benedetto del Tronto, Via Roma

Sede amministrativa:  
Rovereto, Corso Verona, 45  
Tel. 0464 420127 [info@gruppomartini.net](mailto:info@gruppomartini.net)

Sito internet  
[www.buonissimo-store.it](http://www.buonissimo-store.it).



Buonissimo, Corso Mameli 23 – Brescia  
[www.buonissimo-store.it](http://www.buonissimo-store.it)  
030.2808245 • [brescia@buonissimo-store.it](mailto:brescia@buonissimo-store.it)

**Ufficio Stampa**  
Tommaso Martini