**Magazzini Gabrielli, nuovo Tigre in via Fumaroli**

*Struttura completamente nuova, un “edificio a energia quasi zero”.*

ROMA - Un’altra tappa per Magazzini Gabrielli e per il consolidamento della sua presenza a Roma: il 19 dicembre l’apertura al pubblico del Tigre nel V Municipio, in Via Fumaroli.

“Il Lazio è una delle cinque regioni che da sempre rappresentano il nostro territorio di riferimento – ha detto il Presidente di Magazzini Gabrielli SpA **Laura Gabrielli** – e nella Capitale desideriamo proseguire nella nostra politica di consolidamento. Poco più di un anno fa abbiamo portato a termine l'acquisizione di più di cinquanta punti vendita tra Roma e provincia ed oggi abbiamo inaugurato l’84 esimo negozio della Provincia, tra rete diretta e indiretta a marchio sia Tigre che Tigre Amico che Oasi.

Anche il Tigre di via Fumaroli valorizzerà il territorio, sotto il profilo delle eccellenze enogastronomiche e del sostegno alle realtà che operano nel sociale. Siamo convinti che i nostri clienti apprezzeranno il nostro modo di lavorare e di offrire un’esperienza di acquisto unica”.

**Magazzini Gabrielli per il territorio**

Il Tigre di via Fumaroli si sviluppa su una superficie totale di 2.200 metri quadrati, di cui 1.469 adibiti a vendita: il punto vendita impiegherà 41 collaboratori, quasi tutti di Roma e zone limitrofe, è caratterizzato da 16.265 referenze food e 2.246 no food.

Con l’inaugurazione del Tigre di via Fumaroli, Magazzini Gabrielli ha immediatamente posto in essere le consuete “azioni di solidarietà immediata”, che permettono di incontrare le realtà che, nei vari territori, operano nel sociale.

Alle iniziative riservate a tutti i clienti con Carta Unika si aggiungono quelle dedicate a cluster specifici, come quello delle famiglie numerose e delle volpi grigie e altre saranno attivate subito dopo l’apertura, in particolare l’accordo con la Fondazione Banca Alimentare Onlus.

“Al di là dell’importante aspetto dato dal fatto che questo Tigre è il primo punto vendita interamente costruito da Magazzini Gabrielli a Roma – ricorda il Responsabile dell’Area Vendita Tirrenica **Luigi D’Incalci** – la peculiarità principale è data dal fatto che, in base all’analisi della clientela potenziale, abbiamo deciso di dare il risalto più ampio possibile ai freschi. Abbiamo dotato i negozi di tutti i reparti serviti: ortofrutta, macelleria, gastronomia, cucina, panetteria e pescheria”.

In via Fumaroli sarà dunque prodotta pizza con farina e lievito, ci saranno i “pronti a cuocere” a base di carne e pesce con, in aggiunta, la preparazione di cibi d’asporto e il completamento di cottura per arancini, patatine e frutti. Su tutto l’assortimento abbiamo potenziato al massimo la presenza di localismi   in linea con l’impegno costante dell’azienda di valorizzare le eccellenze del territorio

**Riqualificazione edilizia e propensione green**

In via Fumaroli, Magazzini Gabrielli ha effettuato una scelta di riqualificazione edilizia dell’area, demolendo i fabbricati esistenti e realizzandone uno innovativo, soprattutto sotto il profilo “green”, tanto che il nuovo punto vendita può essere definito un “edificio ad energia quasi zero”.

Il Tigre, in classe energetica A4, la più alta prevista dalla legge in vigore, è stato concepito infatti, sin dall’esterno, con tutti gli accorgimenti costruttivi necessari per il massimo risparmio energetico: isolamento delle pareti, della copertura e della base dell’edificio, infissi a taglio termico. La potenza totale dell’impianto fotovoltaico del punto vendita è pari a 115,20 kW.

L’illuminazione interna a led è ad alta efficienza (5^ generazione) con sistema di controllo in grado di regolare il flusso luminoso di ciascun elemento in funzione dei diversi scenari di illuminazione, secondo l’apporto di luce naturale esterna. Tale tecnologia, con controllo dinamico dell’illuminazione di tipo intelligente e adattivo, risulta estremamente vantaggiosa in termini energetici, oltre che a favorire un ambiente piacevole e rilassante per la clientela e per i collaboratori. Inoltre, sarà prevista l’installazione di un multimetro sul quadro elettrico generale per il monitoraggio immediato dei consumi generati del punto vendita.

Per l’impianto di freddo alimentare si è scelta la CO2 ad alta efficienza perché quest’ultima, al contrario del freon (gas serra), se dispersa in ambiente non altera la composizione complessiva dell’atmosfera al contrario dei classici refrigeranti HFC di ultima generazione, che possono avere un impatto sino a più di 3000 volte maggiore della CO2.

L’acqua calda sanitaria sarà prodotta a costo zero con recupero termico dagli scarti termici dell’impianto di freddo alimentare e verrà garantita dall’installazione di uno scaldacqua a pompa di calore aria-acqua con capacità di accumulo pari ad 80 litri.

Il ⁠Sistema BMS (Building Management System) di livello 2 è un sistema domotico totalmente integrato tra i vari impianti, che ha come fine la gestione virtuosa dei consumi: in grado di controllare tutte le utenze sensibili presenti nella struttura sia da locale che tramite rete IP (centralizzato) verifica il regolare funzionamento, controlla e corregge i parametri al fine di ottimizzare l’efficienza di sistema.