



CATEDRAL DA SÉ
Spaghetti, Ziti e Fusili

Dedicado ao ACOLHIMENTO DOS
BRASILEIROS E AOS IMIGRANTES ITALIANOS

UM LIVRO SOBRE O EATALY SÃO PAULO

DETALHES DO MAIS
NOVO EATALY

MAIO 2015

**EATALY**
alti cibi



Da mesma forma que o Eataly não é um mercado comum, este não é um press kit comum.

Aqui você vai encontrar alguns fatos e números, mas também a nossa paixão.

PARA INFORMAÇÕES ADICIONAIS, POR FAVOR,
ENTRE EM CONTATO COM:

Gabriela Mordhorst

gabriela.mordhorst@eataly.com.br

Olivia Vachon

olivia.vachon@eataly.com.br





O QUE É O EATALY e para onde está indo

A ideia por trás do Eataly é muito simples: reunir todos os alimentos italianos de qualidade sob o mesmo teto, um lugar onde você pode comer, comprar e aprender.

O conceito do Eataly foi criado em 2004 e, depois de 3 anos de pesquisa e planejamento, o Eataly abriu sua primeira loja em Turim, na Itália em janeiro de 2007.

Desde 2004, Eataly criou e comprou ações de empresas de alimentos e bebidas de alta qualidade e hoje tem ou é parceiro de mais de 19 empresas que produzem ou distribuem alimentos italianos de alta qualidade, incluindo: água, bebidas não alcoólicas, vinhos, carnes frescas, carnes curadas, queijos, massas, doces, assim como uma agência voltada ao turismo gastronômico. Essas empresas fornecem aproximadamente 25% dos produtos da mercearia, enquanto os outros 75% são fornecidos por mais de 2 mil produtores.

Existem 29 lojas do Eataly no mundo. Quinze delas estão na Itália, nove delas estão no Japão, duas nos Estados Unidos, uma em Dubai, uma em Istambul e agora, uma em São Paulo.

Assim, o Eataly está envolvido em 44 projetos comerciais e de produção ao redor do mundo, empregando aproximadamente 4 mil pessoas com um resultado de cerca de 400 milhões de euros por ano.

Nos próximos três anos, o Eataly planeja abrir duas lojas na Itália, uma em Verona outra em Trieste, uma loja em Munique, uma em Londres, uma em Paris, uma em Moscou, uma em Seul e outras cinco nas Américas: Nova York II, Los Angeles, Filadélfia, Boston e Toronto.

NOSSO ESTILO

1º INFORMAL, MAS ASSERTIVO

2º MODESTO, MAS ORGULHOSO

3º HONESTO, MAS ESPERTO

NOSSA POLÍTICA

1º O CONSUMIDOR NEM SEMPRE TEM RAZÃO.

2º O EATALY TAMBÉM NEM SEMPRE TEM RAZÃO.

3º É POR NOSSAS DIFERENÇAS QUE ENCONTRAMOS A HARMONIA.



IL DI MANIFESTO EATALY



0. SOMOS APAIXONADOS POR COMIDA

SOMOS APAIXONADOS POR ALIMENTOS E BEBIDAS DE ALTA QUALIDADE. SOMOS APAIXONADOS POR SUAS HISTÓRIAS, ORIGENS E PELAS PESSOAS QUE OS PRODUZEM.



1. A COMIDA NOS UNE

A BOA COMIDA APROXIMA AS PESSOAS, CRIA SINTONIA, AJUDA A ENCONTRAR AFINIDADES ENTRE PENSAMENTOS DIFERENTES. MUITOS MOMENTOS DE FELICIDADE NASCEM AO REDOR DE UMA MESA E FICAM GRAVADOS PRA SEMPRE.



2. NOSSA PAIXÃO SE TORNOU A NOSSA PROFISSÃO

DEDICAMOS A MAIOR PARTE DO NOSSO DIA A DIA PROMOVEDO O REAL ENTENDIMENTO DE COMIDAS E BEBIDAS DE ALTA QUALIDADE. SOMOS MUITO SORTUDOS EM PODER FAZER O QUE AMAMOS.



3. O SEGREDO PARA QUALIDADE DE VIDA? PRODUTOS DE QUALIDADE

SABEMOS QUE, AO SERVIR QUALIDADE, ESTAMOS MELHORANDO NOSSAS VIDAS E TRAZENDO VALOR À SUA. BEM-VINDO A UM MUNDO DEDICADO À QUALIDADE: ISSO SIGNIFICA, ALIMENTOS DE QUALIDADE, BEBIDAS DE QUALIDADE E QUALIDADE DE VIDA.



4. TODOS ESTÃO CONVIDADOS

QUANDO ESCRREVEMOS TODOS, QUEREMOS DIZER TODOS MESMO! NÃO IMPORTA SE VOCÊ VEIO PARA COMPRAR UM PÃO, INGREDIENTES PARA UM JANTAR ESPECIAL OU PARA DESGUSTAR UM DOS NOSSOS PRATOS, QUEREMOS QUE ESTE SEJA O SEU LUGAR. QUEREMOS QUE VOCÊ SE SINTA CONFORTÁVEL, FELIZ E APROVEITE TODA E CADA VISITA.



5. COMER, COMPRAR, APRENDER

AQUI É UM LUGAR DE HISTÓRIAS. VOCÊ NÃO VAI SÓ DESCOBRIR O QUE AMA, MAS VAI TAMBÉM APRENDER SOBRE O QUE VOCÊ AMA.



6. ESTAMOS JUNTOS NESSA

SUAS ESCOLHAS DEFINEM O QUE NÓS VAMOS COLOCAR EM NOSSAS GÔNDOLAS. AO ESCOLHER PRODUTOS DE QUALIDADE, VOCÊ APOIA OS FAZENDEIROS, PEIXEIROS, AÇOUGUEIROS, PADEIROS E QUEIJEIROS QUE OS PRODUZEM, CRIANDO, ASSIM, UM AMBIENTE MELHOR E COM QUALIDADE DE VIDA PARA TODOS.



7. NOSSAS TRÊS PROMESSAS PARA VOCÊ

1) ESCOLHA: OFERECEMOS UMA SELEÇÃO VARIADA DE COMIDAS E BEBIDAS DE ALTA QUALIDADE.
2) ACESSIBILIDADE: NÓS NOS DEDICAMOS A OFERECER OS MELHORES PRODUTOS COM PREÇOS JUSTOS.
3) CONHECIMENTO: ACREDITAMOS QUE NÃO É APENAS IMPORTANTE QUE NÓS CONHEÇAMOS TUDO O QUE VENDEMOS E SERVIMOS, MAS QUE VOCÊ TAMBÉM CONHEÇA OS PRODUTOS PELOS QUAIS SOMOS APAIXONADOS. COMPARTILHAMOS AS HISTÓRIAS DAS PESSOAS E DOS LUGARES POR TRÁS DE TUDO QUE OFERECEMOS. QUANTO MAIS CONHECIMENTO VOCÊ TEM, MAIS APROVEITA.



8. SUA CONFIANÇA DEVE SER MERECEIDA TODOS OS DIAS

ACREDITAMOS NO QUE VENDEMOS E TEMOS CONSCIÊNCIA DO NOSSO PAPEL. POR ISSO, NÃO USAREMOS DE MÁ-FÉ PARA PERSUADIR OU ESTIMULAR UMA PESSOA A COMPRAR MAIS DO QUE O NECESSÁRIO.



9. SOMOS PERSISTENTES

QUEREMOS NOSSOS CLIENTES PARA A VIDA TODA. E O CAMINHO PARA ISSO ESTÁ EM OFERECER O MELHOR DA COMIDA E BEBIDA, BEM COMO O MELHOR AMBIENTE PARA DESCOBRIR E ENRIQUECER OS PALADARES.

MANIFESTO DA HARMONIA

Para nós, a harmonia é um estado mais desejável do que a perfeição. Queremos que o Eataly seja um lugar para todos e que cada pessoa passe um pouco de tempo absorvendo harmonia. Sentimos que, infelizmente, os exemplos de verdadeira harmonia são raros, e fazemos disso nossa prioridade número um.

0. NOSSO OBJETIVO É SIMPLES: HARMONIA.

1. A HARMONIA É ALCANÇADA QUANDO A GRATIFICAÇÃO É SENTIDA POR TODOS: OS CLIENTES PARA OS CHEFS, DOS TRABALHADORES PARA OS FORNECEDORES, E ENTRE TODOS OS OUTROS.

2. TALVEZ A MANEIRA MAIS FÁCIL DE ALCANÇAR A HARMONIA SEJA OUVIR. AS IDEIAS DOS OUTROS SÃO UMA DAS COISAS MAIS VALIOSAS NA VIDA. SOMADAS ÀS NOSSAS, CRIAMOS MELHORIAS E INOVAÇÕES.

3. TODAS AS PESSOAS TÊM UM LADO BOM, E É NELE QUE DEVEMOS NOS FOCAR. ÀS VEZES, ACREDITE OU NÃO, O OUTRO PODE TER RAZÃO, E ISSO NÃO FAZ COM QUE VOCÊ ESTEJA ERRADO. ISSO SIMPLEMENTE CRIA MAIS HARMONIA E NEGÓCIOS MELHORES.

4. É PRECISO SABER SER UM BOM PERDEDOR. PERDER SIGNIFICA APRENDER, E APRENDER SIGNIFICA EVOLUIR. E EVOLUIR É, INEGAVELMENTE, BELO. NÃO IMPORTA O QUÃO BOM ALGO SEJA, SEMPRE QUEREMOS QUESTIONAR E FAZER COM QUE AQUILO SE TORNE AINDA MELHOR. SEM DÚVIDA, SEM EVOLUÇÃO AS COISAS ACABAM FICANDO SEM GRAÇA.

5. É PRECISO SABER SIMPLIFICAR AS COISAS, RECONHECER O QUE É IMPORTANTE E O QUE NÃO É. A COMPLICAÇÃO É INIMIGA DA HARMONIA.

6. A BUSCA PELA HARMONIA DEVE SER INCESSANTE. AQUELES QUE VÃO CONTRA ELA, UM DIA SE RENDERÃO.

7. O DINHEIRO PODE, POR VEZES, NOS DISTANCIAR DA HARMONIA. É IMPORTANTE LEMBRAR QUE O DINHEIRO É UM MEIO, MAS CERTAMENTE NÃO É UM FIM. ELE DEVE SER MERECIDO.

8. A POESIA É SIMILAR À HARMONIA, ELA NOS ENSINA A CRIAR E SENTIR EMOÇÕES. É UMA FORMA DE ARTE QUE PODE SER CRIADA E SENTIDA ATRAVÉS DE PALAVRAS, GESTOS E PENSAMENTOS.

9. A HARMONIA É OBTIDA AO LEMBRARMOS QUE TUDO QUE É MATERIAL É MENOS IMPORTANTE DO QUE AS PESSOAS E A NATUREZA. SEM ESSES DOIS ELEMENTOS, NÃO TERÍAMOS NADA DO QUE PRODUZIMOS. PARA SER HARMONIOSO É PRECISO RESPEITAR NÃO APENAS A NÓS MESMOS, MAS A TUDO QUE NOS RODEIA.

10. ESTAMOS REALMENTE EM HARMONIA QUANDO PERCEBEMOS QUE NÃO TEMOS INIMIGOS.

11. A HARMONIA FAZ SENTIDO INDEPENDENTEMENTE DO SEU CONTEXTO. É IMPORTANTE QUERER ALCANÇAR A HARMONIA E NÃO BUSCÁ-LA COMO UM DEVER.

12. É PRECISO SER CAPAZ DE PERDOAR A SI MESMO, A FIM DE PERDOAR OS OUTROS.

13. POR FIM, A BASE DA HARMONIA É A POSITIVIDADE QUE VEM POR MEIO DA DÚVIDA. NÓS DEVEMOS NOS CONVENCER DE QUE CERTEZAS TORNAM A VIDA DESINTERESSANTE, ENQUANTO AS DÚVIDAS TRAZEM FELICIDADE, SERENIDADE E UMA RAZÃO PARA SEMPRE BUSCAR ALGO MAIOR. O VALOR DA DÚVIDA ESTÁ ALINHADO COM NOSSO ESTADO NATURAL DE IMPERFEIÇÃO.

NO FIM DAS CONTAS, NÓS ATÉ DUVIDAMOS QUE ESTE MANIFESTO ESTEJA CERTO.

“Geralmente, aqueles que buscam harmonia comem melhor.”

VIVER A EXPERIÊNCIA EATALY É MUITO SIMPLES

PRODUTOS QUE NÃO FOREM PARA CONSUMO NA LOJA
DEVEM SER PAGOS NOS CAIXAS.

PRODUTOS CONSUMIDOS NA LOJA DEVEM SER PAGOS
COM ANTECEDÊNCIA.

NOS NOSSOS RESTAURANTES (COM EXCEÇÃO DO
BRACE) O PRIMEIRO QUE CHEGA É O PRIMEIRO QUE
SENTA. NÃO ACEITAMOS RESERVAS.

EVENTOS E CURSOS PODEM SER AGENDADOS NO
NOSSO BALCÃO DE INFORMAÇÕES.



Dedicamos este Eataly ao acolhimento dos brasileiros e aos imigrantes italianos



ENTRE 1890 E 1930, O BRASIL RECEBEU QUASE 2 MILHÕES DE ITALIANOS, QUE DEIXARAM SUA TERRA NATAL EM BUSCA DE UMA VIDA NOVA E MELHOR.

A COMBINAÇÃO DA ESPERANÇA DOS IMIGRANTES ITALIANOS E DA CALOROSA RECEPÇÃO DOS BRASILEIROS REPRESENTOU A BASE DA UNIÃO ENTRE AS DUAS CULTURAS.

NÓS, NO EATALY, ESCOLHEMOS DEDICAR A NOSSA LOJA A ESSA HISTÓRIA DE AMOR ÚNICA ENTRE A ITÁLIA E O BRASIL, TÃO PODEROSA QUE É REFLETIDA EM TODOS OS ASPECTOS DA CULTURA CONTEMPORÂNEA BRASILEIRA, DA COMIDA À ARQUITETURA, PASSANDO PELA MÚSICA, ARTES E DESIGN URBANO.

NA NOSSA LOJA VOCÊ VERÁ UMA SELEÇÃO DE IMAGENS QUE CONTA UM POUCO DO QUE FIZEMOS JUNTOS, ESPERANDO QUE ESTA PARCERIA SEJA APENAS O COMEÇO... E QUE MUITAS OUTRAS COISAS AINDA SEJAM CONSTRUÍDAS.

EATALY SÃO PAULO



A BELEZA DOS ALIMENTOS...
...EM NÚMEROS

3 ANDARES

4.500 M²

18 PONTOS DE ALIMENTAÇÃO

1 BAR E RESTAURANTE A CÉU ABERTO

22 DEPARTAMENTOS DE MERCADO

7.000 PRODUTOS PARA COMPRAR

520 FUNCIONÁRIOS

5 LABORATÓRIOS DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

1 SALA DE AULA

TOTAL: **12.070**

*Este número não significa nada, mas gostamos
de calculá-lo mesmo assim.*



18 PONTOS DE
ALIMENTAÇÃO

1 BAR E RESTAURANTE
A CÉU ABERTO

TÉRREO

GRAN BAR LAVAZZA	100 LUGARES
LA PASTICCERIA DI LUCA MONTERSINO	
IL CIOCCOLATO VENCHI	
IL GELATO DI VENCHI	
NUTELLA	
BAR DELLA FRUTTA	
IL PANINO DI EATALY	
LA PIAZZA	90 LUGARES
LA MOZZARELLA	
I SALUMI E I FORMAGGI	
IL FRITTO	
VINO LIBERO	
IL CRUDO E LA VERDURE	65 LUGARES

PRIMEIRO ANDAR

LA SCUOLA	18 LUGARES
LA CARNE	70 LUGARES
IL PESCE	80 LUGARES
LA PIZZA	70 LUGARES
LA PASTA	70 LUGARES
CAFFÈ DI VERGNANO	25 LUGARES

SEGUNDO ANDAR

BRACE BAR & GRIGLIA	180 LUGARES
---------------------	-------------

TOTAL: 768 LUGARES



ESCOLHEMOS O MELHOR...

...para você comer

GRAND BAR LAVAZZA

A LAVAZZA NO EATALY SÃO PAULO OFERECE UM VASTO REPERTÓRIO DE BEBIDAS EXPRESSAS E CAFÉS DE ALTA QUALIDADE. O BAR AINDA PRODUZ UMA VARIEDADE DE RECEITAS INOVADORAS E ORIGINAIS, TODAS PREPARADAS POR UMA EXPERIENTE EQUIPE QUE SE ORGULHA DE OFERECER PRODUTOS EXCEPCIONAIS E SERVIÇOS DO TRADICIONAL JEITO ITALIANO, COLOCANDO PAIXÃO EM CADA XÍCARA.

LA PASTICCERIA DI LUCA MONTERSINO

NOSSOS CHEFS CONFEITEIROS FAZEM MUITO MAIS QUE APENAS BELOS DOCES TODOS OS DIAS. O CHEF EXECUTIVO DA CONFEITARIA DO EATALY, LUCA MONTERSINO, DEDICOU SUA CARREIRA À DISSEMINAÇÃO DOS BENEFÍCIOS DE TER UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E NATURAL. DE ACORDO COM A SUA LINHA, GOLOSI DI SALUTE, LUCA SERVE DESDE TRADICIONAIS BOLOS DE CHOCOLATE À REFINADOS DOCES DA PASTICCERIA ITALIANA, MAS TODOS SAUDÁVEIS!

IL CIOCCOLATO VENCHI

NO BALCÃO IL CIOCCOLATO, É POSSÍVEL COMER UMA TRUFA NA HORA OU ESCOLHER BOMBONS PARA COMPOR UMA CAIXA PERSONALIZADA, PERFEITA PARA PRESENTEAR. A VENCHI FOI FUNDADA NO PIEMONTE, EM 1878, E CONTINUA SEGUINDO TRADIÇÕES CENTENÁRIAS PARA CRIAR PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE.

IL GELATO DI VENCHI

TODOS OS DIAS A VENCHI PRODUZ O TRADICIONAL GELATO ITALIANO DENTRO DO EATALY. O NOME GELATO VEM DA PALAVRA ITALIANA “GELARE” QUE SIGNIFICA “CONGELAR” E, ASSIM COMO É FEITO NA ITÁLIA, SÓ USAMOS OS INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, COMO O LEITE FRESCO, PISTACHES DA SICÍLIA, AVELÃS DO PIEMONTE E CHOCOLATE VENCHI.

NUTELLA®

TANTO A NUTELLA® QUANTO O EATALY SÃO MARCAS ICÔNICAS RECONHECIDAS MUNDIALMENTE, QUE COMPARTILHAM DA MESMA CRENÇA: CRIAR PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE INSPIRADOS POR UMA RICA HERANÇA, FUNDAMENTADA NA TRADIÇÃO FAMILIAR. NOSSO BALCÃO NUTELLA® TRAZ DELICIOSAS COMBINAÇÕES COM NUTELLA®, INCLUINDO O TRADICIONAL PÃO RÚSTICO EATALY, CREPES FEITOS NA HORA, BRIOCHES E MUITO MAIS!



ESCOLHEMOS O MELHOR...

...para você comer

BAR DELLA FRUTTA

NOSSO BAR DELLA FRUTTA OFERECE UMA SELEÇÃO DE FRUTAS FRESCAS VINDAS DIRETAMENTE DO NOSSO HORTIFRÚTI PARA VOCÊ CRIAR O SEU SUÇO FEITO NA HORA.

IL PANINO DI EATALY

TRADICIONALMENTE UMA DAS FORMAS MAIS RÁPIDAS E FÁCEIS DE TER UM A REFEIÇÃO, O PANINO É PROVAVELMENTE A COMIDA ITALIANA MAIS INTRÍNSECA E BÁSICA. NO ENTANTO, NÃO SE DEIXE ENGANAR! NUNCA É “APENAS UM PANINO RÁPIDO”, SE FOR FEITO NO EATALY! NOSSO BALCÃO IL PANINO DI EATALY OFERECE UMA SELEÇÃO DOS AUTÊNTICOS PANINIS ITALIANOS TODOS OS DIAS, USANDO INGREDIENTES FRESCOS QUE VÊM DIRETAMENTE DO NOSSO MERCADO.

LA PIAZZA

NO PISO TERRÉO, A LA PIAZZA É INSPIRADA EM UMA JOVIAL PRAÇA ITALIANA, ONDE AMIGOS E FAMÍLIAS SE REÚNEM TODOS OS DIAS PARA UMA REFEIÇÃO RÁPIDA E UM COPO DE VINHO, ACOMPANHADO DE UM BOM BATE-PAPO. A LA PIAZZA REUNE QUATRO ÍCONES ITALIANOS EM UM MESMO LUGAR: MOZZARELLA FRESCA FEITA DIARIAMENTE NO NOSSO LABORATÓRIO DE PRODUÇÃO (LA MOZZARELLA); QUEIJOS E EMBUTIDOS DO NOSSO BALCÃO CORTADOS E FATIADOS NA HORA (I SALUMI & I FORMAGGI); DELICIOSOS INGREDIENTES FRESCOS DO NOSSO MERCADO FRITOS SUAVEMENTE (IL FRITTO) E, CLARO, VINHOS (VINO LIBERO®).

LA MOZZARELLA

TODOS OS DIAS, PRODUZIMOS MOZZARELLA FRESCA DENTRO DO EATALY. SEJA PASSEANDO PELA LOJA SEJA COMENDO EM UM DOS NOSSOS RESTAURANTES, É POSSÍVEL ESPIAR PELAS JANELAS DO NOSSO LABORATÓRIO DE MOZZARELLA E ASSISTIR À NOSSA PRODUÇÃO ARTESANAL QUE ABASTECE NOSSOS RESTAURANTES E NOSSO MERCADO.

I SALUMI & I FORMAGGI

QUANDO ESTÃO NA DÚVIDA OU QUEREM FAZER UMA REFEIÇÃO RÁPIDA PARA COMPARTILHAR COM OS AMIGOS, OS ITALIANOS SEMPRE OPTAM POR UM “TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI”, OU SEJA, UMA TÁBUA DE EMBUTIDOS COMO PROSCIUTTO (PRESUNTO COZIDO) OU PROSCIUTTO CRUDO (PRESUNTO CRU), ACOMPANHADA POR UMA SELEÇÃO DE QUEIJOS, QUE SATISFAZEM TODOS OS GOSTOS.

IL FRITTO

PEIXE FRESCO, CARNE, LEGUMES E OUTRAS ESPECIALIDADES DO EATALY SUAVEMENTE FRITOS COM A PERFEIÇÃO E TÉCNICA ITALIANA.



ESCOLHEMOS O MELHOR...

...para você comer

VINO LIBERO®

VINO LIBERO®, QUE SE TRADUZ EM “VINHO LIVRE,” É A ENOTECA DO EATALY, ONDE OS CLIENTES PODEM DESFRUTAR DE UM COPO (OU DOIS!) DOS MELHORES VINHOS ITALIANOS, QUE HARMONIZAM PERFEITAMENTE COM UMA DAS OPÇÕES DA LA PIAZZA. NO EATALY, NÓS SELECIONAMOS OS VINHOS DE 13 IMPORTANTES PRODUTORES ITALIANOS QUE FAZEM PARTE DA ASSOCIAÇÃO VINO LIBERO®. TODOS ESSES VINHOS FORAM PRODUZIDOS SEM FERTILIZANTES, HERBICIDAS QUÍMICOS E TÊM BAIXOS NÍVEIS DE SULFITOS.

IL CRUDO

JUNTO À NOSSA PEIXARIA E AO NOSSO RESTAURANTE DE PEIXES, IL PESCE, O RESTAURANTE IL CRUDO OFERECE UMA VARIEDADE DE PRATOS DE PEIXES CRUS E OSTRAS, PERFEITAMENTE HARMONIZADOS COM UM COPO DE ESPUMANTE.

LE VERDURE

UM NÃO VEGETARIANO PODE ATÉ NÃO CONSIDERAR TER UMA REFEIÇÃO 100% VEGETARIANA, MAS ISSO É PORQUE ELE PROVAVELMENTE NÃO CONHECE NOSSO RESTAURANTE. O LE VERDURE É UM RESTAURANTE COM UM CARDÁPIO INTEIRAMENTE DEDICADO A PRATOS ITALIANOS VEGETARIANOS, INSPIRADOS PELOS VEGETAIS SAZONAIS E SABORES DA ITÁLIA, INCLUINDO SOPAS ESPECIAIS, BRUSCHETTAS E PRATOS SAUDÁVEIS PARA SATISFAZER QUALQUER PALADAR. PREPARE-SE PARA SER SURPREENDIDO.

LA CARNE

DEDICADO AOS CARNÍVOROS, OS PRATOS DO RESTAURANTE LA CARNE SÃO PREPARADOS COM A MELHOR SELEÇÃO DE CARNES DO NOSSO AÇOUQUE. É POSSÍVEL PROVAR PRATOS CONTEMPORÂNEOS OU TRADICIONAIS NO ALMOÇO OU JANTAR.

IL PESCE

IL PESCE É O NOSSO RESTAURANTE DE PEIXES E FRUTOS DO MAR, COM UM CARDÁPIO QUE VAI DE APERITIVOS A PRATOS PRINCIPAIS E, COMO OS NOSSOS PESCADOS FRESCOS MUDAM DIARIAMENTE, OFERECEMOS SEMPRE UM PRATO DO DIA DIFERENTE. TODOS OS PEIXES VÊM DIRETO DA PEIXARIA DO NOSSO MERCADO.



ESCOLHEMOS O MELHOR...

...para você comer

LA PASTA

TEMOS DE SER HONESTOS: SE VOCÊ ENTRAR NO EATALY PENSANDO QUE A ITÁLIA SE RESUME APENAS A PIZZA E PASTA VOCÊ VAI SE DECEPCIONAR — E SE VOCÊ COMPARTILHAR SUA DECEPÇÃO COM UM EATALIANO, ELAS PROVAVELMENTE VÃO FICAR CHATEADOS! NO ENTANTO, A ITÁLIA TAMBÉM É SINÔNIMO DE PIZZA E PASTA, E, NO RESTAURANTE LA PASTA, OS CLIENTES VÃO ENCONTRAR UMA GENEROSA VARIEDADE DE PRATOS FEITOS COM MASSAS SECAS E FRESCAS, FEITAS ARTESANALMENTE. O BALCÃO LA PASTA OFERECE UM EXPERIÊNCIA ÚNICA NA QUAL OS CLIENTES BABAM ENQUANTO OBSERVAM SEUS PRATOS SEREM PREPARADOS.

LA PIZZA

UMA DAS MUITAS COISAS QUE O EATALY DIVIDE COM SÃO PAULO É O AMOR E A OBSESSÃO PELA PIZZA. E NO EATALY QUANDO O ASSUNDO É PIZZA, ELA DEVE SER RIGOROSAMENTE FEITA NO ESTILO NAPOLITANO: A CROSTA DEVE SER ALTA E MACIA, A MASSA DEVE SER DEIXADA PARA CRESCER POR PELO MENOS 24 HORAS, E OS INGREDIENTES DEVEM REFLETIR A GENEROSIDADE DO MEDITERRÂNEO. NO RESTAURANTE LA PIZZA, AS PIZZAS SÃO PREPARADAS BEM NA FRENTE DOS CLIENTES PELOS EXPERIENTES PIZZAIOS DA ROSSOPOMODORO E COM INGREDIENTES IMPORTADOS DIRETAMENTE DE NÁPOLES.

CAFFÈ VERGNANO

O AUTÊNTICO ESPRESSO ITALIANO CHEGOU AO 1º ANDAR DO EATALY SÃO PAULO, MAIS PRECISAMENTE NO BALCÃO DO CAFFÈ VERGNANO. INSPIRADO EM UMA CAFETERIA TRADICIONAL ITALIANA, CAFFÈ VERGNANO OFERECE AOS AMANTES DE CAFÉ, ESPRESSOS E MACHIATOS PERFEITAMENTE PREPARADOS *ALL'ITALIANA*. TOME UM CAFEZINHO DIRETO NO BALCÃO OU SENTE-SE NO NOSSO LOUNGE.

BRACE BAR E GRIGLIA

DE UM LADO, A GRELHA. COLOCAMOS A BRASA (“BRACE”, EM ITALIANO) NO CENTRO DO SALÃO, POIS O PROTAGONISTA AQUI É O FOGO. É DE LÁ QUE NASCEM AS NOSSAS RECEITAS. OS MELHORES LEGUMES, VERDURAS, CARNES E FRUTOS DO MAR PASSAM PELA CHAMA PARA GANHAR TEXTURA E O SABOR DEFUMADO. DO OUTRO LADO, O BAR. ANTEPASTOS PARA COMPARTILHAR ACOMPANHAM NOSSAS CERVEJAS, FEITAS A 5 METROS DE ONDE AS SERVIMOS, ALÉM DE RÓTULOS ITALIANOS E BRASILEIROS ARTESANAIS. E NÃO NOS ESQUECEMOS DOS VINHOS: SELECIONAMOS DE NOSSA ADEGA 200 RÓTULOS ITALIANOS PARA ACOMPANHÁ-LO DO BAR AO RESTAURANTE.



ESCOLHEMOS O MELHOR...

...para você comprar

LA FRUTTA E LA VERDURA – HORTIFRÚTI

O HORTIFRÚTI DO EATALY É ABASTECIDO DIARIAMENTE POR PRODUTORES LOCAIS QUE PRIORIZAM A QUALIDADE E SAZONALIDADE DOS PRODUTOS, PARA OFERECERMOS APENAS O MELHOR E O MAIS FRESCO PARA NOSSOS CLIENTES.

TAVOLA E CUCINA – BAZAR

NO EATALY ACREDITAMOS QUE BOA COMIDA MERECE UM BELO DESIGN, POR ISSO TRAZEMOS OS MELHORES E MAIS BONITOS UTENSÍLIOS E LOUÇAS PARA DAR O “TOQUE ITALIANO” À CASA E À COZINHA. NÓS NOS ALIAMOS A ALGUMAS DAS MELHORES MARCAS ITALIANAS COMO ALESSI, GUZZINI E BORMIOLI PARA TRAZER AINDA MAIS CHARME PARA AS MESAS.

I DOLCI E IL CAFFÈ – DOCES E CAFÉS

BISCOITO E CHOCOLATE: O EATALY ESCOLHEU AS MELHORES MARCAS QUE A ITÁLIA TEM A OFERECER PARA SUA SELEÇÃO DE BISCOITOS E CHOCOLATES. FABRICANTES TRADICIONAIS DE CHOCOLATE COMO A VENCHI, BARATTI & MILANO, PERUGINA E CAFFAREL SÃO CHEIOS DE HISTÓRIA E SÓ USAM AVELÃS IGP DE LE LANGHE, NO PIEMONTE.

MEL, GELEIAS E CONSERVAS: EMBORA SEJAM TRADICIONALMENTE CONSUMIDAS PARA ADOÇAR AS TORRADAS NO CAFÉ DA MANHÃ, O MEL E AS CONSERVAS TAMBÉM PODEM SER HARMONIZADAS COM QUEIJOS E EMBUTIDOS, COMO FAZEMOS EM NOSSA PIAZZA TODOS OS DIAS.

CAFÉ: VENDEMOS OS MESMOS GRÃOS QUE MOEMOS TODOS DIAS EM NOSSOS CAFÉS LAVAZZA E VERGNANO.



ESCOLHEMOS O MELHOR...

...para você comprar

I LATICINI – LATICÍNIOS

ESCOLHEMOS APENAS LATICÍNIOS DE ALTA QUALIDADE PARA COMPOR NOSSA LINHA. USAMOS O MESMO LEITE PARA FAZER NOSSOS CAPPUCINOS, MACHIATTOS E NOSSA MOZZARELLA FRESCA.

L'ACQUA E LE BIBITE – ÁGUAS E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

AS BEBIDAS DO EATALY SÃO NATURAIS E NÃO USAM SABORES ARTIFICIAIS, CORANTES OU CONSERVANTES. OFERECEMOS TUDO PARA SACIAR A SUA SEDE DA FORMA MAIS SAUDÁVEL POSSÍVEL: ÁGUA MINERAL DAS MELHORES FONTES ITALIANAS COMO AS ÁGUAS LURISIA E SAN PELLEGRINO; REFRIGERANTES, COMO BALADIN E LURISIA GAZZOSA, CHINOTTO E ARANCIATA; E SUCOS FRESCOS FEITOS COM FRUTAS DA ESTAÇÃO RECÉM-COLHIDAS.

LE BIRRE – CERVEJAS

A SELEÇÃO DE CERVEJAS DO EATALY SÃO PAULO EQUILIBRA O MELHOR DA ITÁLIA E DO BRASIL. OS CERVEJEIROS TEO MUSSO, DA BALADIN E LURISIA, E LEONARDO DI VINCENZO, DA BIRRA DEL BORGHO, SÃO NOSSA INSPIRAÇÃO E NOSSOS PARCEIROS TAMBÉM.

I VINI – VINHOS

NO 1º ANDAR DA LOJA, NOSSOS VINHOS SÃO DIVIDIDOS DE ACORDO COM A REGIÃO DE PROVENIÊNCIA E ABRANGEM UMA VASTA SELEÇÃO DE EXCELÊNCIA ITALIANA DE PRODUTORES COMO FONTANAFREDDA, BORGOGNO E BASTIANICH. NOSSA ADEGA CONTA COM MAIS DE 400 RÓTULOS.

LIQUORI E DISTILATTI - DESTILADOS

NO EATALY TRAZ UMA VARIEDADE DE CACHAÇAS ARTESANAIS VINDAS DE TODOS OS CANTOS DO BRASIL, ALÉM DE UMA SELEÇÃO DE VODCAS, UÍSQUES, LIMONCELLOS, ENTRE OUTROS DESTILADOS PARA TODOS OS GOSTOS E OCASIÕES.



ESCOLHEMOS O MELHOR...

...para você comprar

I SALUMI – EMBUTIDOS

A ITÁLIA POSSUI UMA GRANDE TRADIÇÃO EM CARNES CURADAS, E NO EATALY RESPEITAMOS ESTA TRADIÇÃO, IMPORTANDO OS MELHORES EMBUTIDOS COMO PROSCIUTTO DI PARMA DOP E PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP, AO LADO DOS PRODUTOS LOCAIS DA MAIS ALTA QUALIDADE.

I FORMAGGI – QUEIJOS

O BALCÃO DE QUEIJOS DO EATALY OFERECE A MELHOR SELEÇÃO DA ITÁLIA, INCLUINDO GRANA PADANO DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP E OUTROS QUEIJOS PRODUZIDOS NO BRASIL. ACREDITAMOS QUE A ORIGEM TEM MUITA IMPORTÂNCIA E, ATRAVÉS DE CADA PEDAÇO DE QUEIJO, QUEREMOS CONTAR A HISTÓRIA DOS ANIMAIS QUE O PRODUZIRAM, DAS PESSOAS QUE O FIZERAM E DA TERRA QUE LHE DEU VIDA.

LA MOZZARELLA

TODOS OS DIAS, A TUTTOLATTE PRODUZ MOZZARELLA FRESCA ARTESANALMENTE NO EATALY, BEM NA FRENTE DOS CLIENTES. A MESMA MOZZARELLA TAMBÉM É SERVIDA EM NOSSOS RESTAURANTES.

LA MACELLERIA – AÇOUGUE

NO EATALY BUSCAMOS NOSSA CARNE EM FAZENDAS FAMILIARES ONDE OS ANIMAIS PASTAM LIVREMENTE E SEGUEM UMA DIETA SAUDÁVEL E NATURAL, VIVENDO DE FORMA SUSTENTÁVEL. ACREDITAMOS QUE A SAÚDE, TANTO DOS ANIMAIS QUANTO DO TERRENO EM QUE ELAS SÃO CRIADOS, TEM UM IMPACTO DIRETO NA QUALIDADE E SABOR DA CARNE. ESTAMOS ORGULHOSOS DE DIZER QUE O GADO NÃO RECEBE HORMÔNIOS E SÓ É MEDICADO COM ANTIBIÓTICOS SE FICAR DOENTE. ANIMAL SAUDÁVEL É CARNE SAUDÁVEL.



ESCOLHEMOS O MELHOR...

...para você comprar

LA ROSTICCERIA

A LA ROSTICCERIA É NOSSO “BALCÃO DE CARNE ASSADA”, ONDE OS CLIENTES PODERÃO COMPRAR FRANGOS E CARNES ASSADAS E ACOMPANHAMENTOS SUCULENTOS PARA LEVAR PARA CASA.

LA PESCHERIA – PEIXARIA

NOSSO ESPECIALISTA, EMILIO BARLETTA NETO, DEDICA-SE A PESCADOS HÁ MAIS DE 25 ANOS E DOMINA O ASSUNTO COMO POUÇOS. ASSIM COMO NANDO FIORENTINI, NOSSO PESCVENDOLO DE TURIM, EMILIO NÃO DESCANSA ATÉ ENCONTRAR A MELHOR QUALIDADE E VARIEDADE DE PEIXES E FRUTOS DO MAR FRESCOS. ENTÃO FIQUE TRANQUILO: OS PRODUTOS DA NOSSA PEIXARIA SÃO EXCEPCIONAIS!

LA PASTA FRESCA

EGIDIO MICHELIS, JUNTAMENTE COM SEUS FILHOS MARCO, CRISTINA E MARIO, PRODUZ MASSAS ARTESANAIS NO MESMO LABORATÓRIO QUE SEU AVÔ FUNDOU EM 1919, EM MONDOVÌ, NO PIEMONTE. E É ASSIM QUE TRÊS GERAÇÕES TÊM SE DEDICADO À PRODUÇÃO DE MASSA FRESCA. MICHELIS FAZ PARTE DO TIME DO EATALY DESDE O COMEÇO E TEM TREINADO TODOS OS NOSSOS PASTAIOLI AO REDOR DO MUNDO.

LA PANETTERIA – PADARIA

CADA PADEIRO DO EATALY APRENDE A UTILIZAR O PASTA MADRE, NOSSO FERMENTO, DESDE O PRIMEIRO DIA. ESTE É O SEGREDO PARA A TRANSFORMAÇÃO DE FARINHA E ÁGUA EM PÃO ITALIANO. O FERMENTO FAZ O PÃO CRESCER E ADICIONA UM SABOR ÚNICO E LEVEMENTE AZEDO À MASSA. A LEVEDURA É TESTADA DIARIAMENTE PELO PADEIRO PARA DETERMINAR COMO PRODUIR O MELHOR PÃO POSSÍVEL. A PANETTERIA DI EATALY AINDA OFERECE UMA SELEÇÃO DE PRODUTOS PARA ALMOÇO OU LANCHE, COM UMA VARIEDADE DE FOCACCIAS. SEGUINDO AS TRADICIONAIS TÉCNICAS E RECEITAS ITALIANAS DE PRODUÇÃO, TEMOS DA VERSÃO MAIS BÁSICA, QUE LEVA APENAS UMA PITADA DE SAL E UM FIO DE AZEITE ATÉ FOCACCIAS MAIS ELABORADAS, COM DIVERSAS OPÇÕES DE COBERTURAS.



ESCOLHEMOS O MELHOR...

...para você comprar

L' OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – AZEITE DE OLIVA

EATALY SÃO PAULO OFERECE UMA GRANDE VARIEDADE DE AZEITE DE PRODUTORES QUE COLHEM EXCLUSIVAMENTE NA ITÁLIA, COMO O ROI E O NIASCA. NOSSA SEÇÃO É ENRIQUECIDA POR UMA ÁRVORE DE OLIVA DO INTERIOR DE SÃO PAULO.

LA PASTA, IL RISO E I CERALI – MASSA, ARROZ E GRÃOS

APESAR DE SEUS INGREDIENTES SEREM TÃO SIMPLES COMO FARINHA E ÁGUA, A MASSA É UMA ARTE QUE ABRANGE AS FORMAS, TAMANHOS E REGIÕES. CADA MASSA DO EATALY É CONFECCIONADA EM MOLDES DE BRONZE E SECA EM TEMPERATURA CONTROLADA POR 24-48 HORAS, PARA GARANTIR A TEXTURA PERFEITA PARA ADERÊNCIA DO MOLHO. O EATALY SÃO PAULO OFERECE AOS PAULISTAS UMA GRANDE VARIEDADE DE MASSAS BARILLA, GARAOFALO, ARROZ ARBÓREO PARA RISOTOS E VÁRIOS GRÃOS COMO CEVADA, KAMUT E MUITOS MAIS.

LA PASTA DE GRAGNANO

A MASSA DA QUAL MAIS NOS ORGULHAMOS É A PASTA DI GRAGNANO, QUE É BEM SIMPLES DE SE FAZER. PARA PRODUZIR UMA VERDADEIRA PASTA DI GRAGNANO, É PRECISO SÊMOLA DE GRANO DURO DA MAIS ALTA QUALIDADE (COM ALTO TEOR DE PROTEÍNA, GLÚTEN E LIVRE DE IMPUREZAS); ÁGUA PERFEITAMENTE EQUILIBRADA, COMO A QUE VEM DAS MONTANHAS LATTARI; MOLDES DE BRONZE PARA O CORTE DA MASSA; LONGOS PERÍODOS DE SECAGEM A TEMPERATURAS CONTROLADAS, ALÉM, É CLARO, DO AR DE GRAGNANO E AQUELE TOQUE ESPECIAL QUE SÓ OS MASSEIROS LOCAIS, QUE PASSARAM A TRADIÇÃO DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO, SABEM DAR. FÁCIL, NÃO É? É POR ISSO QUE ESCOLHEMOS A PASTA DI GRAGNANO DO PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA E RIGOROSA PARA OS NOSSOS RESTAURANTES E NOSSO MERCADO.



ESCOLHEMOS O MELHOR...

...para você comprar

LE SALSE E I CONDIMENTI – MOLHOS E TEMPEROS

OS MOLHOS E TEMPEROS DO EATALY SÃO FEITOS COM INGREDIENTES DE ALTÍSSIMA QUALIDADE. NOSSOS MOLHOS JÁ ESTÃO PRONTOS PARA O CONSUMO, MAS TAMBÉM OFERECEMOS TOMATES SAN MARZANO TRITURADOS, EM PURÊS OU INTEIROS PARA INCREMENTAR SUAS RECEITAS NA COZINHA.

LIBRERIA – LIVRARIA

O EATALY TRAZ UMA SELEÇÃO COM MAIS DE 600 TÍTULOS DEDICADOS À RICA CULTURA CULINÁRIA DA ITÁLIA E DO BRASIL. EXPLORE O CHEF QUE EXISTE EM VOCÊ!

LA COSMESI – COSMÉTICOS

O EATALY ACREDITA QUE OS COSMÉTICOS QUE USAMOS SÃO TÃO IMPORTANTES PARA NOSSO CORPO QUANTO OS ALIMENTOS QUE COMEMOS. NOSSOS PRODUTOS DE BELEZA SÃO INSPIRADOS PELOS NUTRIENTES ENCONTRADO NAS MATÉRIAS-PRIMAS COMO AZEITE, MAÇÃS, MEL, LEITE E MUITO MAIS.

Educação é o elemento-chave da nossa filosofia. Por isso, escolhemos produzir nossos produtos bem na sua frente.

CONFEITARIA

LUCA MONTERSINO É CONSIDERADO UM DOS MAIORES MESTRES CONFEITEIROS DO MUNDO. CRIADOR DA GOLOSI DI SALUTE, LUCA CRIA DELICIOSOS DOCES E BOLOS COM POUCO AÇÚCAR E SEM O USO DE ADITIVOS SINTÉTICOS.

PÃES DO NOSSO FORNO A LENHA

NOSSOS CLIENTES TAMBÉM PODEM VER NOSSOS PÃES SEREM ASSADOS NA HORA NO NOSSO FORNO A LENHA, TRAZIDO DIRETAMENTE DA EUROPA. DENTRO DO FORNO EXISTE UM GRANDE PRATO QUE É GIRADO MANUALMENTE A CADA 10 MINUTOS, PARA ASSAR NOSSOS PÃES UNIFORMEMENTE E DAR A ELES A CROCÂNCIA PERFEITA. REPETIMOS ESSE PROCESSO DURANTE O DIA TODO, PARA QUE TENHAMOS FORNADAS FRESCAS A TODA HORA!

MOZZARELLA FRESCA

DO NOSSO LABORATÓRIO DE MOZZARELLA, A TUTTO LATTE TRANSFORMA COALHADA EM MOZZARELLA FRESCA TRADICIONAL E OUTRAS ESPECIALIDADES.

PASTA ARTESANAL

OS CLIENTES PODEM OBSERVAR NOSSO “SHOW” DE PRODUÇÃO ARTESANAL DE PASTA FRESCA. PEÇA SUGESTÕES DE PREPARO E HARMONIZAÇÃO DAS MASSAS E VINHOS AOS NOSSOS ESPECIALISTAS E SIRVA EM CASA!

CERVEJA ARTESANAL

OS CLIENTES PODEM ASSISTIR À PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL NO BRACE BAR E GRIGLIA NO 2º ANDAR DO EATALY, CRIADA PELA ACADEMIA BARBANTE, QUE É FORMADA POR UM GRUPO DE PROFISSIONAIS COM VASTA EXPERIÊNCIA NO MERCADO DE CERVEJAS E TEM FOCO NA EDUCAÇÃO E DISSEMINAÇÃO DA CULTURA CERVEJEIRA.

EDUCAÇÃO E CURSOS

No Eataly, comer bem envolve comprometimento e educação. Queremos que você conheça nossa comida, nossos chefs e os produtores que nos inspiram. Nossa escola de culinária, La Scuola, é o que nos diferencia dos outros mercados.

Localizada no 1º andar, La Scuola di Eataly tem 18 lugares e irá oferecer aulas de culinária, degustações com os produtores, jantares temáticos interativos e eventos privados e corporativos para qualquer ocasião. Cada aula da nossa Scuola oferece uma experiência gastronômica única.

Nossas aulas são desenhadas para todos os tipos de alunos, dos mais experientes aos mais leigos.



O MELHOR DOS DOIS MUNDOS

FAZEMOS AS COISAS DO JEITO ITALIANO: COMBINAMOS TRADIÇÕES ITALIANAS COM INGREDIENTES LOCAIS.

ACREDITAMOS EM ALIMENTOS BONS, LIMPOS E JUSTOS. TENTAMOS SER O MAIS “LOCAL” POSSÍVEL NA ESCOLHA DE NOSSOS PRODUTOS. É CLARO QUE, SENDO UMA LOJA ITALIANA, IMPORTAMOS MUITOS DOS NOSSOS PRODUTOS DA NOSSA TERRA NATAL, MAS SEMPRE QUE POSSÍVEL NOS UNIMOS A PRODUTORES LOCAIS PARA LEVAR OS ALIMENTOS SAZONAIS MAIS FRESCOS À SUA MESA. É POR ESSE MOTIVO QUE TODAS AS LOJAS DO EATALY TÊM UMA ESSÊNCIA ÚNICA: A TRADIÇÃO E AS TÉCNICAS SÃO AS MESMAS, MAS OS INGREDIENTES MUDAM A CADA LUGAR E TRAZEM A EXCELÊNCIA E OS TÍPICOS SABORES LOCAIS PARA OS PRATOS QUE PREPARAMOS PARA VOCÊ.

Obrigado Brasil
Obrigado São Paulo



NOSSOS NÚMEROS MAIS IMPORTANTES

95 CHEFS, SOUS CHEFS, CHEFS DE
PARTIDA E AJUDANTES DE COZINHA

250 GERENTES, GARÇONS, CUMINS
E HOSTESS

150 COORDENADORES, REPOSITORES,
ESTOQUISTAS, CONSULTORES DE
ATENDIMENTO

5 FUNCIONÁRIOS DE MANUTENÇÃO

20 FUNCIONÁRIOS ADMINISTRATIVOS

TOTAL: 520 PESSOAS INCRÍVEIS

1 EATALY SÃO PAULO





... POR FIM, ESPERAMOS VENDER UM POUCO DE COMIDA....

SABEMOS QUE PARECE ESTRANHO, MAS A VENDA DE ALIMENTOS NÃO É NOSSO OBJETIVO PRINCIPAL, E AINDA ASSIM É ONDE GANHAMOS A MAIOR PARTE DO NOSSO LUCRO (APROXIMADAMENTE 50% DAS VENDAS DE ALIMENTOS, OS OUTROS 50% SÃO DOS RESTAURANTES, EVENTOS E CURSOS).

TEMOS CRITÉRIOS MUITO RIGOROSOS QUANDO SE TRATA DE ESCOLHER OS NOSSOS PRODUTOS (DEVEM SER BONS, LIMPOS E JUSTOS, SEGUNDO A FILOSOFIA SLOW FOOD) E REJEITAR QUALQUER FORMA DE PERSUASÃO DE MARKETING, ESPECIFICAMENTE AQUELAS QUE SÃO CAMUFLADAS, QUE PARA NÓS É UMA ARMA LETAL. ACREDITAMOS QUE A ÚNICA ESTRATÉGIA DE MARKETING VIÁVEL INCLUI A VERDADE E A SIMPLICIDADE. NÃO NOS PERGUNTAMOS O QUÃO ALTAS AS GÔNDOLAS DEVEM ESTAR PARA VENDER PRODUTOS DIFERENTES. NÓS OS COLOCAMOS NAS PRATELEIRAS ASSIM QUE CHEGAM, DIVIDIDAS POR CATEGORIA.

NÃO TEMOS CARTÃO DE FIDELIDADE OU PROGRAMAS DE RECOMPENSAS QUE OS CLIENTES PRECISAM PARTICIPAR PARA GANHAR DESCONTOS. ESPERAMOS GANHAR A FIDELIDADE DO CLIENTE, DEMONSTRANDO A PAIXÃO PELO NOSSO TRABALHO. ENCORAJAMOS NOSSOS CLIENTES A COMPRAR APENAS O QUE PRECISAM E EVITAR O DESPERDÍCIO. NOSSA PUBLICIDADE NÃO É BASEADA EM PROMESSAS, O QUE EVITAMOS. A NOSSA FORMA PREFERIDA DE PUBLICIDADE É CONVERSAR COM OS CLIENTES, CONTAR AS HISTÓRIAS POR TRÁS DE NOSSOS PRODUTOS E DAR UM CONTEXTO HISTÓRICO E POLÍTICO DAS NOSSAS OFERTAS.

AH! E VOCÊ PERCEBEU QUE ALGUNS DOS NOSSOS MELHORES CLIENTES SÃO JORNALISTAS? NÓS ABRIMOS NO DIA 19 DE MAIO E ESTAMOS ANSIOSOS PARA RECEBER VOCÊ!



AS PESSOAS QUE FIZERAM O EATALY SÃO PAULO ACONTECER

COSTAGROUP: FRANCO COSTA, SUA FAMÍLIA E SUA EQUIPE SÃO EXTRAORDINÁRIOS. DESIGNERS BRILHANTES, ELES SABEM COMO INTERPRETAR O EATALY, PRODUZINDO NOSSOS MÓVEIS E BALCÕES COM ELEGÂNCIA.

OSCARTELLE: UMA DAS COISAS MAIS IMPORTANTES EM UMA COZINHA É MANTER A COMIDA BEM REFRIGERADA. E FAZER ISSO COM ESTILO É AINDA MELHOR.

IGUZZINI: JUNTOS, TECNOLOGIA E DESIGN ITALIANO ILUMINAM O EATALY. NOSSAS LUMINÁRIAS FEITAS COM LED DE ÚLTIMA GERAÇÃO, DESENHADOS E PRODUZIDOS PELA IGUZZINI.

RIVA 1920: ESCOLHEMOS AS MESAS DA RIVA 1920 PARA DAR AO BRACE BAR & GRIGLIA O PERFEITO AR RÚSTICO. A MADEIRA USADA NAS MESAS É A MESMA USADA NAS COLUNAS QUE SUSTENTAM A CIDADE DE VENEZA.

KARTELL: TODAS AS CADEIRAS DO EATALY SÃO DA KARTELL. NÓS AMAMOS O DESIGN, A LEVEZA E O CONFORTO DOS MÓVEIS KARTELL.

CERAMICHE DI VIETRI: AS CERÂMICAS PINTADAS À MÃO DECORAM NOSSA PEIXARIA COM A PAISAGEM MEDITERRÂNEA. ELAS DÃO MAIS O TOQUE DE CHARME ITALIANO IDEAL.

SELF ITALIA: TODOS OS LADRILHOS QUE REVESTEM AS PAREDES DO EATALY SÃO PRODUZIDOS PELA SELF ITALIA, QUE HÁ MAIS DE 15 ANOS PRODUZ LADRILHOS DE ALTA QUALIDADE.

AUTOPAC: ESCOLHEMOS A TECNOLOGIA ITALIANA DA AUTOPAC PARA EMBALAR OS PRODUTOS QUE PREPARAMOS DENTRO DA NOSSA CASA PARA VOCÊ LEVAR PARA A SUA COM O MESMO FRESCOR.

INOTECH SOFINOR: NOSSA ROSTICCERIA USA OS FORNOS INOTECH PARA DEIXAR AS CARNES AINDA MAIS SABOROSAS E SUCULENTAS. ALÉM DE ÓTIMOS, SÃO LINDOS.



AS PESSOAS QUE FIZERAM O EATALY SÃO PAULO ACONTECER

HORGIPAN: NOSSO FORNO A LENHA VEIO DIRETAMENTE DA EUROPA E FOI MONTADA TIJOLO POR TIJOLO EM NOSSA PADARIA. ELE É O RESPONSÁVEL POR ASSAR NOSSOS PÃES PERFEITAMENTE DO JEITO ITALIANO.

ESMACH: A MAQUINA FERMENTADORA DA NOSSA PADARIA É PRODUZIDA PELA ESMACH. É ELA QUE DÁ ÀS MASSAS UM SABOR ÚNICO E LEVEMENTO AZEDO, FERMENTADAS DA MESMA FORMA QUE NA ITÁLIA.

LAMPUR ENGENHARIA: CADA TIJOLO, CADA PARAFUSO, CADA CENTÍMETRO DOS 9.500 M² PASSARAM PELAS MÃOS DA EQUIPE DE ENGENHARIA, QUE NOS AJUDOU A ERGUER O EATALY SÃO PAULO.

ESPAÇONOVO ARQUITETURA: A BELEZA ESTÁ NO TODO E EM TODOS OS DETALHES. A BRILHANTE EQUIPE DE ARQUITETOS, COMANDADA POR JOVITA TORRANO, SOUBE CRIAR, REFINAR NOSSAS IDEIAS E TRADUZIR EM PROJETO A NOSSA CARA, NOSSA FACHADA.

R&E MÓVEIS: ESCOLHEMOS A R&E MÓVEIS COMO PARCEIRO IDEAL PARA CRIAR AS MESAS DE TODOS OS NOSSOS RESTAURANTES, AS GÔNDOLAS QUE APRESENTAM NOSSOS PRODUTOS E DIVERSOS OUTROS MÓVEIS DE NOSSO ESPAÇO.

ANHEMBI MORUMBI: ENCONTRAMOS NA ANHEMBI MORUMBI UM TETO, UMA PARCERIA. GRAÇAS AOS ESFORÇOS E AO SUPORTE QUE TIVEMOS, CONSTRUÍMOS UM LAÇO QUE ESTARÁ PRESENTE SEMPRE EM NOSSA LOJA.



OS SÓCIOS DO EATALY SÃO PAULO

OSCAR FARINETTI

OSCAR FARINETTI É O FUNDADOR E CRIADOR DO EATALY. OSCAR COMEÇOU SUA CARREIRA NA UNIEURO EM 1978, UMA PEQUENA LOJA DE ALIMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA. ELE ACABOU FOCANDO EM ELETRÔNICOS E TRANSFORMOU A UNIEURO EM UMA DAS MAIORES REDES DE EQUIPAMENTOS ELETRÔNICOS DA ITÁLIA, ABRINDO UM TOTAL DE 150 LOJAS DE 1978 ATÉ 2003. EM 2003, ELE VENDEU A UNIEURO E SE DEDICOU INTEIRAMENTE AO PROJETO EATALY. EM JANEIRO DE 2007, ELE INAUGUROU UMA LOJA DE QUASE 3.000 METROS QUADRADOS EM TURIM, NA ITÁLIA, QUE UNE ELEMENTOS DE UMA FEIRA EUROPEIA COM UM CENTRO DE APRENDIZADO. O OBJETIVO DE OSCAR É FAZER COM QUE ALIMENTOS ITALIANOS DE ALTA QUALIDADE ESTEJAM DISPONÍVEIS PARA TODOS, A PREÇOS JUSTOS EM UM AMBIENTE ONDE AS PESSOAS POSSAM COMPRAR, COMER E APRENDER.

B&B HOSPITALITY GROUP: JOE BASTIANICH, LIDIA BASTIANICH, MARIO BATALI

MARIO BATALI, JOE BASTIANICH E LIDIA BASTIANICH SÃO AS FORÇAS QUE ESTÃO ATRÁS DE UM GRUPO DE RESTAURANTES ACLAMADOS PELA CRÍTICA, UNANIMEMENTE ADORADOS, COMO BABBO, DEL POSTO, LUPA, ENTRE OUTROS. ENQUANTO CADA UM DELES OFERECE A SUA PRÓPRIA IDENTIDADE GASTRONÔMICA, TODOS TÊM A COMBINAÇÃO DE PRATOS MEMORÁVEIS, INTELIGENTES MENUS DE VINHOS E UMA ÊNFASE EM VIVER A VIDA EM SUA PLENITUDE ABSOLUTA. JOE, LIDIA E MARIO SÃO SÓCIOS DO EATALY NOVA YORK, CHICAGO E SÃO PAULO TAMBÉM.

ADAM & ALEX SAPER

NA SUA INFÂNCIA, ADAM SAPER PASSAVA SUAS FÉRIAS DE VERÃO NA ITÁLIA, ONDE SE APAIXONOU PELA CULTURA. MAIS VELHO E FORMADO, ELE SE MUDOU PARA FLORENÇA PARA APRENDER A LÍNGUA ITALIANA. UM ANO DEPOIS, ELE VOLTAVA PARA NOVA YORK PARA SEGUIR CARREIRA COMO DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO DE NEGÓCIOS DE UMA EMPRESA DE EQUIPAMENTOS MÉDICOS. MUITAS VEZES, O TRABALHO LEVAVA ADAM AO EXTERIOR E, POR ACASO, O LEVOU À ITÁLIA E AO EATALY DE OSCAR FARINETTI. ADAM QUERIA DAR À SUA CIDADE NATAL UMA OPORTUNIDADE DE EXPERIMENTAR A ENERGIA E A QUALIDADE DO EATALY E DAS COMIDAS ITALIANAS DE ALTA QUALIDADE QUE TANTO ADORAVA, ASSIM, ELE E SEU IRMÃO, ALEX, COMEÇARAM UMA PARCERIA PARA CRIAR O PRIMEIRO EATALY DA AMÉRICA DO NORTE. ADAM E ALEX SÃO SÓCIOS DO EATALY NOVA YORK, CHICAGO E SÃO PAULO.

BERNARDO OURO PRETO E VICTOR LEAL

BERNARDO OURO PRETO E VICTOR LEAL JÚNIOR SE CONHECERAM ATRAVÉS DE UM AMIGO COMUM. ERAM EXECUTIVOS DE INDÚSTRIAS BEM DIFERENTES DA QUE ESTÃO HOJE. VICTOR TRABALHAVA EM UMA EMPRESA DE ELETRÔNICOS, E BERNARDO, EM UM BANCO DE INVESTIMENTOS. OS DOIS COMPARTILHAVAM O SONHO DE ABRIR UM NEGÓCIO PRÓPRIO E TINHAM INTERESSE NO VAREJO GASTRONÔMICO. EM 2002 INAUGURARAM SUA PRIMEIRA LOJA, O ST. MARCHE. HOJE, O GRUPO CONTA COM 18 LOJAS ST. MARCHE E O EMPÓRIO SANTA MARIA. BERNARDO E VICTOR SÃO SÓCIOS DO PRIMEIRO EATALY DA AMÉRICA LATINA, O EATALY SÃO PAULO.

NADA SE COMPARA A COMIDA ITALIANA

NO EATALY, NÓS CELEBRAMOS A BIODIVERSIDADE ITALIANA



COMA MELHOR



VIVA MELHOR