



Esselunga durft nogal met deze 'Le Eccellenze di Esselunga'. Een mooi en statig pand, midden in Milaan. Met horeca, want vóór dat pand zien we een overdekt terras. En dan nota bene ook nog pal tegenover Peck, een beroemde delizaak; producten van Peck zijn zelfs te koop in het Japanse warenhuis Takashimaya. Esselunga opende deze 'Le Eccellenze di Esselunga' in 2022.

Italiaanse supermarktformule met bijzondere deli-zaak

Dit is 'Le Eccellenze di Esselunga': speciaalzaak, delizaak en horeca ineen. Midden in Milaan, klein oppervlak. Van de Italiaanse supermarktketen Esselunga.

Door: **Gé Lommen** Foto's: **Erik Hemmes**

Wat is hier bijzonder aan?

Van alles.

Jaren geleden begon Albert Heijn in Utrecht met iets wat min of meer hiermee vergelijkbaar is; een afzonderlijke winkel met een deel van het assortiment. Bij Albert Heijn was dat: een 'biologische Albert Heijn': kleinere supermarkt, met alleen biologische artikelen.

Maar Albert Heijn sloot die bijzondere AH een paar jaar later weer.

Ooit, lange tijd daarvoor, begon Albert Heijn ook met 'Fresh', een winkel met premiumassortiment, jaren tachtig t/m begin jaren negentig vorige eeuw.

Op de foto's op deze pagina's, af-

komstig van Erik Hemmes (van Erik Hemmes\Retail Advies), zien we iets soortgelijks, maar dan van Esselunga. En dan niet met biologische artikelen, maar een zaak met 'het beste uit het assortiment'.

Kleine winkel, soort speciaalzaak, delicatessenzaak. 'Le Eccellenze di Esselunga' betekent: 'het excellente van Esselunga'.

Midden in Milaan, nota bene pal tegenover Peck, een beroemde deli-zaak; producten van Peck zijn zelfs te koop in het Japanse warenhuis Takashimaya (zie FoodPersonality februari/maart van dit jaar).

Bij de opening in 2022 meldden Italiaanse retailmedia dat deze 'Le Eccellenze di Esselunga' een pop-up-winkel zou zijn. Ook meldden media

een samenwerking met een bekend sterrenrestaurant in Italië.

Of Esselunga daar nog steeds mee samenwerkt, dat hebben we niet kunnen vinden. Maar deze winkel is dus geen tijdelijke winkel, hij is er nog steeds.

Op blz. 66 e.v. van deze FoodPersonality laten we meer zien van Esselunga, de nummer vier van de Italiaanse supermarktsector. Dat doen we in de gebruikelijke rubriek waarin we bijzondere buitenlandse formules laten zien, aan de hand van beelden van Erik Hemmes. Maar deze 'Le Eccellenze di Esselunga', een soort premium-Esselunga, wilden we er even uitlichten. ■



Het idee van een supermarkt is hier helemaal verlaten; er zijn allemaal bedieningsafdelingen. En hier op de foto zien we de kassazone: twee kassa's, twee medewerkers



Een vitrine met salades en delicatessen, medewerkers zijn gekleed als kok of kokkin. En we zien een nostalgisch ogende snijmachine. Hemmes: "Niet zo vreemd dat hier een Berkel-snijmachine staat. Snijmachines van Berkel worden ook in Nederlandse supermarkten met bediening en in speciaalzaken gebruikt. Berkel is van oorsprong Nederlands, sinds 1898, en heeft sinds 1924 ook een fabriek in Milaan."



Personeel is gekleed als kok/kokkin, zeiden we. maar weer anderen zijn gekleed als horecamedewerker.



Het assortiment mag er zijn... Vispatés, paté van 'prosciutto', paté van 'vitello' (kalfsmuis, bij ons bekend van de 'vitello tonnato'). We zien ook gerookte zalm uit Noorwegen en speciale ansjovis uit het Spaanse Cantabrië. Hemmes: "Zalm voor € 64,99 per kg. 'Aangeklede' kreeft: € 55,99 per kg. En wat te denken van 'bottarga di muggine' voor € 114,90 per kg? Dat is: ingedroogde kuit uit Sardinië, 'kaviaar van de Middellandse Zee'"



Hemmes: "Wat een prachtige taarten!" Dat oordeel van Hemmes snappen we. Een enorm verschil met het doorsnee-supermarktaanbod. Cheesecake, de Sachertorte uit Wenen en 'mimosa', een taart gemaakt op basis van de gelijknamige cocktailvariant (champagne, sinaasappel, Cointreau etc.).



Uit 'Cucina Esselunga', 'de keuken van Esselunga': een aanbod maaltijden, maaltijdsalades, sandwiches etc. Allemaal topkwaliteit. Zo is er een sandwichvariant met garnalen en een variant 'vitello e salsa tonnata', dus ongeveer zoals dat horecagerecht vitello tonnato.



Bijzondere samenstelling in deze koeling: fruitsalades, sappen, proscovarianten tot op het niveau van 'Ruggeri Cartizze' (online vindbaar met een prijs van € 24,95, maar hier € 34,99), maar ook gewoon flesjes Coca-Cola.