

## Aldi apre a Castellanza

**Publicato:** Giovedì 15 Febbraio 2018



**A Castellanza apre il primo di marzo il nuovo supermercato della Aldi**, la grande catena tedesca che ha deciso di sbarcare in Italia con **10 negozi a marzo** e 45 punti vendita entro la fine del 2018. Si tratta di un ingresso sul mercato in grande stile, per il re del discount tedesco, Karl Albrecht, discendente della famiglia che dal 1913 a Essen (la madre) iniziò a vendere alimentari in una piccola bottega. **Oggi Aldi è presente con 5.900 punti vendita in 11 paesi e 4 continenti**. Ha 138.800 dipendenti e nel 2018 ha innestato la sua sede operativa italiana a Verona, dove si trova anche il centro distribuzione nel comune di Oppeano.

**Il primo marzo aprono i negozi di Castellanza, Bagnolo Mella (Brescia), Cantù (Como), Curno (Bergamo), Peschiera del Garda (Verona), Piacenza, Rovereto (Trento), San Donà di Piave (Venezia), Spilimbergo (Pordenone)**. In Italia sono già stati assunti 880 dipendenti, con la prospettiva di chiudere l'anno con più di 1500 assunzioni.

**Il supermercato di Castellanza, in via don Minzoni 2, ha un design studiato appositamente per l'Italia**. Scenografia a fondo nero con luci speciali, i freschi, la caffetteria, pane e brioches. Sopra i banchi le immagini di fornitori italiani – quelli veri – che collaborano alla filiera. Il 75% dei prodotti è tutto italiano, comprato da produttori del posto. I vertici hanno mostrato una scatola di pomodoro, ad esempio, raccolti ieri a Mantova, e arrivati oggi a Castellanza.

**Le offerte sono in vista, e poi il lunedì e giovedì saranno i giorni dei ribassi e delle iniziative sociali**. L'85% dei prodotti sarà a marchio proprio (c'è la Barilla e il Mulino Bianco, per dire) perché in

Italia è una prassi dei consumatori quella di fidarsi delle marche.

**All'inaugurazione è intervenuto Michael Veiser, managing director di Aldi.**



Alessandro Borghese

“Stiamo studiando da due anni l’ingresso nel mercato italiano. Il vostro è un paese speciale, un terzo degli italiani si dice esperto di cucina ed esiste una grandissima **tradizione** enogastronomica”. Ai lavoratori sarà applicato il contratto di lavoro nazionale, secondo l’azienda però si guadagna fino a un 10% in più del contratto medesimo.

**Chiude il testimonial, Alessandro Borghese, che cucina un risotto e delizia i palati dei giornalisti con simpatia.**

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it