
FRATELLI
GROPPO
ARREDAMENTI
DAL 1946

FRATELLI
GROPPO
ARREDAMENTI
DAL 1946

Panetterie e Pasticcerie

Boulangeries et Pâtisseries
Bakeries and Pastry Shops

Ristoranti e Bar

Restaurants et Bars
Restaurants and Bars

Gastronomie e Macellerie

Traiteurs et Boucheries
Delicatessen and Butcher's Shops

Gropo, dal 1946

Al centro delle emozioni

Artigiani, oggi come ieri, artisti nel saper lavorare la materia prima, dal legno all'acciaio. Professionisti, e quindi garanti di un sogno e di un progetto che vede la competenza al primo posto.

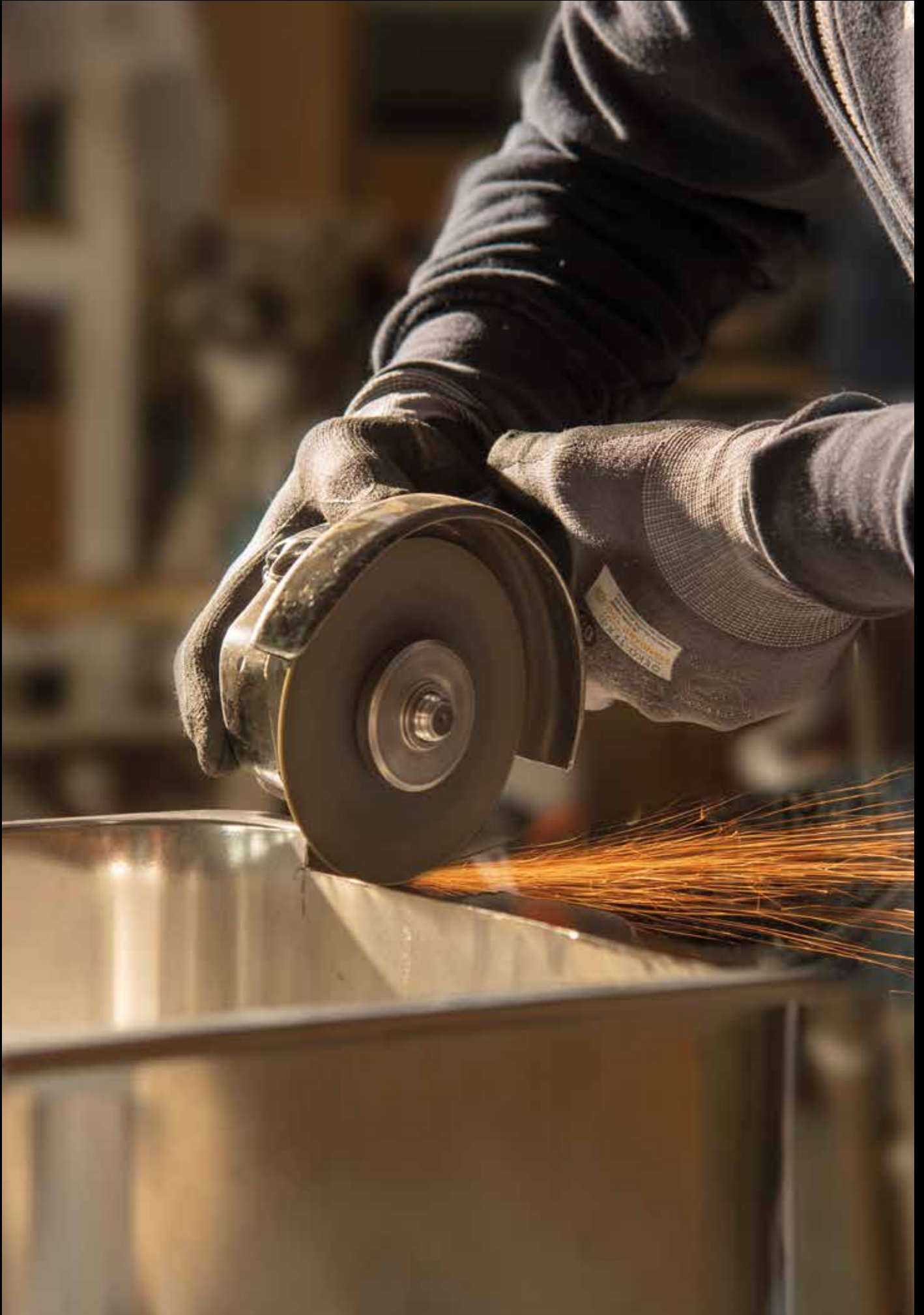
Au cœur des émotions

Artisans, aujourd'hui comme hier, artistes dans la connaissance du travail de la matière première, du bois à l'inox. Des professionnels, et donc les garants d'un rêve et d'un projet où la compétence prime.

At the heart of emotions

Craftsmen, today as in the past, artists in knowing how to process raw materials, from wood to stainless steel. Professionals, and therefore guarantors of a dream and a project where competence comes first.





Storia e originalità

Grosso, con una storia di oltre settantacinque anni, sa interpretare gli spazi, leggendoli in maniera non convenzionale e offrendo soluzioni uniche e su misura.

Famiglia e persone

Nata da una famiglia e alimentata da una grande passione, Grosso mette al centro le relazioni, condividendo gli obiettivi dei clienti e facendoli propri.

Creativi e squadra

Grosso si prende cura dell'intero progetto. In team con studi di progettazione, architetti e professionisti costruisce nuove atmosfere.



Histoire et originalité

Grosso, avec une histoire de plus de soixante-quinze ans, sait comment interpréter les espaces, en les interprétant de manière non conventionnelle et en proposant des solutions uniques et sur mesure.

Famille et personnes

Née d'une famille et alimentée par une grande passion, Grosso met les relations au centre, en partageant les objectifs des clients et en les faisant siens.

Créativité et équipe

Grosso s'occupe de l'ensemble du projet. En équipe avec les bureaux d'études des architectes et des professionnels, en construisant de nouvelles atmosphères.



History and originality

Groppo, with a history of over seventy-five years, are able to interpret spaces, rendering them in an unconventional way and offering unique, tailor-made solutions.

Family and people

Born from a family and nurtured by a great passion, Groppo focus on relationships, sharing its customers' goals and making them their own.

Creative and team

Groppo take care of the whole project. In teams with designers, architects and professionals, building new atmospheres.

Groppo è l'incontro tra l'arte manuale e l'efficienza industriale, al servizio del design e degli imprenditori del food.

L'anima dell'artigiano si riconosce nello stile, nella declinazione unica di ogni elemento, nella cura del dettaglio, nel saper fare e immaginare insieme.

L'attitudine imprenditoriale assicura serietà, dalla progettazione al servizio post-vendita, rispetto assoluto delle norme, dalla realizzazione all'allestimento, puntualità e di conseguenza rispetto dei tempi e del cliente.



Groppo est la rencontre entre l'art manuel et l'efficacité industrielle, au service du design et des entrepreneurs de l'alimentation.

L'âme de l'artisan se reconnaît dans le style, dans la déclinaison unique de chaque élément, dans le souci du détail, dans le savoir-faire et le savoir imaginer ensemble.

L'attitude entrepreneuriale est gage de sérieux, de la conception au service après-vente, dans le respect absolu des normes, de la réalisation à la mise en place, ponctualité et donc respect des délais et du client.



The soul of the craftsman stands out from the style, in the unique declination of each element, in the care for detail, in knowing how to make and imagine together.

The entrepreneurial attitude ensures seriousness, from design to after-sales service, the utter compliance with standards, punctuality and consequently respect for schedules and the customer.

Groppo are the encounter between manual art and industrial efficiency, at the service of design and food entrepreneurs.

Panetterie e Pasticcerie

La farina sul tavolo, il profumo del pane appena sfornato, la crema che dipinge il bigné.

La panetteria non è solo un luogo ma un appuntamento quotidiano con il piacere della tavola e della convivialità.

La pasticceria rappresenta un approccio olistico alla gastronomia, dove tutti i sensi sono appagati.

Grosso si prende cura di ogni dettaglio nell' allestimento dando forma ad un equilibrio estetico e sensoriale.





Boulangeries et Pâtisseries

La farine sur la table, l'odeur du pain fraîchement cuit, la crème qui peint le chou à la crème. La boulangerie n'est pas seulement un lieu mais un rendez-vous quotidien avec le plaisir de la table et de la convivialité.

La pâtisserie représente une approche holistique de la gastronomie, où tous les sens sont satisfaits.

Gropo prend soin de chaque détail de la mise en place, donnant forme à un équilibre esthétique et sensoriel.

Bakeries and Pastry Shops

The flour on the table, the smell of freshly baked bread, the cream decorating the cream puff. Bakery is not just a place but a daily appointment with the pleasure of the table and conviviality.

Pastry shops represents a holistic approach to gastronomy, where all the senses are pleased.

Gropo take care of every detail in the setting, shaping an aesthetic and sensory balance.



In alto:

Sorano, Guarene d'Alba
Studio MAD 56

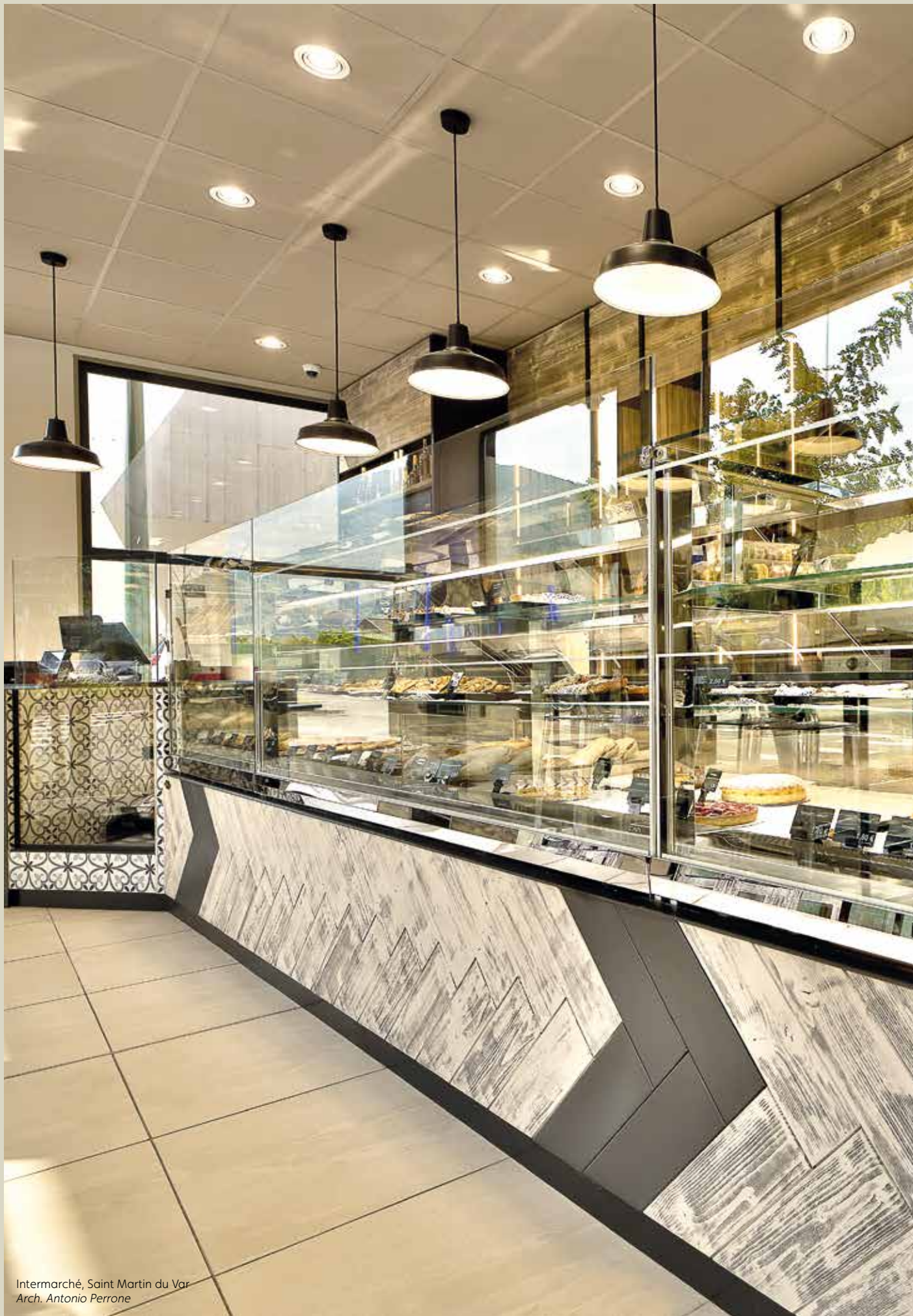
in basso:

Emotions, Castaigners
Arch. Giuseppe Gropo



Maison Daniel, Marseille
AG Studio





Intermarché, Saint Martin du Var
Arch. Antonio Perrone

In alto:
Le Four de Pierre, Le Muy
Arch. Antonio Perrone

in basso:
Paul, Ajaccio
Panetude





In alto:
Le four de Pierre, Le Muy
Arch. Antonio Perrone

in basso:
Maison Daniel, Marseille
AG Studio





In alto:
La Fabrique, Marseille
AG Studio



in basso:
Le Fournil du Logis, Pegomas
Arch. Antonio Perrone

Ristoranti e Bar

Oltre il cibo. Il ristorante come luogo in cui assaporare un piatto, vivere un territorio e incontrare una cultura. Il bar esprime un tempo: il buongiorno ad ogni caffè e l'avvento della sera al brindisi dell'aperitivo. Groppo studia e progetta spazi nuovi, capaci di valorizzare la storia passata e quella che sarà, dove gli uomini e le donne vivono non solo il piacere del cibo.

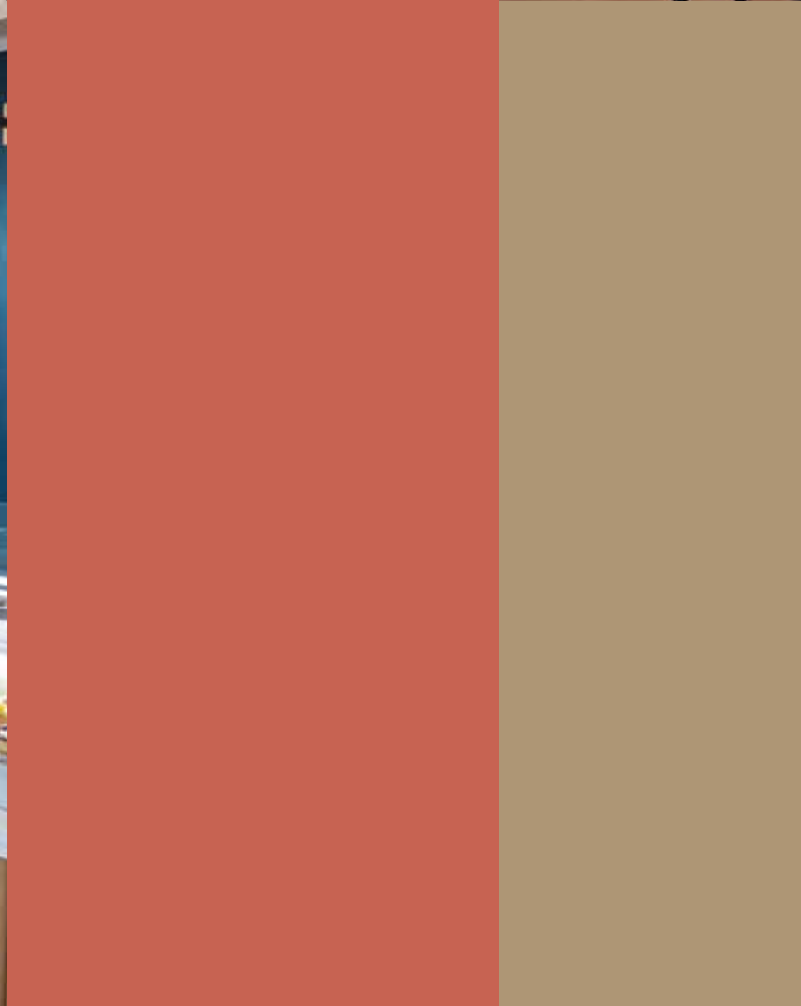
Restaurants et Bars

Au-delà de la nourriture. Le restaurant comme lieu de dégustation d'un plat, d'expérience d'un territoire et de rencontre d'une culture. Le bar exprime un temps : le bonjour à chaque café et la venue du soir au toast de l'apéritif. Groppo étudie et conçoit de nouveaux espaces, capables de mettre en exergue l'histoire passée et future, où les hommes et les femmes ne vivent pas seulement le plaisir de la nourriture.

Restaurants and Bars

Beyond food. The restaurant as a place to savour a dish, experience a territory and meet a culture. Bars express a time concept: the good morning at every coffee and the coming of the evening at the toast of the aperitif. Groppo study and design new spaces, capable of enhancing the past and the future, where men and women experience not only the pleasure of food.







iStrada Ristorante, Lyon
DOMO Studio



Miramar, Cannes
Arch. Giulia Mazza



La Mandala, Cannes
BOMA Architectes





Rado Beach Helen, Cannes
Arnal Architecture





In alto:
Re Nero Caffè
Torino Outlet Village
Tecnam Progetti

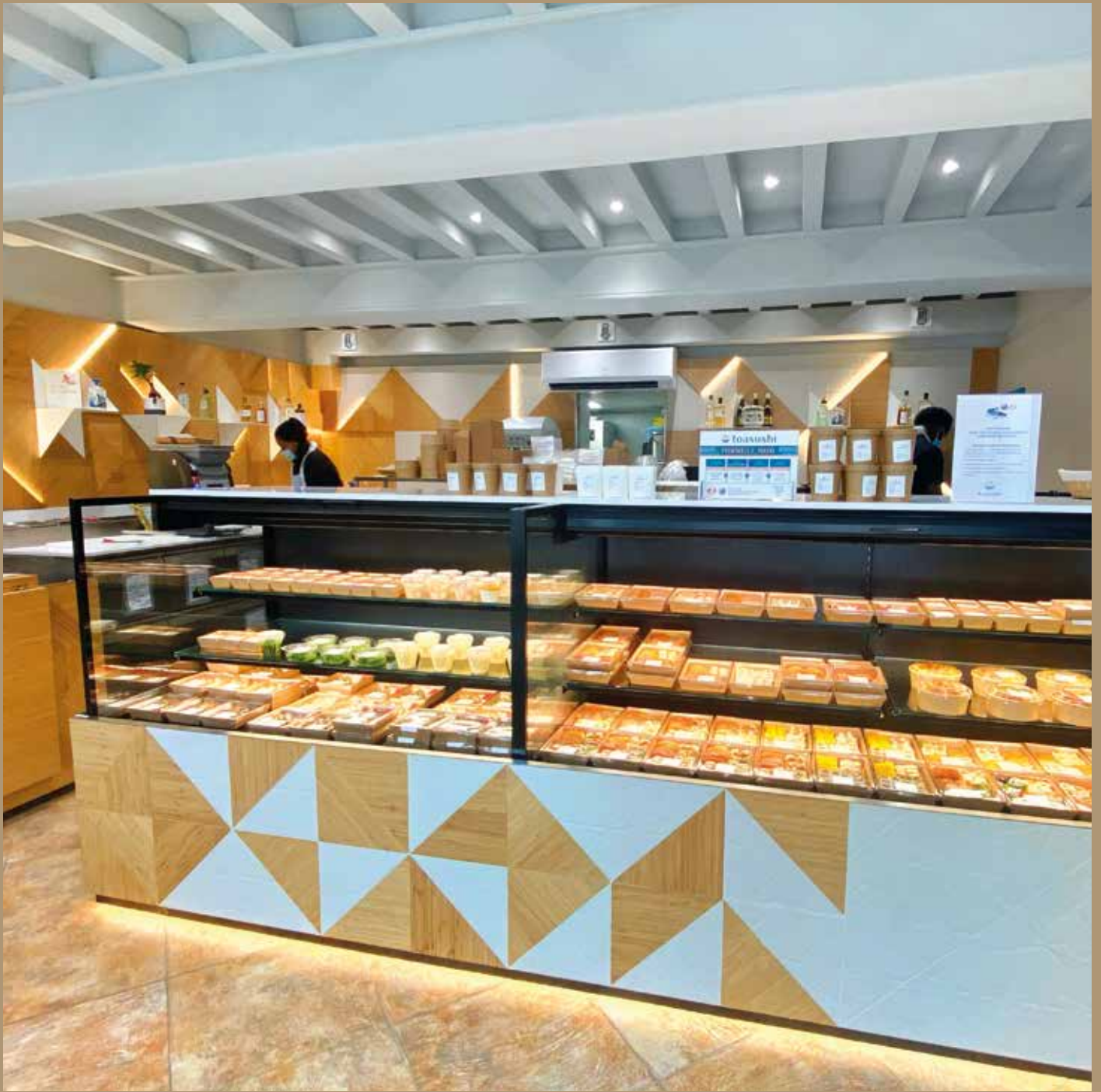
A sinistra:
L'Atoll des Saveurs, Lyon
DOMO Studio



In alto:
Momento Sushi, Lyon
DOMO Studio

In basso:
Sta Bräu, Bra
BODÀ Architeti





Toa Sushi, Lyon
DOMO Studio





Gastronomie e Macellerie

Arti e mestieri al servizio della materia prima. La gastronomia intreccia le ricette tradizionali alle tecniche moderne per esperienze da consumare ogni giorno. La macelleria è il luogo dove sono scritti gli incipit di tante ricette della nostra cultura culinaria. Groppo valorizza e crea spazi al servizio della qualità gastronomica. Ambienti capaci di raccontare storie e prodotti.

Traiteurs et Boucheries

*L'artisanat au service des matières premières.
La gastronomie entremêle les recettes traditionnelles et
les techniques modernes pour des expériences à savourer
au quotidien. La boucherie est l'endroit où s'écrivent les
incipit de nombreuses recettes de notre culture culinaire.
Groppo valorise la matière première et crée des espaces
au service de la qualité gastronomique.
Des environnements capables de raconter des produits et
des histoires.*

Delicatessen and Butcher's shops

*Arts and crafts at the service of raw materials.
Gastronomy interweaves traditional recipes with modern
techniques for experiences to be enjoyed every day. The
butcher's shop is the space where the incipits of many
recipes of our culinary culture are written.
Groppo make the most of the raw material and creates
spaces at the service of gastronomic quality.
Environments capable of telling products and stories.*







Cavallo, Torino
Arch. Antonio Perrone

Scoglia, Bra
Arch. Giuseppe Groppo



Martini, Boves
Arch. Martini



Maison Vessière, Lyon
DOMO Studio



Tibaldi, Bra
Arch. Giuseppe Groppo





Bottega della Carne, Bra
Arch. Giuseppe Groppo

F.lli Groppo srl

Via Luciano Lama 10
12048 Sommariva Bosco (CN) Italia
Tel +39 0172 54 113

www.groppofratelli.it
info@groppofratelli.it

groppofratelli.it