



REGIONE UDINE PORDENONE GORIZIA

HOME ATTUALITÀ SPORT PERSONE SPECIALI PARTECIPA MULTIMEDIA GUIDA UTILE ANNUNCI ASTE-APPALTI LAVORO MOTORI NEGOZI MOBILE

ARCHIVIO Messaggero Veneto dal 2003

Alta tecnologia in cucina a Udine

Messaggero Veneto — 28 novembre 2008 pagina 15 sezione: SPECIALI

Il "Vitello d'oro", locale di punta del centro di Udine, ha riaperto dopo un mese di chiusura per lavori. Papà Antonio con i figli Gianluca e Massimiliano ha rivoluzionato la cucina come luogo di lavoro. Ora il "Vitello d'oro" vanta la cucina più avveniristica della regione. Tutta a induzione e ad altissima tecnologia. Cucina da vedere anche perché – ed è l'altra grande novità – parte di essa è a vista, grazie a una grande finestra in vetro che coinvolge il cliente che partecipa emotivamente alla preparazione del piatto, oltre che sottolineare che in questa cucina non vi sono segreti. Una cucina da pregustare anche con gli occhi per ricette di pesce che Max interpreta rigorosamente in chiave italiana, con piatti leggibili e di grande qualità. La conferma di quanto appena detto? Il "Vitello d'oro" lavora molto. Certamente Max – tra i giovani chef friulani – sta nel ristrettissimo gruppo che maggiormente contribuisce alla nostra crescita qualitativa. Ci si chiede il perché di questa scelta. Tanti i motivi: rapidità di cotture, un po' come mettere il turbo e il cambio da Formula 1 in una macchina normale. La pulizia: un piano unico in vetro che si pulisce facilmente. La sicurezza: no gas, no fuochi. Il comfort nel lavoro senza il caldo terribile dei fornelli. Il piacere di lavorare in un ambiente di grande suggestione scenografica (pareti in grigio intenso con fasce rosse). Da sottolineare il coraggio e la positività dei Sabinot che – in un momento in cui si respira solo pessimismo- investono somme consistenti per innovare la propria azienda. Chapeau! "Vitello d'oro". Via Valvason 4/1. Telefono 0432.508982. Senza vini e bevande 50 euro. Chiuso lunedì a pranzo e mercoledì.