

## Inoxpiù Unica: la cucina on show

ALL'ULTIMO SIA GUEST DI RIMINI GLI CHEF HANNO AVUTO LA POSSIBILITÀ DI PROVARE UNA NOVITÀ DAVVERO "UNICA". LA FINALITÀ DELL'INIZIATIVA È STATA LA SPERIMENTAZIONE DELLE NUOVE PROCEDURE DI COTTURA UNITA ALL'UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE E ALLA CREATIVITÀ DI GRANDI E GIOVANI CHEF

Al Sia Guest 2006 di Rimini Inoxpiù ha dato vita a Inoxpiù Master HO.RE.CA, uno straordinario evento che ha permesso di mettere a confronto tutti i principali operatori della ristorazione italiana: i produttori di tecnologia, i fornitori di food&beverage, e loro, gli assoluti protagonisti della cucina, ovvero gli chef. "Un'occasione per scambiarsi opinioni e suggerimenti, far emergere spunti interessanti, dare insieme un ulteriore contributo alla crescita e al progresso del settore -

commenta Angelo Monaco, Direttore Marketing di Inoxpiù - e anche la scelta degli ospiti presenti non è stata casuale, per permettere di misurare le tradizioni delle diverse Regioni d'Italia (Umbria, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Marche, Toscana, Trentino), rivisitate in chiave moderna dall'esperienza internazionale degli chef. Per l'ottima riuscita della manifestazione, abbiamo poi riunito un selezionato pool di partner che hanno proposto il meglio della loro produzione, per con-



frontarsi con gli chef e per comprendere meglio le esigenze di un mestiere che è sempre più attento al raggiungimento del "piatto perfetto".

### La cucina che fa spettacolo

L'iniziativa è stata l'occasione per l'azienda di presentare ufficialmente la sua ultima creazione: Unica, la moderna cucina monoblocco, tecnologica ed elegante, dalla straordinaria presenza scenica. D'altra parte Unica nasce per soddisfare le esigenze dei laboratori d'alta cucina, presentandosi come una cattedra perfetta, con un design esclusivo che ricalca idealmente la forma di un anfiteatro.

Gli chef al centro dell'arena hanno ben interpretato questa opportunità di dialogo con la platea dando vita a un vero e proprio "show cooking". Le dimostrazioni sono state accompagnate da assaggi, serviti in raffinate porcellane e abbinati a ricercati spumanti e vini al calice. Unica, con le sue

soluzioni innovative ha garantito un ambiente elegante per la cottura a vista, grazie alla rapidità dei piani induzione, alla pulizia delle superfici e all'assenza di calore e di odori nella sala. Tutti aspetti molto apprezzati dal pubblico e dagli chef. Diverse e originali sono state tutte le ricette presentate. "Gli chef ospitati hanno gradito particolarmente il format dell'iniziativa perché finalmente è stata data loro la possibilità di maneggiare direttamente i nuovi prodotti, verificandone sul campo le peculiarità - sottolinea Monaco - un test oggettivo che rende utile la presenza in fiera di un operatore del settore. Quanto al debutto della nostra ultima creazione, Unica, siamo molto soddisfatti per gli ampi apprezzamenti e le prime richieste di questo modello fanno ben pensare a un rapida prenotazione di tutta la tiratura limitata. D'altra parte l'esclusività di questo modello attira molto gli chef d'alto profilo, anche per la qualità dei componenti utilizzati e per l'ampia garanzia".

### Un interessante dibattito

Ma Inoxpiù Master HO.RE.CA è stata anche l'occasione per far emergere i pareri e le idee degli addetti ai lavori sull'evoluzione della gastronomia in questo momento. Al termine di ogni esibizione, infatti, gli chef sono stati intervistati, esprimendo spesso punti di vista molto singolari. Marco Bistarelli, presidente italiano dei Jeune Restaurateur d'Europe e stella Michelin, commentando il boom della cucina spagnola, ha sottolineato che secondo lui il boom è già finito, poiché

è solo una moda basata sulla molecularizzazione, la tecnologia e la spettacolarizzazione del piatto, ma priva di veri contenuti. Renato Rizzardi e Francesco Marozzi hanno sottolineato l'importanza di rispettare sempre le materie prime pur nell'interpretazione personale dello chef. A loro si è unito Giorgio Ottoboni, ricordando che un buon piatto si realizza per il 50% grazie all'ottima qualità degli ingredienti. Anche Calò e Ramacci hanno evidenziato l'importanza dei partner in cucina, manifestando la predilezione per artigiani locali, capaci di fornire prodotti del territorio attentamente selezionati".

### Progetti futuri

Visto il successo riscosso Inoxpiù è già pronta a ripetere l'esperienza, come anticipa Angelo Monaco: "sono stati tutti molto colpiti dall'evento e per questo Inoxpiù Master HO.RE.CA tornerà all'Host di Milano il prossimo ottobre. Intanto il format Unica e grande ristorazione sarà riproposto già il mese prossimo, dal 10 al 13 febbraio, in occasione di Pianeta Birra di Rimini, ove Heineken all'interno di un mega stand ha previsto un'area di open cooking che sarà animata da una decina di Jeune Restaurateur d'Europe. La nota marca infatti crede fortemente nel connubio birra e alta ristorazione, un binomio già sperimentato e apprezzato dagli chef e messo in atto all'Inoxpiù Master HO.RE.CA. da Marcello Leoni con gran successo."

