

**MARRONE**

---

**RASSEGNA  
STAMPA  
2012**

Diventa Esercizio convenzionato American Express. **Scopri di più**

cerca nel sito

Hotels  Ristoranti  Bar e Caffé Nome  Città, Regione, Prov.  **cerca** Ricerca Avanzata »

**HORECA24 PREMIO INNOVAZIONE DELL'ANNO**  **APERTE LE CANDIDATURE** 

[Comunicati Stampa](#) » [Dettaglio Comunicato](#)

31-03-2012  
MARRONE

**Lo strumento giusto per cucinare la pasta**

Sono tante le caratteristiche che rendono la cucina italiana una delle più apprezzate al mondo. Una cucina che piace per la sua genuinità e la tradizione che si ritrova in ogni piatto, dalla pizza alla lasagna, dal tortellino al tiramisù. Uno dei piatti che ci rende noti in tutto il mondo è sicuramente la **pasta**, col pomodoro, col ragù, alla carbonara...

Al ristorante esigente non basta la ricetta per cucinare un'ottima pasta, ha bisogno prima di tutto di uno strumento adeguato. **Marrone**, azienda friulana che da oltre trent'anni produce **monoblocchi personalizzati**, ha pensato anche a questo ed ha creato per le sue cucine un **cuocipasta elettrico professionale** che ben si adatta alle esigenze degli Chef.

Una vasca realizzata in acciaio AISI 316, inserita a filo piano, saldata su un profondo involucro interno pensato per garantire un miglior deflusso degli amidi di cottura. Un cuocipasta riscaldato da resistenze indirette ad elevata efficienza e completo di griglia appoggia cestini removibile. I cestini, dotati di nuova e diversa impugnatura, appoggiano su una griglia sollevata dal fondo per garantire una miglior circolazione dell'acqua. I cuocipasta Marrone sono inoltre muniti di un impianto elettrico con regolatore di energia per dosare la corretta intensità di bollitura e di un dispositivo di sicurezza in caso di sovraccarichi o assenze di acqua. Il flusso d'acqua è inoltre dosabile manualmente mediante un pulsante utilizzabile anche per le operazioni di pulizia della vasca a fine lavoro.

Un vero e proprio fiore all'occhiello che completa i monoblocchi Marrone, 100% Made in Italy, per cucinare un piatto tipicamente italiano.



**EASY WATER**  
HORECA

L'UNICA SOLUZIONE SICURA ED ECOLOGICA CHE TI PERMETTE DI RISPARMIARE SULL'ACQUA DEL TUO PUNTO VENDITA

[easywateritalia.it/horeca](http://easywateritalia.it/horeca)

**Partecipa al Concorso dedicato ai baristi**

**VINCI da protagonista!**

e scopri come vincere premi di grande valore.

Concorso valido dal 05/03/12 al 28/10/12  
Montepremi indicativo totale € 47.800

**SPAZIOHORECA.IT**  
*31 marzo 2012*



## BACARDI E I 150 ANNI: IL COCKTAIL HA GLI OCCHI A MANDORLA

**L**il Sol Levante è sempre più terra di bartender, come dimostrano le recenti vittorie da parte di professionisti dello shaker provenienti appunto dal Giappone. L'ultimo trofeo conquistato porta la firma di Shingo Gokan che, in occasione del concorso denominato Bacardi Legacy Cocktail Competition 2012, andato in scena a Porto Rico dallo scorso 14 al 20 febbraio per celebrare i 150 anni del rum Bacardi, ha stupito tutti e convinto la giuria con un drink a base del distillato di casa Martini (utilizzando il Bacardi Superior) miscelato con Solera e sherry Ximénez, per poi essere servito in un doppio tumbler con all'interno una boule di ghiaccio scolpita a mano. Buon riscontro anche per il rappresentante italiano, **il bartender Matteo Zamberlan che è riuscito**

**a conquistarsi un posto tra i primi otto con una proposta che ha racchiuso in unico**

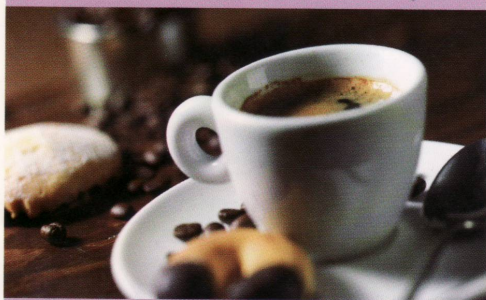
**shaker Bacardi Superior, Martini Gold, sciroppo d'orzata, Falernum 'homemade', lime, due gocce di bitter al cardamomo e Bacardi Black.** La giuria del concorso, composta da esperti del settore, si è dovuta pronunciare su diversi aspetti di ogni singolo candidato, ovvero giudicandolo per originalità, tecnica, tempo e consistenza. Il tutto dopo avere assaggiato per due volte il cocktail.



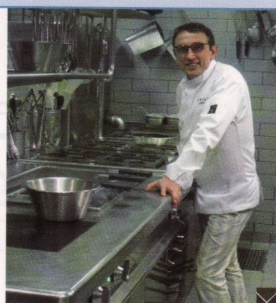
## QUARTA EDIZIONE DI 'ESPRESSO ITALIANO DAY'

**È** ormai tradizione che in Italia ad aprile una giornata sia dedicata all'espresso. Una tradizione rinnovata anche il 13 di questo mese, con la quarta edizione di 'Espresso Italiano Day'. Per questa manifestazione l'Istituto Nazionale Espresso Italiano ha selezionato più di 2.600 bar in tutta Italia. **La manifestazione prevede che chi ordina un caffè in uno dei bar selezionati, riconoscibili dalla vetrofanteria sulla porta, riceve un vademecum tascabile con i consigli su come scegliere e valutare il vero espresso.** Allegato: la storia di tre paesi simbolo del caffè nel mondo, ossia Portorico, Giamaica, Guatemala.

«Un regalo che rappresenta un gesto simbolico che serve a focalizzare per un giorno l'attenzione dei consumatori sulla tazzina che hanno di fronte – spiega Gianluigi Sora,



presidente dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano –. **È una scusa per inserire nelle conversazioni tra barista e cliente qualche idea più precisa su cos'è davvero la qualità.** Con questa edizione di Espresso Italiano Day rinnoviamo il nostro impegno nella divulgazione presso il grande pubblico. Un'azione che ci vede quest'anno impegnati anche nella classificazione di numerosi bar in base al livello del servizio offerto al cliente».



## BARBIERI A LONDRA CON MARRONE

**UN PROFESSIONISTA ITALIANO NON POTVA CHE SCEGLIERE UNA FIRMA ITALIANA PER LA SUA CUCINA.** È infatti caduta su Marrone la scelta dello chef Bruno Barbieri per il suo nuovo ristorante chiamato 'Cotodie' (in latino significa 'tutti i giorni'), aperto da poco a Londra

nel villaggio di Marylebone. **Barbieri, noto al pubblico per il suo talento e per essere il giudice del programma televisivo MasterChef, ha fatto installare nella cucina del locale un monoblocco moderno e innovativo.**

Marrone, l'azienda di Fiume Veneto (Pn), che con il suo design sta conquistando alcuni tra le migliori cucine del mondo, ha soddisfatto pienamente l'esigenza dello chef installando una soluzione altamente performante, high-tech, dall'estetica semplice e allo stesso tempo raffinata. Un monoblocco dove Bruno Barbieri si farà apprezzare tutti i giorni con un menu sempre diverso a base di ingredienti freschi e di stagione.

## ROMA CAPITALE DELLA BIRRA

**D**opo la tappa milanese, l'Italia Beer Festival sbarca a Roma. **Appuntamento dal 4 al 6 maggio presso lo spazio Atalantico (Viale dell'Oceano Atlantico, 271 D) per una tre giorni specializzata sul mondo dei microfifici.** L'evento, organizzato dall'Associazione Degustatori Birra, prevede diverse iniziative tra cui si segnala quella dedicata all'Homebrewing, fenomeno in crescente diffusione che si basa sulla pratica di produrre birra in casa. Un'occasione interessante per incontrare di persona gli homebrewers che potranno sottoporre ai birrai la loro produzione casalinga per poi essere sottoposti al loro giudizio partecipando alla terza edizione del Campionato Italiano degli Homebrewers.

**Oltre ai banchi di assaggio con un centinaio di etichette in esposizione, sono previsti anche corsi, laboratori e attività di intrattenimento per conoscere più in profondità e in maniera dettagliata la birra di produzione artigianale.** Il tutto rivolgendosi a un pubblico di esperti, ma anche di curiosi neofiti.





## MARRONE IL CUOCIPASTA

✓ Mi piace

A te e altri 4.077 piace questo elemento.



Sono tante le caratteristiche che rendono la cucina italiana una delle più apprezzate al mondo. Una cucina che piace per la sua genuinità e la tradizione che si ritrova in ogni piatto, dalla pizza alla lasagna, dal tortellino al tiramisù. Uno dei piatti che ci rende noti in tutto il mondo è sicuramente la pasta, col pomodoro, col ragù, alla carbonara...

Al ristoratore esigente non basta la ricetta per cucinare un'ottima pasta, ha bisogno prima di tutto di uno strumento adeguato. Marrone, azienda friulana che da oltre trent'anni produce monoblocchi personalizzati, ha pensato anche a questo ed ha creato per le sue cucine un cuocipasta elettrico professionale che ben si adatta alle esigenze degli Chef.

Una vasca realizzata in acciaio AISI 316, inserita a filo piano, saldata su un profondo involucro interno pensato per garantire un miglior deflusso degli amidi di cottura. Un cuocipasta riscaldato da resistenze indirette ad elevata efficienza e completo di griglia appoggia cestini removibile. I cestini, dotati di nuova e diversa impugnatura, appoggiano su una griglia sollevata dal fondo per garantire una miglior circolazione dell'acqua. I cuocipasta Marrone sono inoltre muniti di un impianto elettrico con regolatore di energia per dosare la corretta intensità di bollitura e di un dispositivo di sicurezza in caso di sovraccarichi o assenze di acqua. Il flusso d'acqua è inoltre dosabile manualmente mediante un pulsante utilizzabile anche per le operazioni di pulizia della vasca a fine lavoro.

Un vero e proprio fiore all'occhiello che completa i monoblocchi Marrone, 100% Made in Italy, per cucinare un piatto tipicamente italiano.

CCA - Quinta edición  
¡Abierto el plazo de inscripción!



# Le notizie dal MONDO



## Barbieri vola a Londra

Bruno Barbieri (nella foto), ex chef del Relais & Châteaux Villa del Quar e lo scorso autunno giudice della prima edizione di MasterChef, ha debuttato a Londra come chef patron del ristorante Cotidie, nel quartiere di Marylebone. Il nome del ristorante echeggia il termine latino per "quotidiano". Qui lo chef emiliano, che quest'anno compie 50 anni, propone la sua versione della moderna ristorazione italiana, radicata nella tradizione e allo stesso tempo creativa. L'obiettivo di Barbieri è infatti proprio quello di far conoscere al pubblico londinese l'alta cucina

italiana contemporanea, così come verrebbe proposta in un ristorante della Penisola. Cotidie ha 80 coperti e 35 dipendenti, tra i quali c'è anche la sfoglina bolognese Carla Cavina, che trascorre 15 giorni al mese in Inghilterra per preparare la pasta fresca. E anche l'attrezzatura è italiana: il monoblocco è dell'azienda Marrone di Fiume Veneto (Pn).

## Crociera gastronomica con Silversea

Silversea Cruises continua la sua politica di promuovere la cultura del cibo e farla conoscere ai viaggiatori di tutto il mondo. Tra le ultime iniziative, la crociera gastronomica che ha visto protagonista Kirsten Dixon, premiata come la migliore chef donna degli Stati Uniti d'America, cucinare per i passeggeri della nave Silver Shadow (nella foto) imbarcati per la crociera da Tokyo a Seward, in Alaska. Silversea Cruises è conosciuta per i suoi esotici itinerari in tutto il mondo, per il servizio all-inclusive e per l'impeccabile servizio.





# MONITOR



## VINSERVICE, NUOVO AREA MANAGER CENTRO-SUD ITALIA

Si chiama Luca Adinolfi e, dal primo febbraio di quest'anno, è stato chiamato a ricoprire l'incarico di Area Manager Centro-Sud Italia per Vinservice. Trentasette anni, originario di Cava dei Tirreni, comune in provincia di Salerno, Adinolfi ha maturato diverse esperienze lavorative prima di approdare in Vinservice. Per conto dell'azienda di Zanica (Bg) – che dal 1976 è impegnata nel settore delle attrezzature per bar e birrerie con particolare riferimento alla produzione di impianti di refrigerazione pre-mix e post-mix, colonnine e accessori per la spillatura di birre, soft-drink e vino – il nuovo dirigente lavorerà all'interno della sua specifica area geografica di competenza ma è prevista una stretta collaborazione anche con l'analogia figura che si occupa del nord d'Italia, ossia Alberto Mangini. - P.G.



## LO CHEF BRUNO BARBIERI HA SCELTO MARRONE PER IL SUO NUOVO RISTORANTE

Un professionista italiano non poteva che scegliere una firma italiana per la sua cucina. È infatti caduta su Marrone la scelta dello chef Bruno Barbieri per il suo nuovo ristorante, aperto da poco a Londra, nel villaggio di Marylebone. Lo chef, noto al pubblico per il suo talento e per essere il giudice del programma televisivo Master Chef, ha fatto installare nella cucina di Cotidie, parola che il latino significa "tutti i giorni", un monoblocco moderno e innovativo, proprio come il suo locale. Marrone, l'azienda di Fiume Veneto (Pn) che con i suoi monoblocchi sta conquistando alcune tra le migliori cucine del mondo, ha soddisfatto pienamente l'esigenza dello chef installando una soluzione altamente performante, high-tech e dall'estetica semplice e allo stesso tempo raffinata. - L.T.



## BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA BELPOGGIO

In occasione dell'ultima edizione di Benvenuto Brunello, Enrico Martellozzo insieme alla moglie Renata hanno ospitato un selezionato numero di giornalisti ed esperti nella propria azienda Belpoggio dove il campione del mondo dei sommelier Luca Gardini ha presentato una verticale su 10 anni di Brunello. Discendente da una famiglia che vanta oltre un secolo di tradizione enologica con le bollicine del proprio Bellussi Superiore di Valdobbiadene, Enrico Martellozzo nel 2005 è arrivato alla grande forza del Brunello di Montalcino acquistando una tenuta che ha chiamato Belpoggio. L'azienda è di 10 ettari, di cui 5 vitati con Sangiovese grosso al 100%. Gli altri sono costituiti da un antico oliveto. È situata a soli 500 metri dall'Abbazia di Sant'Antimo con uno straordinario panorama sulla Val d'Orcia. Ma perché è stata scelta questa zona? «L'area di Montalcino è molto estesa e la morfologia del territorio, unita alle variabili climatiche, all'esposizione e all'altitudine, fa sì che vi siano notevoli diversità tra una superficie e l'altra – ha detto Enrico Martellozzo. La scelta di Castelnuovo dell'Abate è stata la conseguenza di un'accurata ricerca del territorio che abbiamo fatto insieme al mio enologo Francesco Adami. Mi auguro e spero che anche a Montalcino, come già è nelle più importanti aree viticole del mondo, si cominci a parlare di una zonazione che valorizzi ulteriormente le diversità esistenti». - L.T.





Marrone exclusieve maatwerk  
fornuizen **voor professionals  
en particulieren**

**OOK VOOR DE  
PROFESSIONELE  
(THUIS)KOK**



Ook Van der Valk kiest voor Marrone.  
Geleverd door Bakker Professional.



**BAKKER PROFESSIONAL BV**

Bôtenpole 1, Postbus 18, 9040 AA Berlikum t (0518) 46 30 00, f (0518) - 46 30 10, e-mail: [info@bakker-profs.nl](mailto:info@bakker-profs.nl), website: [www.bakker-profs.nl](http://www.bakker-profs.nl)

**VALK**  
*01 aprile 2012*

30/03/12

## Marrone:

lo strumento giusto per cucinare la pasta



Sono tante le caratteristiche che rendono la cucina italiana una delle più apprezzate al mondo. Una cucina che piace per la sua genuinità e la tradizione che si ritrova in ogni piatto, dalla pizza alla lasagna, dal tortellino al tiramisù. Uno dei piatti che ci rende noti in tutto il mondo è sicuramente la pasta, col pomodoro, col ragù, alla carbonara...

Al ristorante esigente non basta la ricetta per cucinare un'ottima pasta, ha bisogno prima di tutto di uno strumento adeguato. Marrone, azienda friulana che da oltre trent'anni produce monoblocchi personalizzati, ha pensato anche a questo ed ha creato per le sue cucine un cuocipasta elettrico professionale che ben si adatta alle esigenze degli Chef.

Una vasca realizzata in acciaio AISI 316, inserita a filo piano, saldata su un profondo invaso interno pensato per garantire un miglior deflusso degli amidi di cottura. Un cuocipasta riscaldato da resistenze indirette ad elevata efficienza e completo di griglia appoggia cestini removibile. I cestini, dotati di nuova e diversa impugnatura, appoggiano su una griglia sollevata dal fondo per garantire una miglior circolazione dell'acqua. Il cuocipasta Marrone sono inoltre muniti di un impianto elettrico con regolatore di energia per dosare la corretta intensità di bollitura e di un dispositivo di sicurezza in caso di sovraccarichi o assenze di acqua. Il flusso d'acqua è inoltre dosabile manualmente mediante un pulsante utilizzabile anche per le operazioni di pulizia della vasca a fine lavoro.

Un vero e proprio fiore all'occhiello che completa i monoblocchi Marrone, 100% Made in Italy, per cucinare un piatto tipicamente italiano.

- ▶ [Architettura arredamento e casa](#)
- ▶ [Arte e Cultura](#)
- ▶ [Attualità](#)
- ▶ [Bellezza e Benessere](#)
- ▶ [Cinema e Spettacolo](#)
- ▶ [Economia e Finanza](#)
- ▶ [Editoriale](#)
- ▶ [Enogastronomia](#)
- ▶ [Eventi](#)
- ▶ [Guida al diritto](#)
- ▶ [Medicina e Salute](#)
- ▶ [Moda](#)
- ▶ [Musica](#)
- ▶ [Recensioni](#)
- ▶ [Scienza e Tecnologia](#)
- ▶ [Sport](#)
- ▶ [Turismo e Viaggi](#)

---

# GLOBALMEDIANEWS.INFO

*02 aprile 2012*



Sel In: Home - Vetrina prodotti - Cuocipasta elettrico

## Cuocipasta elettrico

Articolo scritto da: Pizza & Food // 22 maggio 2012 // Vetrina prodotti // Nessun Commento



Al ristoratore esigente non basta la ricetta per cucinare un'ottima pasta, ha bisogno di uno strumento adeguato. Marrone, azienda friulana che da oltre trent'anni produce monoblocchi personalizzati, ha pensato anche a questo e ha creato per le sue cucine un cuocipasta elettrico professionale che ben si adatta alle esigenze degli chef. Una vasca realizzata in acciaio AISI 316, inserita a filo piano, saldata su un profondo involucro interno pensato per garantire un miglior deflusso degli amidi di cottura. Un cuocipasta riscaldato da resistenze indirette a elevata efficienza e completo di griglia appoggia cestini removibile. I cestini, dotati di nuova e diversa impugnatura, appoggiano su una griglia sollevata dal fondo per garantire una miglior circolazione dell'acqua. I cuocipasta Marrone sono muniti di un impianto elettrico con regolatore di energia per dosare la corretta intensità di bollitura e di un dispositivo di sicurezza in caso di sovraccarichi o assenze di acqua. Il flusso d'acqua è inoltre dosabile manualmente mediante un pulsante utilizzabile anche per le operazioni di pulizia della vasca a fine lavoro.

Acquista la Guida ai Prodotti & Fornitori ©



A soli € 19,90 incluso costi di spedizione

ACQUISTA LA GUIDA 2011 CLICCANDO QUI



PayPal

per cercare, scrivi qui e clicca invia

Pizza & Food

I più Letti

Recenti

Commenti

Tags

Bruno Barbieri

## Aspettando Masterchef cucino l'Olimpiade



ALLA VIGILIA DELLA SECONDA EDIZIONE DEL TALENT CULINARIO, AL VIA A DICEMBRE, LO CHEF "SUPER STELLATO" SI PREPARA AI GIOCHI DI LONDRA, DOVE HA APERTO IL SUO ULTIMO LOCALE

**A**rriva in moto, lui. Anche se trovare parcheggio a Marylebone High Street non è semplice: il traffico non concede spazi e le campane di mezzogiorno dicono che è quasi l'ora di pranzo. Siamo nel cuore di Londra, a Paddington, quartiere chic. Qui, esattamente da questa parte della strada, passano abitualmente Madonna e Kate Moss, Paul McCartney, Naomi Campbell e Guy Ritchie. Mentre Bruno Barbieri ci lavora: lo chef più noto come il giudice "buono" della prima stagione di *Masterchef* (e, da dicembre, anche



**IN CUCINA E CON SPYROS**  
Bruno Barbieri nel suo *Cotidie* di Londra e, a sinistra, con Spyros Theodoridis, vincitore del primo *Masterchef* italiano.

### altri programmi

Su Espn Wimbledon è già cominciato

**DUE GIGANTI**  
Lo statunitense John McEnroe, oggi 53 anni e lo svedese Bjorn Borg, 56, il giorno della finale di Wimbledon 1980.



**DOCUMENTARI, SPECIALI E GRANDI MATCH DEL TORNEO LONDINESE**  
In attesa del via ufficiale all'edizione 2012, previsto per il 25 giugno, Espn Classic ha deciso di far cominciare - sempre in prima serata, alle 21 - il "suo" Wimbledon con qualche settimana d'anticipo. Sul canale dello sport "vintage", dopo gli speciali sulle edizioni 2009 (oggi, sabato 9) e 2010 (il 10), ogni giorno si potranno rivedere i grandi match del torneo londinese. Tra i tanti in programma, davvero imperdibili saranno: la finale femminile del 1978 tra le due "regine" Chris Evert e Martina Navratilova, quelle maschili del 1980 tra Borg e McEnroe (13 giugno) e del 2009 tra Roddick e Federer (23 giugno) finita 16-14 al quinto set. E ci saranno anche due documentari (questi in onda alle 22) sulle "Leggende di Wimbledon": il 9 sarà dedicato a Billie Jean King e il 10 a John McEnroe.

SW 118

**SPORTWEEK**  
*01 giugno 2012*





## LA SCHEDA

### IL BOLOGNESE CHE HA EGUAGLIATO GUALTIERO MARCHESI

Bolognese (di Medicinali), 50 anni, Bruno Barbieri è con Gualtiero Marchesi lo chef italiano con il maggior numero di stelle Michelin (7). Con Carlo Cracco e Joe Bastianich è stato giudice del primo talent culinario Masterchef. Lo sarà pure dell'edizione 2012-13 (in cui ci sarà un accordo col Banco Alimentare per il recupero di tutti i cibi usati in trasmissione), in programma da dicembre su Sky Uno.

con gli italiani che vengono a trovarci per condividere con noi l'Olimpiade. Naturalmente abbiamo invitato tutti gli atleti. E faremo piatti a tema, seguendo le notizie della giornata».

#### Che cosa si mangerà?

«Solo italiano, come sempre. Avremo diversi piatti che riproducono la nostra bandiera: dalla pasta tricolore al secondo di pesce con pomodorini e foglie di alloro. Già in cucina abbiamo

un mix che ben rappresenta il nostro Paese. C'è Giovanni, genovese, addetto agli antipasti (la sua specialità è il baccalà). Armando, pasticciere napoletano con la predilezione per il babà, mentre Oris, modenese, è l'esperto di gnocchi. Coi 14 cuochi in cucina e i 15 camerieri, copriamo ogni regione d'Italia».

#### Lei è anche esperto di sport?

«Da ragazzo, fino a 17 anni, giocavo a calcio: mezzala sinistra nelle giovanili del Bologna. Conosco bene la Formula 1: mi tengo aggiornato, seguo la Ferrari.

Sono stato anche rugbista: mi piaceva un sacco, ma quanta fatica. Loro sì che mangiano come delle bestie».

#### Ecco, parliamo dell'alimentazione degli atleti dell'Olimpiade.

«Tutti gli atleti devono mangiare tanto, e quando vogliono. Hanno un allenamento così massacrante, che è naturale sentire il bisogno di alimentarsi di continuo. Comunque il nutrizionista al seguito sta sempre attento affinché non sgarrino. Come dicevo, quelli che mi colpiscono sono solo i rugbisti, perché esagerano... Una volta li ho visti finire bistecche enormi nel piatto».

#### E gli inglesi? Mangiano bene?

«Sì, stanno attenti e sono curiosi: per loro ho creato "tutto in un piatto", con cinque porzioni diverse in un unico piatto e come pasto completo».

#### E se dovesse venire qualche avversario degli azzurri in gara?

«Se è forte, allora gli facciamo prendere il nostro passaporto entro la fine della cena; se è scarso, gli spilleremo qualche segreto e faremo la spia».

della seconda; vedi box in alto) ha aperto un ristorante neanche due mesi fa. Si chiama *Cotidie*, e in vista dell'Olimpiade sarà un nuovo punto di ritrovo per gli italiani che soggiorneranno nella capitale inglese. «Vogliamo che diventi Casa Italia 2: qui si respira, si parla e si mangia italiano».

#### Che cosa accadrà nel suo ristorante, appena partiranno i Giochi?

«Seguiremo le gare, gli incontri, le partite: saremo aggiornati su tutti i nostri azzurri presenti a Londra, e staremo

## E contro l'Irlanda si rivedono gli All Blacks

### FUORICLASSE

Il mediano d'apertura degli All Blacks e dei Crusaders di Christchurch, Dan Carter, 30 anni.



#### AL VIA I TEST MATCH ESTIVI DEL RUGBY

Anticipati dal doppio impegno dei Barbarians e da Australia-Scozia del 5 giugno, partono ufficialmente in questo weekend i test match estivi del rugby. Sky, *noblesse oblige*, ha deciso di puntare sul ritorno in campo degli All Blacks campioni del mondo, che oggi, 9 giugno, al debutto dopo il trionfo iridato dell'ottobre scorso, sfidano l'Irlanda (diretta Sky Sport 2; ore 9.35). A seguire, sempre oggi, vedremo Australia-Galles (Sky Sport 2, 12) e Sudafrica-Inghilterra (Sky Sport 3; 17). Il 16 e il 23 giugno, invece, sempre in diretta alle 9.35 su Sky Sport 2, ci saranno le altre due sfide del trittico tra neozelandesi e irlandesi. L'appuntamento con la prima giornata del Four Nations, l'ex Tri Nations arricchito quest'anno dall'ingresso dell'Argentina, è fissato per il 18 agosto.





Mi piace

5

Tweet 0

Share

+1 0



Cibo di strada

## Più spazio alla cucina

Un investimento di 40mila euro per il blocco cottura, ricette codificate e un'attenta selezione delle materie prime. Così il Visconti Street Food di Milano rivitalizza la pausa pranzo. E ora la famiglia Carleo ambisce a esportare la formula altrove

Marina Bellati

19 Giugno 2012

Mettere insieme la velocità del fast food, la selezione di materie prime di qualità, un conto democratico non è un'impresa facile. La soluzione sembra essere il "cibo di strada", che tanto piace all'estero e nella sua declinazione gourmand comincia a far tendenza in Italia, complici locali come il milanese Visconti Street Food, inaugurato a marzo nella zona nevralgica del Tribunale, in cui gravitano soprattutto professionisti, magistrati, manager. Una clientela che magari non bada a un euro in più o in meno sul conto, ma è esigente su ciò che consuma e ha spesso il problema di avere poco tempo a disposizione. Spiega Domenico Carleo, general manager e socio del locale: «Da tempo, insieme a mia moglie Stefania, coltivavo l'idea di aprire un locale informale, dove mangiare anche solo in dieci minuti; poche cose, ma ben fatte e buone. Un format concepito per essere replicabile, oltre che un business che ben si integra con quello dell'adiacente Taverna Visconti Bistrot à Vin, di cui la mia famiglia è titolare, perché consente ai clienti di scegliere la Taverna o lo Street Food a seconda del tempo a disposizione e delle esigenze».

### La tecnologia amica

La realizzazione del locale, il cui motto è "eat different", ha richiesto un investimento di 100mila euro e gravita attorno ad alcuni punti essenziali: preparazioni a vista, niente tavoli che inducono a lunghe soste, ma sgabelli alti al bancone per stimolare una rapida rotazione dei coperti (attualmente la permanenza media è 20 minuti), niente pasta o riso in quanto preparazioni troppo lunghe per la tipologia di offerta messa in atto. Il menù quindi - impostato con la consulenza dello chef Matteo Torretta - enumera una serie di piatti rapidi preparati espresso o rifiniti à la minute, in quanto alcune vivande sono cotte in precedenza a bassa temperatura, conservate in sottovuoto e completate al momento. Il blocco cucina, del costo di circa 40mila euro, è stato realizzato da Marrone su progetto del kitchen designer Andrea Viacava; compatto e funzionale, è dotato di punti cottura a induzione, due fry top con canalina perimetrale per lo scarico dei residui di cottura, friggitrice, salamandra per scaldare e gratinare, roner Fusion Chef per cuocere o riscaldare a bagnomaria e una potente cappa aspirante che svolge efficacemente il suo compito, troppo spesso tenuto in poca considerazione dai gestori. Il tutto è tenuto sotto controllo da una centralina che in remoto controlla il funzionamento delle apparecchiature e consente pure il recupero energetico utile al riscaldamento dell'acqua nel bagno e in cucina.

**BARGIORNALE**

*19 giugno 2012*



# Grandes Cuisines

LE PREMIER MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE CUISINE

N°104

Salon  
Equip'Hôtel 2012



INSTALLATEUR  
SOPRECO  
GRANDES CUISINES

**OUVERTURE**  
**Le Domaine**  
**des Oliviers**  
**à Pierrelatte**



Trimestriel N° 104

Juillet - Août - Septembre 2012

ISSN 0985-1461

25€

**GRANDES CUISINES**

*01 luglio 2012*



photoscK, Alerty

## ■ ouverture

### LE DOMAINE DES OLIVIERS À PIERRELATTE

## Confort et charme dans la Drôme

À Pierrelatte dans la Drôme, le Domaine des Oliviers a été entièrement rénové pour offrir une restauration de qualité dans un cadre confortable et apaisant. L'installateur Mat'Al s'est occupé de la partie cuisine et des équipements.

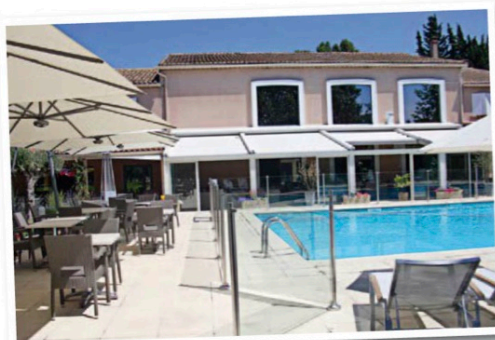
Le Domaine des Oliviers a ouvert ses portes fin 2011 à Pierrelatte, dans la Drôme, non loin de Montélimar. Les propriétaires Pascal et Marie Pérodeau (ils ont un chef en cuisine) ont racheté cette affaire fermée depuis plusieurs années et ont tout rénové. Le nouveau restaurant fonctionne donc depuis près d'un an et le couple ne compte pas s'arrêter là, puisqu'il a également un projet d'hôtellerie. Le site industriel du Tricastin (nucléaire) apporte au restaurant une clientèle d'affaires le midi. La fréquentation est plus calme le soir en semaine et reprend le week-end. Le Domaine des Oliviers accueille également des événements (séminaires, baptêmes, anniversaires...), grâce à la configuration des salles, à la véranda et à l'agréable terrasse près de la piscine. Mat'Al, membre du

GIF, basé à Aubenas dans le département voisin de l'Ardèche, a installé les équipements de cuisine, en standard ou sur mesure. Le piano est signé Marrone, marque italienne associant performance et innovation, que Mat'Al développe désormais en France sur ses installations. L'entreprise a également équipé la cuisine avec des inox (plans de travail...) sur mesure, des fours Franstal (marque propre du GIF), etc.

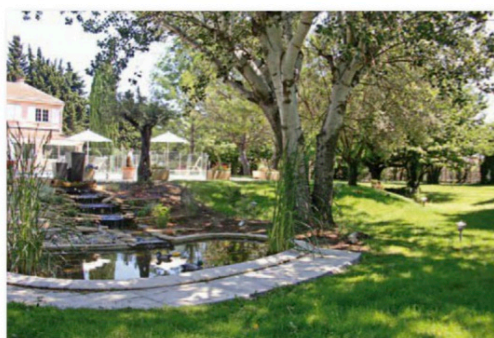
#### UN PIANO DESIGN ET BIEN ÉQUIPÉ

« C'est le premier piano Marrone avec ce design que nous avons installé », indique Maxence Gauthier (Mat'Al). « Il a des coins bien arrondis, un look très moderne ». La cuisine du Domaine des Oliviers a été refaite au même endroit que l'ancienne, mais le





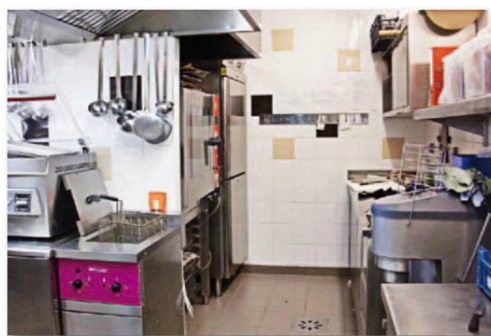
fourneau était adossé. Le nouveau est central et il a fallu œuvrer avec un pilier de soutènement... en plein milieu ! « *Le piano a été livré en deux parties, assemblées sur place, et un ouvrier est venu de l'usine italienne Marrone pour les soudures et les finitions* ». Il comprend deux + quatre foyers à induction, deux planchas (avec circulation d'eau autour), un bain-marie, un rince-cuillère à côté des sauces (qui permet aussi de faire tremper le mixeur). Ces équipements sont complétés à l'extrémité par une salamandre (Franstal), sur un support en hauteur, comprenant au-dessous des possibilités de branchements. S'y ajoutent des supports pour mixeurs. En soubassement du piano se trouvent « *d'un côté des rangements et de l'autre des tiroirs de maintien en température* », commente Maxence Gauthier. Une plaque granit chauffante a été installée pour le passe.



#### **S'ADAPTER AUX CONTRAINTES**

Pour la hotte, « *nous avons travaillé en partenariat avec la société VCF, qui l'a posée* ». Même s'il ne trouvait « *pas évident de se projeter sur un piano central* », Pascal Pérodeau s'en dit satisfait, pour sa « *facilité de travail, de nettoyage, d'envoi* ». Il n'est pas aux fourneaux, mais il estime important d'offrir un « *bel outil de travail* » à son personnel.

« *Dans cette cuisine, il n'y a pas un angle droit !* », poursuit-il. « *Il a fallu bien calculer et s'adapter* ». Le batteur mélangeur et les soubassements réfrigérés sont de marque Franstal, tandis que les dessus inox sont signés Marrone. Un four mixte 10 niveaux,







Franstal également, complète les équipements, avec une friteuse Furnotel, une cellule mixte et une machine sous vide avec imprimante intégrée. Le coin pâtisserie, avec son plan de travail dédié, dispose d'un four mixte et d'une armoire bi-température positive et négative (tous deux Franstal). La configuration actuelle comprend également un espace plonge et légumerie. La laverie inclut une machine à capot en angle Franstal et un lave-verres avec osmoseur Winterhalter. Les chambres froides (CF) ont également fait l'objet de travaux. Une CF a été refaite en panneaux « sandwich » Dagard et une supplémentaire a été créée sur mesure en face, en février 2012 (panneaux industriels Telewig). « L'objectif était d'utiliser tout l'espace disponible ».

# GRANDES CUISINES

## 01 luglio 2012





Pascal et Marie Pérodeau avaient deux affaires sur Montélimar qu'ils ont revendues. « Ici, c'était une belle opportunité. Nous avons toujours eu envie d'avoir un hôtel restaurant », explique Pascal Pérodeau. Et le domaine s'y prête.

#### **UNE BELLE CAPACITÉ D'ACCUEIL**

La capacité d'accueil du restaurant est d'environ 200 couverts, dont la moitié en extérieur. Outre le couple, l'équipe comprend six personnes en cuisine et trois en salle. Le personnel s'est « habitué facilement à la nouvelle cuisine toute électrique ».

Le menu du jour s'affiche à 15,50 euros. Les prestations comprennent également trois autres menus et une carte, qui alterne prix attractifs et plats plus gastronomiques, avec la tradition régionale en dominante : Ravioles de Royans à la Dauphinoise (basilic), à la Norvégienne (saumon frais et fumé), Filet de sandre aux agrumes et petits légumes de saison, Parillada (assortiment de poissons cuits à la plancha, aioli provençal et concassé de tomates au basilic), Souris d'agneau confit par nos soins réduction des sucs au romarin et ail en chemise, Tartare de bœuf, Brochettes de volaille et grosses crevettes en marinade cuites à la plancha, Tian de légumes du soleil sur un velouté de tomates basilic...

#### **UN PROJET D'HÔTEL POUR COMPLÉTER LES PRESTATIONS**

Outre la cuisine performante et bien équipée, le Domaine des Oliviers comprend des salles à manger, une salle pour les séminaires avec vidéo projecteur, un bar avec une belle cave à vin vitrée à côté, une véranda, une terrasse avec piscine, un espace de verdure. Autant d'atouts pour une clientèle exigeante ou recherchant plutôt la détente. « Nous prévoyons l'ouverture de l'hôtel en 2013 », précise Pascal Pérodeau.

Karine Averty



06/07/12

## **Marrone:**

**i nuovi elementi refrigerati per un monoblocco sempre più innovativo**



Marrone, azienda leader nella produzione di monoblocchi professionali, non poteva non inserire nelle sue cucine un elemento refrigerato dotato di tutti i dettagli più moderni ed innovativi.

I nuovi refrigerati Marrone su blocco cottura sono dotati di un range di temperatura che può andare dai -18° ai +8° oppure dai -2° ai +10°. Integralmente in acciaio inox con esterno in Scotch Brite ed interno lucido con trattamento a specchio, hanno uno spessore d'isolamento di 50 mm che garantisce un alto livello di risparmio energetico. Nelle sezioni del freddo adibite a porta, da evidenziare la dotazione di illuminazione interna e tutto ciò per migliorarne la visibilità all'interno di una cella. Le porte sono auto-chiudenti, senza molla. Per quanto riguarda i cassetti, oltre ad essere particolarmente rinforzati (aspetto di carico), sono forniti di traversini atti a gestire le diverse configurazioni di bacinelle gastronomiche; i cassetti sono posizionati su guide telescopiche con portata dinamica pari a 75 kg in massima estrazione.

Gli elementi refrigerati Marrone dispongono infine di un massimo livello di Energy Saving grazie ad un sistema di sbrinamento "a chiamata" e non ad intervalli temporali pre-determinati.



Home > Food > I nuovi elementi refrigerati di MARRONE

## I nuovi elementi refrigerati di MARRONE

[f](#) [t](#) [p](#) Stampa



Innovazione, risparmio energetico e altissima performance. Queste sono le tre principali caratteristiche che connotano i nuovi elementi refrigerati inseriti nelle cucine Marrone, l'azienda leader nella produzione di monoblocchi professionali.

I nuovi refrigerati Marrone su blocco cottura sono infatti dotati di un range di temperatura che può andare dai -18° ai +8° oppure dai -2° ai +10°.

Nelle sezioni del freddo adibite a porta, sono dotati di idonea illuminazione interna, le porte sono auto-chiudenti, senza molla e i

cassetti, oltre ad essere particolarmente rinforzati, sono forniti di traversini atti a gestire le diverse configurazioni di bacinelle gastronorm e sono posizionati su guide telescopiche con portata dinamica pari a 75 kg in massima estrazione.

I nuovi elementi refrigerati dell'azienda di Fiume Veneto, inoltre, sono costruiti integralmente in acciaio inox con esterno in Scotch Brite ed interno lucido con trattamento a specchio, con uno spessore d'isolamento di 50 mm che garantisce un alto livello di risparmio energetico; non da ultimo, rispecchiano il massimo livello di Energy Saving grazie ad un sistema di sbrinamento "a chiamata" e non ad intervalli temporali pre-determinati.

Una risposta dinamica e completa per soddisfare tutte le esigenze dei migliori chef.

[www.marrone.it](http://www.marrone.it)

---

**CATERINGNEWS.IT**

*09 luglio 2012*

HORECA24  
INNOVAZIONE  
DELL'ANNO

bargiornale Ristoranti PIANETAHOTEL RC  
**PREMIO 2013** ADESSO TOCCA  
A VOI VOTARE!



Hotels  Ristoranti  Bar e Caffé

Nome MARRONE

Città, Regione, Prov.

**TECHFOOD**

Il partner del tuo suc

[Comunicati Stampa](#) » [Dettaglio Comunicato](#)

09-07-2012  
MARRONE

## I nuovi elementi refrigerati per un monoblocco sempre più innovativo

Marrone, azienda leader nella produzione di monoblocchi professionali, non poteva non inserire nelle sue cucine un **elemento refrigerato** dotato di tutti i dettagli più moderni ed innovativi.

I nuovi refrigerati Marrone su blocco cottura sono dotati di un range di temperatura che può andare dai -18° ai +8° oppure dai -2° ai +10°. Integralmente in acciaio inox con esterno in Scotch Brite ed interno lucido con trattamento a specchio, hanno uno spessore d'isolamento di 50 mm che garantisce un alto livello di risparmio energetico. Nelle sezioni del freddo adibite a porta, da evidenziare la dotazione di illuminazione interna e tutto ciò per migliorarne la visibilità all'interno di una cella. Le porte sono auto-chiudenti, senza molla. Per quanto riguarda i cassetti, oltre ad essere particolarmente rinforzati (aspetto di carico), sono forniti di traversini atti a gestire le diverse configurazioni di bacinelle gastronorm; i cassetti sono posizionati su guide telescopiche con portata dinamica pari a 75 kg in massima estrazione.

Gli elementi refrigerati Marrone dispongono infine di un massimo livello di Energy Saving grazie ad un sistema di sbrinamento "a chiamata" e non ad intervalli temporali pre-determinati.

**Per INFORMAZIONI Ufficio Stampa**  
Aldo Palaoro / Stefania Miglio / Stefano Dal Ry  
ICS 0323.403588 - marrone@ics-comunicazione.it  
www.ics-comunicazione.it

**SPAZIOHORECA.IT**

*09 luglio 2012*





Saranno firmate Marrone le cucine dell'hotel Jw Marriott Marquis di Dubai

FIUME VENETO

## Le cucine della Marrone nel Jw Marriot di Dubai

di Elena Del Giudice

FIUME VENETO

Dopo il Burj Khalifa di Dubai e l'Ozone di Hong Kong, rispettivamente l'edificio ed il ristorante più alti al mondo, la Marrone di Fiume Veneto può vantare un'altra conquista da record: il Jw Marriott Marquis di Dubai, l'hotel più alto del mondo. La società ha infatti acquisto un'altra importante commessa: la progettazione e l'installazione di blocchi cottura innovativi per ben tre ristoranti dell'hotel, tutti dotati di cucina a vista.

Il Jw Marriott Marquis di Dubai, con una capacità di accoglienza elevatissima, è l'edificio dedicato ad albergo più alto al mondo, è dotato di numerosi punti di ristoro e di

intrattenimento, dispone di due sale da ballo, 24 sale riunioni per un totale di 5.100 metri quadrati di spazi da riservare ad eventi.

Negli ultimi quattro anni questa piccola azienda padovana è riuscita ad affermare il proprio marchio in una nicchia di mercato, quella del lusso e della ristorazione professionale, diventando uno dei primi due players del mondo della cucina d'alto livello e dell'abitativo di lusso. La Marrone ha raggiunto una posizione da leader in alcuni mercati, in particolare quello asiatico, ed è ai primi posti in altri. Il fatturato, in un momento particolarmente difficile per l'economia globale, è cresciuto anno su anno con percentuali a due cifre e raggiungendo

gli 8 milioni di euro (erano poco più di quattro nel 2008) nel segmento dei monoblocchi di cottura. Due le sedi, a Fiume Veneto e a Singapore (una scelta strategica per presidiare il mercato asiatico), una cinquantina i collaboratori. Il mercato della Marrone è rigorosamente di nicchia, i clienti sono gli chef stellati di tutto il mondo, per i quali l'azienda realizza cucine monoblocco (ovvero a blocco unico e non con sistema a moduli) sulla base delle esigenze del singolo professionista. Tra le referenze di Marrone c'è il ristorante "Le Calandre" di Padova e lo chef Massimiliano Alajmo, il più giovane cuoco ad aver conquistato le tre stelle Michelin.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

---

**MESSAGGERO VENETO**

*18 settembre 2012*

# The Kitchen Times

About Reportage Interviste Viaggi Prodotti Eventi Libri Ricette Chef Aziende

SFIDA ALL'ULTIMA TORTA-VIDEOGIOCO

RICETTA: RISO LATTE, CALDARROSTE E ZUCCA

## Il monoblocco Marrone a Cooking X Art

20 OCT 2012 BY ANNA MARIA SIMONINI IN EVENTI / NO COMMENTS

Questo fine settimana a Roma **Marrone** sarà alle Officine Farneto dove si svolge la terza edizione di **Cooking X Art**.

Chef provenienti da tutt'Italia cucineranno su un innovativo monoblocco dell'azienda di Fiume Veneto per una tre giorni di gare e dimostrazioni organizzate da **Luigi Cremona**.

Oggi e domani ci sarà **Metedimontagna** con Chef di montagna mentre lunedì 22 Luigi Cremona presenterà la **Guida Alberghi&Ristoranti d'Italia 2013 di Touring Editore** e condurrà la gara per eleggere il **Miglior Chef Emergente d'Italia**, che andrà a rappresentare la nuova generazione di cuochi durante il **Summit della Cucina Italiana** il prossimo novembre a Hong Kong.

Il monoblocco **Marrone**, personalizzato, progettato e prodotto totalmente in Italia sarà uno dei protagonisti di questa tre giorni di sfide.



**THEKITCHENTIMES.IT**

*20 ottobre 2012*





Marrone exclusieve maatwerk  
fornuizen voor professionals  
en particulieren

## OOK VOOR DE PROFESSIONELE (THUIS)KOK



Ook Van der Valk kiest voor Marrone.  
Geleverd door Bakker Professional

BAKKER PROFESSIONAL BV

Bûtenpole 1, Postbus 18, 9040 AA Berlikum t (0518) 46 30 00, f (0518) - 46 30 10, e-mail: info@bakker-profs.nl, website: www.bakker-profs.nl

**VALK**  
*01 novembre 2012*

MENÙ



**LA SIGNORA BONETTI**

*Strichetti con vongole e scampi*

---

**LE RICETTE DELLA MAESTRA DI  
CUCINA**

*01 dicembre 2012*



La Signora Bonetti è la cuoca che gestiva la cucina della scuola materna che ha frequentato mia figlia, ed è rimasta un mito ineguagliabile!!!

Lei accontentava tutti i bambini che hanno frequentato, negli anni, questo asilo in via D'Azeglio a Bologna.

Solo lei era capace di convincere mia figlia, che ogni giorno avrebbe mangiato strichettini, a gustare anche maccheroni e spaghetti.

A noi andava benissimo, perché l'importante, come credo accada anche per tutti gli altri genitori, è sempre stato vedere che la bambina mangiava volentieri, e che frequentava l'asilo contenta.

Comunque questa Signora Bonetti era veramente un portento! Quando, in via Galliera, abbiamo fatto i progetti per la preparazione della nuova Vecchia Scuola, sono venuta a conoscenza dell'esistenza di un'azienda italiana famosa nel mondo per costruire una stufa, che loro chiamano blocco cottura, su misura, proprio come la vuoi tu.

Così, questa azienda prestigiosa ha progettato la mia stufa. È venuta talmente bene, bellissima, solida, efficiente e allo stesso tempo morbida... e accomodante. Insomma, proprio come la Signora Bonetti, la stufa avrebbe accontentato tutti quanti avessero deciso di frequentare la nostra cucina.

E così abbiamo deciso di battezzarla in suo onore, e anche per l'azienda che l'ha costruita, oggi la mia stufa è la Signora Bonetti. Se per caso questo prodotto ha un codice, nessuno si è azzardato a comunicarmelo: anche questo è un segno di affetto, pur di farmi contenta!

---

## **LE RICETTE DELLA MAESTRA DI CUCINA**

*01 dicembre 2012*



# Hotel de luxo da Hilton com marca madeirense

**FN HOTELARIA PARTICIPOU NA EXECUÇÃO DO HOTEL CONRAD ALGARVE**

ZÉLIA CASTRO  
zcastro@dnoticias.pt

A empresa madeirense FN Hotelaria participou na execução do mais recente hotel de luxo do Algarve, o Conrad Algarve Hotel, do grupo Hilton, que se situa na Quinta do Lago, em Faro. Segundo o director comercial da empresa, João Abel de Freitas, este projecto representou um encaixe na ordem de 1,4 milhões de euros para a empresa e, apesar dos avanços e recuos que se registaram, constitui "um marco" na história da empresa, tendo em conta a nova perspectiva adoptada, de expansão do mercado além fronteiras.

Desde uma fase inicial no projecto do Conrad Algarve, a FN Hotelaria teve uma colaboração, em conjunto com o promotor, ao nível do desenvolvimento dos projectos e da própria solução, em termos de implantação de todos os equipamentos industriais e hoteleiros, e ajudou a definir toda a operação de comidas e bebidas. João Abel de Freitas salienta a cozinha do restaurante 'Gusto' deste hotel, em que todo o conceito foi idealizado com o intuito de poder alcançar estrelas Michelin num futuro próximo.

A FN Hotelaria representa marcas nacionais e internacionais de referência, no que diz respeito a equipamentos industriais e hoteleiros, desde cozinhas, bares, câmaras frigoríficas, salas de preparação, pastelaria, padaria, lavandaria. Hoje em dia têm ainda uma nova componente, ligada à área de ar condicionado e ventilação, abraçando assim um leque alargado de soluções técnicas.

A empresa já tinha concorrido para um outro hotel Hilton, o Casca-



Participação da FN Hotelaria no Conrad Algarve é "um marco" na história da empresa. FOTO OCTÁVIO PASSOS/ASPRESS

as em Vilamoura, mas perderam esse projecto, embora a marca não tenha ficado satisfeita com a solução adquirida na altura. "Desde essa altura ficámos com referências dentro da própria cadeia e temos vindo a fazer os produtos hoteleiros de maior referência nos últimos anos, como as Pousadas de Portugal, em particular, desde que o grupo Pestana assumiu a exploração e gestão desse produto", referiu, frisando que realizaram também os projectos do Palácio do Freixo, Pousada de Viseu, Tavira e, este ano, acabaram o Cidadela em Cascais. Também estiveram presentes no Sheraton de Lisboa, no Aquapura Hotel, Fontana Park e Inspira Santa Marta.

A aposta no mercado externo é cada vez mais visível, mas, numa fase inicial, fizeram a hotelaria de referência regional. "Numa segunda fase, com a saída para o mercado nacional, ganhámos a aposta e tornámo-nos uma referência em toda a

hotelaria de média/alta gama que se tem vindo a desenvolver, nos últimos anos, a nível nacional", vincou.

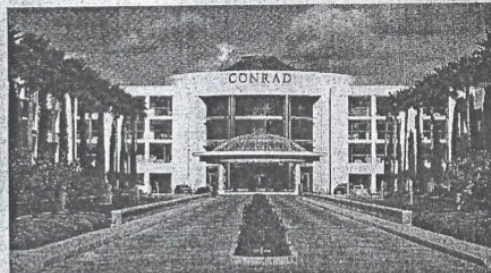
Neste momento, o foco da empresa passa cada vez mais pelo mercado internacional, não descurando o mercado regional e nacional. Lá fora, neste momento, estão a executar uma obra em Cabo Verde, para o grupo Oásis Atlantic, e terminaram, há pouco tempo, a remodelação de um hotel que existe em Príncipe e o Pestana Casablanca, em Marrocos. "Não pretendemos entrar nesses mercados numa lógica de roubar o trabalho às empresas que lá existem, a nossa filosofia é poder possibilitar, de alguma forma, uma parceria com as empresas locais, eventualmente de menor dimensão, que não têm a capacidade técnica e o conhecimento para trabalhar em determinados projectos que estão a acontecer nos mercados em que eles existem", explicou.

A ligação da FN Hotelaria com o

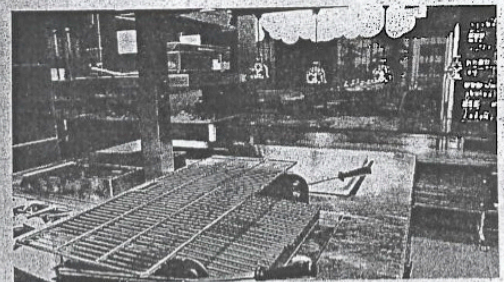
Conrad Algarve começou em meados de 2006, mas foi um processo longo em termos de negociação e estudo. O projecto teve diversos percalços, que obrigou a atrasos sucessivos na obra, até que as intervenções pararam mesmo, por causa de constrangimentos financeiros. Os contratamentos obrigaram a esforços financeiros dos diversos intervenientes, inclusive da FN Hotelaria, que teve de abdicar de parte do contrato para assegurar que o projecto chegava ao fim. "Não foi fácil, mas tivemos a capacidade de chegar até ao fim, algo que outras empresas não conseguiram", frisou. No valor global, o encaixe para a FN Hotelaria foi de 1 milhão e 400 mil euros, um valor que inicialmente ultrapassava 1,5 milhões, mas houve a necessidade de fazer um reajustamento.



O grupo Hilton congrega várias marcas de hotéis. A Conrad é a marca de luxo internacional desta cadeia de hotéis. Em Portugal, o Hotel Conrad Algarve, situado na Quinta do Lago, é o primeiro do país e só existem três do género na Europa.



A entrada do luxuoso Conrad Algarve. FOTO JÚLIO SILVA CASTRO



Um dos trabalhos de cozinha da FN Hotelaria. FOTO JÚLIO SILVA CASTRO

[www.dnoticias.pt](http://www.dnoticias.pt)  
VEJA MAIS FOTOS DO CONRAD ALGARVE E DO TRABALHO DA FN HOTELARIA NO SÍTO DO DIÁRIO

**DIARIO DE NOTICIAS**

02 dicembre 2012



do hotel.

80

O Conrad Algarve também possui apartamentos para venda, com preços a rondar 1 milhão de euros.

154

Número de quartos que o hotel tem disponíveis e cujos preços variam entre os 300 e os 3.000 euros.

2.300

Número de equipamentos de cozinha, lavandaria e outros vendidos pela FN Hotelaria para o Conrad Algarve

A COZINHA

## Estrela Michelin é meta com os recursos que possuem

Segundo o chefe executivo de cozinha do Conrad Algarve, Cristiano di Martin, a gastronomia tem uma grande importância no grupo, uma vez que a cadeia de hotéis Hilton reconhece essa relevância dentro dos serviços de um hotel. Em relação ao Conrad Algarve, a variedade é muita e o trabalho árduo, no sentido de inovar e criar uma identidade que o diferencie da concorrência.

Na cozinha do Conrad Hotel, Cristiano di Martin faz questão de usar produtos locais nos pratos que realiza. "Cada Conrad faz uma ligação com a comunidade, o que, no meu caso, é através da comida", disse. "Há aqui produtos muitos bons em Portugal e no Algarve em particular e, por isso, tentamos mostrá-los nos nossos menus", explicou.

Em relação as cozinhas escolhidas e que foram equipadas pela equipa madeirense em parceria com todos os intervenientes, inclusive o chef, garantiu que os objetivos foram cumpridos. "Foram muito profissionais e fizeram questão de que todas as indicações fossem seguidas", frisou, apontando que com os recursos disponíveis vão lutar por uma estrela Michelin. Z.C.



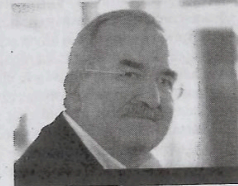
OS MEIOS TÉCNICOS

## Qualidade e segurança são máximas para grupo Hilton

De acordo com o director técnico do cluster Algarve do grupo Hilton, António Horta, a qualidade e a segurança são pontos fortes desta cadeia de hotéis. "Nós tentamos ter sempre o máximo de qualidade com o máximo de segurança, olhando e zelando não só pelos nossos clientes, mas também pelos nossos empregados", vincou ao DIÁRIO, referindo que a formação é uma exigência máxima.

No grupo, hoje é ponto assente que nada pode ser deixado ao acaso. Anualmente, os hotéis Hilton são visitados por especialistas em segurança, que fazem um levantamento e dão alguns pontos que são para cumprir no imediato ou em meses, consoante as prioridades que têm de ser atingidas.

Visto que trabalha na área da qualidade e da segurança, e tendo já passado por vários grupos e sempre estrangeiros, o trabalho da FN Hotelaria é traduzido por António Horta como uma "experiência maravilhosa", enaltecendo a preocupação demonstrada, desde o início, em alertar e ajudar, mostrar e esclarecer todas as dúvidas que apa-



**NO GRUPO, HOJE É PONTO ASSENTE QUE NADA PODE SER DEIXADO AO ACASO**

reciam, de uma forma natural. Quanto ao futuro, o caminho aponta para uma lógica de sustentabilidade. Todos os meses, os hotéis Hilton têm de reportar os consumos de electricidade, gás e água e, todas as noites, pesam todos os lixos, óleos, pilhas, baterias e lâmpadas. Posteriormente são classificados consoante os valores registados e alertados se estão dentro dos limites previstos ou não. Z.C.

# DIARIO DE NOTICIAS

## 02 dicembre 2012