

**MARRONE**

**RASSEGNA  
STAMPA  
2013**

## › MARRONE ED ALAJMO: ECCELLENZA ED ITALIANITÀ IN CUCINA

Quando due grandi firme italiane si uniscono ciò che ne nasce è un capolavoro, risultato dell'artigianalità e dell'ingegno del nostro Paese. E se queste due firme sono **Marrone** ed **Alajmo** il risultato non può che essere una cucina d'autore che racchiude in sé la professionalità e la creatività di un grande Maestro della cucina italiana e la tecnologia e l'affidabilità di un'azienda all'avanguardia. Da una parte la famiglia **Alajmo** che da anni si dedica al mondo della ristorazione e che oggi porta avanti con passione ed entusiasmo 3 ristoranti stellati in Veneto; dall'altra l'azienda **Marrone** di Fiume Veneto (PN), che produce blocchi cottura professionali di elevata tecnologia, performanti e personalizzabili. Massimiliano Alajmo, il più giovane tristellato europeo, dopo aver scelto Marrone per la nuova cucina del Grancaffè Quadri, ha confermato la partnership per rinnovare la cucina de Le Calandre. Ancora una volta **Marrone** conferma la sua affidabilità e la sua capacità di innovazione e con questa partnership si lega ad una delle migliori firme della cucina mondiale.



L'Arte in Cucina | 81

**L'ARTE IN CUCINA**  
*01 gennaio 2013*



MORE TAGS...  
GLOSSARIO...

**Attrezzature x Ristoranti**  
www.marchiodoro.it  
Armadi Frigo, Banchi Refrigerati Banchi Bar, Sconti sino al 50%



Scegli Tut >

12 November 2012 -- Il nuovo sito web di Massimiliano Alajmo Nasce www.alajmo.it, il nuovo sito web dello chef Massimiliano Alajmo: Le Calandre, il Calandrino, C...

26 February 2012 -- Video intervista a Massimiliano Alajmo de Le Calandre Identità Golose 2012: ItaliaSquisita video intervista lo chef Massimiliano Alajmo de Le Calandre a R...

LE RIVISTE IN DIGITALE

CHEF

## Un monoblocco MARRONE alle Calandre

by Fiorella Baserga, Thursday 24 January 2013



Massimiliano Alajmo, il più giovane tristellato europeo, dopo aver scelto Marrone per la nuova cucina del Grancaffè Quadri, ha confermato la partnership per rinnovare la cucina de Le Calandre curandone in particolare alcuni dettagli

tecnici, estetici ed ergonomici della "stufa" ed aggiungendo, per finire, il logo Alajmo sull'acciaio. Massimiliano soddisfatto ha così commentato il suo [...]

Like Be the first of your friends to like this.

Massimiliano Alajmo, il più giovane tristellato europeo, dopo aver scelto Marrone per la nuova cucina del Grancaffè Quadri, ha confermato la partnership per rinnovare la cucina de **Le Calandre** curandone in particolare alcuni dettagli tecnici, estetici ed ergonomici della "stufa" ed aggiungendo, per finire, il logo Alajmo sull'acciaio.

Massimiliano soddisfatto ha così commentato il suo monoblocco Marrone:

*"Una delle cose che amo fare da sempre, a fine giornata, a luci spente e nel totale silenzio del ristorante, è guardare la mia cucina e gustarmi il suo riposo. Quella momentanea tranquillità e quell'acciaio in penombra ben lucidato dove il graffio assume valore mi rinfranca. La parte centrale della cucina, quel cuore caldo o la stufa come molti di noi amano definirla, è più di uno strumento, è quasi il sigillo di quell'intera stanza. Lei, da gran signora, sta al centro e vuole essere osservata, lucidata e coccolata con una certa frequenza. La scelta, dunque di cambiare piano cottura per un cuoco non è cosa da poco e la convinzione deve essere totale. Nel mio caso la fortuna di aver trovato un team di livello mi ha permesso di superare ogni tipo di dubbio perché a garanzia di tutto vi era ARTIGIANALITA' e un'altra grande rarità che porta il nome di SARTORIA ITALIANA. La Marrone in questo è esemplare, la ricerca e la cura dei dettagli risulta maniacale al punto che il risultato raggiunto diviene da subito il livello successivo da superare. Ringrazio pertanto tutti quelli che hanno contribuito alla realizzazione di questo piccolo capolavoro".*

Massimiliano Alajmo

VERBA

To search, type and hit ent

### NEWSLETTER

Nome

Cognome

E-mail

Trattamento dei dati personali secondo il vigente Codice della privacy (art. 4 D.Lgs. 196/03)



### LA RIVISTA



### BLOG



#### DOCTOR GOURMETA

di Carlo Spinelli



**ITALIASQUISITA.NET**  
24 gennaio 2013

Percorso: Home » Mostre ed eventi... » Marrone e Alajmo: eccellenza e italianità in cucina

## Marrone e Alajmo: eccellenza e italianità in cucina



Quando due grandi firme italiane si uniscono ciò che nasce è un capolavoro, risultato dell'artigianalità e dell'ingegno del nostro Paese. E se queste due firme sono **Marrone** e **Alajmo** il risultato non può che essere una cucina d'autore che racchiude in sé la professionalità e la creatività di un grande Maestro delle cucine italiane e la tecnologia e l'affidabilità di un'azienda all'avanguardia. Da una parte la famiglia Alajmo, che da anni si dedica al mondo della ristorazione e che oggi, con l'ultima generazione guidata dai fratelli Massimiliano e Raffaele, porta avanti con passione ed entusiasmo il ristorante *Le Calandre* di Sarmeola (Padova), il ristorante *Quadri* di Venezia ed il ristorante *La Montecchia* di Selvazzano (Padova). Tre stelle Michelin il primo, una stella il secondo e il terzo. Dall'altra parte un'azienda, la **Marrone** di Fiume Veneto (Pordenone), che produce blocchi cottura professionali di elevata tecnologia, performanti e personalizzabili. Massimiliano Alajmo, il più giovane chef tre

stelle Michelin europeo, dopo aver scelto Marrone per la nuova cucina del *Grancaffè Quadri*, ha confermato la partnership per rinnovare la cucina de *Le Calandre*, curandone in particolare alcuni dettagli tecnici, estetici ed ergonomici della "stufa" ed aggiungendo, per finire, il logo Alajmo sull'acciaio.

Massimiliano soddisfatto ha così commentato il suo monoblocco Marrone: *"Una delle cose che amo fare da sempre, a fine giornata, a luci spente e nel totale silenzio del ristorante, è guardare la mia cucina e gustarmi il suo riposo. Quella momentanea tranquillità e quell'acciaio in penombra ben lucidato dove il graffio assume valore mi rinfranca. La parte centrale della cucina, quel cuore caldo o la stufa, come molti di noi amano definirla, è più di uno strumento, è quasi il sigillo di quell'intera stanza. Lei, da gran signora, sta al centro e vuole essere osservata, lucidata e coccolata con una certa frequenza. Dunque, la scelta di cambiare piano cottura per un cuoco non è cosa da poco e la convinzione deve essere totale. Nel mio caso la fortuna di aver trovato un team di livello mi ha permesso di superare ogni tipo di dubbio perché a garanzia di tutto vi era artigianalità e un'altra grande rarità che porta il nome di Sartoria Italiana. La Marrone in questo è esemplare, la ricerca e la cura dei dettagli risulta maniacale al punto che il risultato raggiunto diviene da subito il livello successivo da superare. Ringrazio pertanto tutti quelli che hanno contribuito alla realizzazione di questo piccolo capolavoro".*



quasi il sigillo di quell'intera stanza. Lei, da gran signora, sta al centro e vuole essere osservata, lucidata e coccolata con una certa frequenza. Dunque, la scelta di cambiare piano cottura per un cuoco non è cosa da poco e la convinzione deve essere totale. Nel mio caso la fortuna di aver trovato un team di livello mi ha permesso di superare ogni tipo di dubbio perché a garanzia di tutto vi era artigianalità e un'altra grande rarità che porta il nome di Sartoria Italiana. La Marrone in questo è esemplare, la ricerca e la cura dei dettagli risulta maniacale al punto che il risultato raggiunto diviene da subito il livello successivo da superare. Ringrazio pertanto tutti quelli che hanno contribuito alla realizzazione di questo piccolo capolavoro".

**DEGUSTA.IT**  
 24 gennaio 2013

**Dieta Mediterranea** · Piace a 51 persone

24 gennaio alle ore 12.43 ·

 **Mi piace****Massimiliano Alajmo ha cambiato la cucina**

MARRONE ED ALAJMO Eccellenza ed italianità in cucina. Quando due grandi firme italiane si uniscono ciò che ne nasce è un capolavoro, risultato dell'artigianalità e dell'ingegno del nostro Paese. E se qu...

Di: GlamFood

Mi piace · Commenta · Condividi

**DIETA MEDITERRANEA FACEBOOK***24 gennaio 2013*

**Massimiliano Alajmo ha cambiato la cucina**

da GlamFood (Note) Giovedì 24 gennaio 2013 alle ore 12.21

**MARRONE ED ALAJMO****Eccellenza ed italianità in cucina**

Quando due grandi firme italiane si uniscono ciò che ne nasce è un capolavoro, risultato dell'artigianalità e dell'ingegno del nostro Paese. E se queste due firme sono **Marrone** ed **Alajmo** il risultato non può che essere una cucina d'autore che racchiude in sé la professionalità e la creatività di un grande Maestro della cucina italiana e la tecnologia e l'affidabilità di un'azienda all'avanguardia.

Da una parte la famiglia Alajmo che da anni si dedica al mondo della ristorazione e che oggi, con l'ultima generazione guidata dai fratelli Massimiliano e Raffaele, porta avanti con passione ed entusiasmo il ristorante *Le Calandre* di Sarmeola (Padova), il ristorante *Quadri* di Venezia ed il ristorante *La Montecchia* di Selvazzano (Padova). Tre stelle Michelin il primo, una stella il secondo ed il terzo. Dall'altra parte un'azienda, la **Marrone** di Fiume Veneto (Pordenone), che produce **blocchi cottura professionali di elevata tecnologia, performanti e personalizzabili**.

Massimiliano Alajmo, il più giovane tristellato europeo, dopo aver scelto Marrone per la nuova cucina del Grancaffè Quadri, ha confermato la partnership per rinnovare la cucina de **Le Calandre** curandone in particolare alcuni dettagli tecnici, estetici ed ergonomici della "stufa" ed aggiungendo, per finire, il logo Alajmo sull'acciaio.

Massimiliano soddisfatto ha così commentato il suo monoblocco Marrone:

*"Una delle cose che amo fare da sempre, a fine giornata, a luci spente e nel totale silenzio del ristorante, è guardare la mia cucina e gustarmi il suo riposo. Quella momentanea tranquillità e quell'acciaio in penombra ben lucidato dove il graffio assume valore mi rinfranca. La parte centrale della cucina, quel cuore caldo o la stufa come molti di noi amano definirla, è più di uno strumento, è quasi il sigillo di quell'intera stanza. Lei, da gran signora, sta al centro e vuole essere osservata, lucidata e coccolata con una certa frequenza. La scelta, dunque di cambiare piano cottura per un cuoco non è cosa da poco e la convinzione deve essere totale. Nel mio caso la fortuna di aver trovato un team di livello mi ha permesso di superare ogni tipo di dubbio perché a garanzia di tutto vi era ARTIGIANALITA' e un'altra grande rarità che porta il nome di SARTORIA ITALIANA. La Marrone in questo è esemplare, la ricerca e la cura dei dettagli risulta maniacale al punto che il risultato raggiunto diviene da subito il livello successivo da superare. Ringrazio pertanto tutti quelli che hanno contribuito alla realizzazione di questo piccolo capolavoro".*

*Massimiliano Alajmo*

Ancora una volta Marrone conferma la sua affidabilità e la sua capacità di innovazione e con questa partnership si lega ad una delle migliori firme della cucina mondiale.

# GLAM FOOD FACEBOOK

## 24 gennaio 2013



## The best of Hospitality Week

Posted on January

(<http://www.foodserviceconsultant.org/2013/01/>) 28

(<http://www.foodserviceconsultant.org/2013/01/28/>) 2013

(<http://www.foodserviceconsultant.org/2013/>)

Like 5    Tweet 4

**Jackie Mitchell considers the highlights from the Hospitality Week conference in a snowy Birmingham**

Snow didn't keep people away from this year's Hospitality Week, held at NEC Birmingham, England. Most exhibitors I spoke to reported a steady stream of visitors, despite the thick snow visible outside the exhibition centre.

The latest equipment could be found at the CESA (<http://www.cesa.org.uk>) Innovation Zone. CESA's Keith Warren said "It's easy to miss something at a show like this, but having the innovative products clustered together makes it easier for visitors."

The Innovation Zone included Jestic (<http://www.jestic.co.uk>) Foodservice Equipment, which showed for the first time at a UK trade exhibition, Marrone catering equipment. This Italian company custom builds stainless steel cooking ranges according to requirements. Jestic's Michael Eyre explained that the Marrone range on the stand had been built for a test kitchen and included a gas burner, pasta boiler and induction hob. Jestic also displayed the Jospier charcoal oven, as it is the UK sole agent. Eyre pointed out the advantages of the Jospier. "Flavour, speed and moisture retention."

On the Airwave Europe (<http://www.airwave.tv>) stand, Carl Rubin from Fingl Technology outlined an innovative system for hotels where guests can control all amenities in their room by using a smartphone. "The system is installed at the Aloft Hotel, Bangkok, Thailand (a Starwood property) where guests are given a smartphone which replaces the room key. Using the phone, they can control the lights, air conditioning, TV channels in the room, receive calls and make contact with all

### AUTHOR BIO

Editorial Team

(<http://www.foodserviceconsultant.org/>)

[editorial@foodserviceconsultant.org](mailto:editorial@foodserviceconsultant.org)

BF5\_Consultant

### MORE FROM EAME



**360° of operation**

(<http://www.foodserviceconsultant.org/360-of-operation>)



**The Yau empire's emotional underpinning**

(<http://www.foodserviceconsultant.org/yau-empire-emotional-underpinnin>)



**As seen on TV**

(<http://www.foodserviceconsultant.org/as-seen-on-tv>)

the hotel's services," he says.

Crucially, all the guests' preferences are stored in the hotel's system ready for the next visit or for another hotel. "The technology makes it your room rather than just a hotel room and integrates with the hotel's systems," says Rubin.

**Black Rock Grill** (<http://www.blackrockgrill.com>) unveiled its new Shabu Shabu stone lidded Japanese hotpot bowls, capitalising on the latest Japanese dining experience. The volcanic rock circular slab at the bottom of the bowl is heated on a gas hob and placed into the pot. In the demonstration, onions and garlic were gently fried on the rock, then the mussels, water and white wine to make Moules Marinière. As Louise Hatter from the company says "It's live cooking at the table and can be used to cook a variety of dishes. Serve customers with a choice of ingredients and they can enjoy making their own dish. In Toyko, pork, chicken, seafood, vegetables and tofu are popular."

Black Rock Grill will be exhibiting with CESA at the forthcoming NAFEM Show in Orlando, Florida, USA.

Swedish company **Wexiödisk** (<http://www.wexiodisk.com>), which entered the UK market two months ago, showcased its WD-6 Duplus dishwasher which only uses 1 litre of fresh water per cycle. Its automatic hood operation senses when a basket is placed onto the rack before dosing the hood and commencing the cycle. The new WD-PRM6 pre rinse machine addresses the issue of conserving water and using less energy, as it uses the waste water from the dishwasher. Wexiödisk's Simon Frost says "This saves four to eight litres of water which would be used if staff manually pre rinsed dishes before they go in the dishwasher. It saves on manpower and staff are free to do something else."

On the **Valera** (<http://www.valera.co.uk>) stand, making its debut was the new Vista chilled display cabinet from Portuguese company Jordao Cooling Systems. "This uses straight glass instead of curved which gives more visual impact," said Pratap Gadhvi from Valera. "It makes the products stand out. It has double glass to keep it insulated and the LED lighting saves energy."

Valera launched the 'Advance' range of Fagor combi ovens. Oier Biritxinaga Lauzirika, Fagor's development chef flew in from Spain to attend the show. He explained how the ovens are easily operated using a touch screen to operate both manual and automatic cooking programmes. The Multi Tray system inside the oven monitors and controls the temperature of each tray independently so different types of dishes can be cooked at the same time. A USB allows for the uploading and downloading of recipe data. "Chefs who don't like technology will find this easy to use with the touch screen operation," he said. "You can create a recipe and upload it. It has a self cleaning system. The ovens are smaller so they can fit into compact spaces."

*Jackie Mitchell*

**FOODSERVICECONSULTANT.ORG**

*28 gennaio 2013*

# MONITO



## MISSIONE BARMAN... O BARLADY

Sì, perché il termine - e la professione - ormai, a differenza degli anni Novanta in cui spopolava il rito di "Cocktail" (1988), con un fascino Tom Cruise intento a preparare stuzzicanti drink per avventori esigenti, ha assunto una connotazione mista. E così, in occasione dell'edizione 2013 di Challenge o ha trionfato una sensazionale Anna Di Sandro (vedi foto), per i Fiduciari, e un altrettanto grandioso Pietro Attolico, per i Consiglieri. L'esclusiva gara di cocktail, tra le più antiche sul territorio nazionale è riservata alle cariche istituzionali dell'Albes suddivise nelle due suddette categorie. Location dell'evento, tenutosi lo scorso 14 gennaio, La Baltina di Asiago. Organizzata dal Presidente dei Soci Sostenitori Albes, Danilo Bellucci, la manifestazione si è distinta per l'avvicinarsi di diversi master, quali Bonaventura Maschio, Absolut Elyx, Luxardo e Chambord, e numerosi colpi di scena. Da segna anche il trionfo di Angelo Carpentieri, per la categoria 'speciale' Consorzio dell'Asti DOCCG. - L.T.



## MARRONE E ALAJMO, ECCELLENZA E ITALIANITÀ IN CUCINA

Quando due grandi firme italiane si uniscono ciò che ne nasce è un capolavoro, risultato dell'artigianato e dell'ingegno del nostro Paese. E se queste due firme sono Marrone e Alajmo il risultato non può che essere una cucina d'autore che racchiude in sé la professionalità e la creatività di un grande Maestro della cucina italiana e la tecnologia e l'affidabilità di un'azienda all'avanguardia. Da una parte la famiglia Alajmo che da anni si dedica al mondo della ristorazione e che oggi, con l'ultima generazione guidata dai fratelli Massimiliano e Raffaele (a fianco nella foto), porta avanti con passione ed entusiasmo il ristorante Le Calandre di Sarmeola (Padova), il ristorante Quadri di Venezia e il ristorante La Montecchia di Selvazzano (Padova). Tre stelle Michelin il primo, una stella il secondo e il terzo. Dall'altra parte un'azienda, la Marrone di Fiume Veneto (Pordenone), che produce blocchi cottura professionali di elevata tecnologia, performanti e personalizzabili. Massimiliano Alajmo, il più giovane trisstellato europeo, dopo aver scelto Marrone per la nuova cucina del Grancaffè Quadri, ha confermato la partnership per rinnovare la cucina de Le Calandre curandone in particolare alcuni dettagli tecnici estetici ed ergonomici della "stufa" ed aggiungendo, per finire, il logo Alajmo sull'acciaio. - L.T.



GIANFRANCO DI NISO.



DAVIDE MANZONI.

## UNA BELLA STORIA BERGAMASCA DIVENTATA LIBRO

Gianfranco Di Niso, ha 41 anni e, appena quattordicenne, ha iniziato a lavorare come barista, diventando successivamente barman professionista presso numerosi locali della città di Bergamo. Ha sempre creduto e investito nel suo lavoro e, giorno dopo giorno, ha cercato di migliorare come barman e insegnante coltivando segretamente il desiderio di portare alla ribalta la città di Bergamo nel mondo grazie alla sua professione. L'ispirazione per il libro "Cocktail" nacque con l'idea di creare un volume semplice ma moderno e completo che al lettore comune si presentasse come un comodo manuale sui cocktail e agli addetti ai lavori come un ricettario in parte innovativo, grazie a capitoli dedicati a Mojito invecchiato e ai recenti Ice Cream Drink. Assieme a Davide Manzoni, carissimo amico laureato in Cinema e appassionato di cucina, hanno condotto un lavoro di ricerca guidato dalla logica della concordanza tra bere e cedere non solo proposte di assaggi e stuzzichini, ma veri e propri suggerimenti gastronomici nazionali e internazionali - antipasti, primi, secondi e dessert - che avrebbero potuto sposarsi felicemente con un eventuale drink. Il tutto senza assolutamente tradire la ragione principale per cui Gianfranco e Davide hanno scritto "Cocktail": permettere a tutti di trasformarsi direttamente a casa loro in barman pro e cuochi talentuosi senza chissà quale preparazione specifica e con poco dispendio di tempo e denaro.

### Marrone e Alajmo: eccellenza e italianità in cucina



Quando due grandi firme italiane si uniscono ciò che nasce è un capolavoro, risultato dell'artigianalità e dell'ingegno del nostro Paese. E se queste due firme sono Marrone e Alajmo il risultato non può che essere una cucina d'autore che racchiude in sé la professionalità e la creatività di... - [Leggi News](#)

non da solo, ma insieme ad Agroittica, Tartuflanghe e Cà del Bosco, per unire insieme...

[Approfondimento](#)

### La Fòcara incendia i cieli a Novoli

Suoni, arte, note. Basterebbero queste poche scintille ad accendere...

[Approfondimento](#)

---

**In Vino VeritArs: l'arte di degustare l'arte** In via Farini 15, nelle sale della bellissima Casa Saraceni, nel contesto di Art City, il circuito museale Genius Bononiae - realizzato in concomitanza con gli eventi organizzati da ArteFiera 2013 - gli ultimi giorni di gennaio scorso si è vista un'incredibile affluenza di pubblico... [Approfondimento](#)

**Bologna e provincia: sagre, feste carnevali e mercatini** Il ricco calendario di eventi della Provincia di Bologna propone una serie interessantissima di appuntamenti per i mesi di febbraio e marzo 2013... [Approfondimento](#)

**Un circuito... di Gusto** A più di un anno di distanza dalla nascita, la Compagnia del Tratufo è diventata un circuito enogastronomico internazionale che riunisce esperti, appassionati e addetti ai lavori accomunati dalla voglia di sperimentare un connubio di gusto e turismo legato a professionalità, creatività e passione... [Approfondimento](#)

**DEGUSTA NEWSLETTER**

*04 febbraio 2013*

## > PISTACCHI E SAN VALENTINO

Diversi studi scientifici evidenziano gli effetti benefici che i pistacchi possono avere sulla nostra salute: contribuiscono a proteggere il cuore e aiutano a mantenerci in forma.



Hanno inoltre un sapore così particolare da essere un ingrediente perfetto per tante ricette: lo Chef Omar Allievi ha infatti realizzato un menù a base di pistacchi americani e dedicato alla festa di San Valentino. Tra le altre: "Tartare di Tonno con Panzanella Profumata ai Pistacchi" e "Tortino al Cioccolato con Cuore Mordibo al Lampone, Cialda al Croccante di Pistacchio e Gelato al Pistacchio Tostato". Questa comunicazione rientra nella campagna internazionale lanciata da **American Pistachio Growers** (l'associazione americana che rappresenta i coltivatori di pistacchi e i partner del settore in California, Arizona e New Messico), un'iniziativa che nasce dall'esigenza di diffondere fra i consumatori italiani la conoscenza delle caratteristiche specifiche di questo prodotto, non dimenticando i possibili utilizzi in cucina. [www.americanpistachios.it](http://www.americanpistachios.it)

## > MARRONE ED ALAJMO: ECCELLENZA ED ITALIANITÀ IN CUCINA

Quando due grandi firme italiane si uniscono ciò che ne nasce è un capolavoro, risultato dell'artigianalità e dell'ingegno del nostro Paese. E se queste due firme sono **Marrone** ed **Alajmo** il risultato non può che essere una cucina d'autore che racchiude in sé la professionalità e la creatività di un grande Maestro della cucina italiana e la tecnologia e l'affidabilità di un'azienda all'avanguardia. Da una parte la famiglia **Alajmo** che da anni si dedica al mondo della ristorazione e che oggi porta avanti con passione ed entusiasmo 3 ristoranti stellati in Veneto; dall'altra l'azienda **Marrone** di Fiume Veneto (PN), che produce blocchi cottura professionali di elevata tecnologia, performanti e personalizzabili. Massimiliano Alajmo, il più giovane trisstellato europeo, dopo aver scelto Marrone per la nuova cucina del Grancaffè Quadri, ha confermato la partnership per rinnovare la cucina de Le Calandre. Ancora una volta **Marrone** conferma la sua affidabilità e la sua capacità di innovazione e con questa partnership si lega ad una delle migliori firme della cucina mondiale.



L'Arte in Cucina | 81

# L'ARTE IN CUCINA

01 marzo 2013

**L'ESPERTO**

**SOLO PER SPAZI GRANDI**

«Nata per la ristorazione alberghiera - spiega

**Stefano Bonini**, esperto di Trade Mark, società di consulenza e marketing turistico - la disposizione a isole permette di non incrociare i flussi di lavoro e le differenti partite. Ma richiede ampi spazi: i moduli hanno profondità 90 cm (anche se alcuni produttori hanno moduli da 70 cm) e disposti uno in fronte all'altro arrivano a occupare 180 cm di larghezza. Un ingombro a cui va aggiunto lo spazio attorno per muoversi (almeno 80-90 cm) e i piani d'appoggio alle spalle. In questo modo si arriva facilmente a cucine che richiedono dai 4 metri di larghezza e oltre, con una superficie minima ipotizzabile di 32 mq. È quindi una soluzione onerosa per gli spazi che richiede, specie se è situata in location di prestigio. Da tenere in conto che, in questo tipo di cucina, a fine giornata i cuochi camminano molto di più rispetto a una cucina compatta. In generale, per un locale dal menù semplice, la cucina in linea appare come un investimento più proporzionato, mentre quella a isola è adeguata a menù gourmand e brigate numerose».



Solo l'essenziale, ma curato nelle più piccole finiture su misura. È la nuova cucina a isola del ristorante Le Calandre. Dove per la prima volta viene introdotta anche l'induzione.

di Marina Bellati

## Isola tecno e multifunzione l'alta cucina bada al sodo

**L**o scorso agosto al tristellato ristorante Le Calandre (Rubano, Pd) dei fratelli Massimiliano e Raffaele Alajmo è stato effettuato un restyling del piano cottura. Non si è trattato di un lavoro radicale, in quanto già in precedenza era un'area di lavoro

organizzata a isola che anche dopo i lavori di ristrutturazione ha mantenuto la medesima collocazione.

Differente invece il marchio a cui Massimiliano Alajmo ha deciso di affidarsi - l'azienda Marrone di Pordenone (marrone.it) - con l'obiettivo di aggiornare la funzionalità del piano cottura e perfezionare alcuni dettagli che stavano particolarmente a cuore al grande chef padovano. Dettagli che in una cucina di altissimo livello possono fare la differenza. Spiega Alajmo: «Abbiamo deciso di ristrutturare l'isola di cottura seguen-

**LA SALAMANDRA**, installata a una estremità dell'isola, in direzione del pass, può essere ruotata quasi di 360°, per facilitare l'uso da entrambi i lati dell'isola. La velocità di rotazione della salamandra è regolabile. Nella zona fuochi a gas, i bruciatori sono dotati di un sistema di circolazione d'acqua, che facilita le pulizie a fine giornata

**Dalla regia centrale controllare sala e cucina è più agevole**

do un concetto di maggiore essenzialità, lavorando anche sui minimi accorgimenti che ci potessero aiutare maggiormente nelle fasi di produzione

**Fuochi a gas e a induzione ben integrati**

e di servizio, dando allo stesso tempo anche un'immagine di pulizia e facilità d'uso all'avanguardia.

In questa macchina ho voluto introdurre le piastre a induzione, che non avevo nella cucina precedente. Le ho adottate da



**SUL PIANO INFERIORE DELLA SALAMANDRA** è stato installato un sistema di illuminazione per evitare la formazione di coni d'ombra. In questo modo la zona è fruibile per la finitura dei piatti e allo stesso tempo risulta più agevole controllare che tutto sia sempre perfettamente pulito. Al bordo possono essere appesi gli attrezzi



**IL PIANO A INDUZIONE**  
multipoint ha una potenza che può variare da 3,5 fino a raggiunge 17 kW per ognuno dei punti cottura. Sotto al piano di lavoro sono stati installati dei mantenifibri per tenere in caldo e far riposare le carni

*Nella foto, da sinistra, Massimiliano Alajmo, il titolare di cucine Marrone Armando Pajatti e Raffaele Alajmo*

un lato perché questa tecnologia ha fatto grandi passi avanti, dall'altro perché io stesso mi sento più sicuro nell'utilizzarle. Accanto all'induzione ho mantenuto però anche i classici fuochi a gas, a cui non ho voluto rinunciare. Il fuoco infatti presenta una significativa disomogeneità di cottura, perché la fiamma aggredisce in modo differente le parti della pentola. Questo comporta un trasferimento termico variabile che ritengo importante per alcuni tipi di cottura, ad esempio nella preparazione dei risotti». Queste sono le variazioni più significative del restyling del piano cottura, in cui sono integrati alcuni attrezzi di cottura come il bollitore o i cestelli per

la cottura a vapore che hanno un ruolo importante in una cucina di alto livello.

#### Accessori funzionali

«Nella messa a punto del progetto abbiamo lavorato molto anche sui dettagli - prosegue Alajmo - ad esempio abbiamo chiesto di inserire dei cestelli

**Integrare nel blocco attacchi elettrici e supporti per mixer**

**IL FRY TOP** per le cotture rapide, che può raggiungere una temperatura max 300 °C, è circondato da una canalina per lo scolo dei liquidi di cottura, a scorrimento di acqua. Sulla colonna sono stati posti dei supporti per i mixer, con presa elettrica integrata nella colonna stessa. Da notare il pasta cooker, personalizzato con i manici antiscivolo in acciaio inox, trasformabile per la cottura controllata con roner o a vapore

per il risciacquo dei cucchiari, dei supporti per i mixer di servizio, oltre a una serie di cassetti per tenere il pane in caldo o per fare riposare le carni. Molti dettagli definiti in collaborazione con Marrone sono assolutamente di natura "sartoriale", ad esempio i cestelli cuocipasta: nelle produzioni di serie sono dotati di manico in

#### Manici in acciaio antiscivolo, dettaglio su misura

plastica, per ragioni di isolamento termico. Io ho chiesto di fornirmeli con manici in acciaio, che sono comunque isolati termicamente e garantiscono una maggiore igiene, oltre a non essere suscettibili di usura per il lavaggio. L'impugnatura ergonomica e antiscivolo mi assicura una presa perfetta del manico, che essendo in acciaio si integra ancora meglio nella mia cucina anche da un punto di vista estetico». Una particolare attenzione è stata riposta nella realizzazione della salamandra sospesa e rotante quasi a 360 gradi. «È stata collocata a un estremo dell'isola - precisa lo chef - ed

è rivolta verso il pass; grazie al movimento a cerchio può essere orientata in modo da essere utilizzata da entrambe le partite che lavorano sui due lati dell'isola. In fase di progetto però ci siamo accorti che sotto la salamandra si sarebbero create delle zone d'ombra, per cui abbiamo fatto installare delle luci sulla superficie inferiore, soluzione che, unita alla possibilità di ruotare la macchina, consente una perfetta pulizia». Secondo Alajmo «il vantaggio della cucina a isola è che il blocco centrale consente al cuoco un controllo più facile della sala e del pass. Con questo tipo di cucina non si danno quasi mai le spalle a chi sta al servizio né agli altri addetti, il che facilita la comunicazione fra i cuochi e con il personale di sala. Permette di avere uno sguardo su tutta la cucina, mentre lo spazio addossato al muro diventa penalizzante, perché costringe a girarsi per controllare il lavoro». ○

#### la scheda

**DIMENSIONI ISOLA**  
Lunghezza: 3.120 mm;  
larghezza: 1.270 mm;  
altezza: 900 mm

**PROGETTO TECNICO**  
Marrone (Fiume Veneto, Pn)

**INVESTIMENTO**  
N.d.

**POTENZA INDUZIONE**  
Max 7 kW

**BRUCIATORI**  
A gas, dotati di circolazione d'acqua a tenuta stagna

**PASTA COOKER**  
Elemento multifunzionale: i cestelli cuocipasta possono essere usati per effettuare cotture a bassa temperatura con il roner o per effettuare cotture a vapore



Comitato Regionale UNPLI  
Friuli Venezia Giulia

# Il 2012 della PRO-LOCO VIVARO

n.8

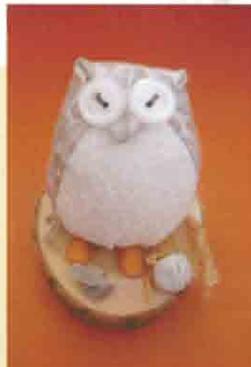
## GUFO: simbolo di saggezza e di conoscenze antiche, uccello sacro e magico

Cari soci e cari compaesani,

per noi questo simpaticissimo gufetto è stato simbolo di *magia*. Nato dalla ricerca di trovare una mascotte per l'evento "100 paesi in festa", il gufo è divenuto il risultato di lavoro di gruppo, idee, fantasia, volontà, sacrificio e dedizione di numerosissimi addetti ai lavori.

Abbiamo avuto la conferma della *magia* del lavorare insieme per un unico scopo, abbiamo scoperto le *magiche* doti di alcune signore, abbiamo testato quanto possa essere *magico* un semplice omaggio...

Ciascuno avrà certamente a casa



uno dei nostri gufi, vi invitiamo a guardarlo e a chiedervi se avete qualche ora, qualche idea o qualche euro per contribuire alle atti-

vità della nostra associazione per darci la possibilità di continuare a trovare soluzioni *magiche* per i nostri eventi.

Ringraziamo tutti coloro che in qualsiasi forma hanno contribuito alla realizzazione di tutte le attività elencate in questo giornalino e ci scusiamo con quanti abbiano subito disagi dovuti agli eventi organizzati.

Avvisiamo, infine, che è possibile diventare soci a partire da gennaio e che è in vendita il dvd di "100 paesi in festa".

Che sia per tutti un  
**MAGICO NATALE!!!**

Presidente  
e consiglieri

## Sommario:

### EVENTI 2012

Re Mag	2
Il Mondo in una sala	2
100 Paesi in Festa	3
Sagra di Sant Zuan	4
8° Magredi Bike e 3° Combinata dei Magredi	4
Festeggiamenti agostani	4
Gita in Cadore	5
Castagnata - Spettacolo di Magia	5
Ginnastica per adulti Incontro sul tema "La prevenzione nel disturbi osteo-articolari	5
Magredi 48 hours	5

### SPAZIO ALLE ASSOCIAZIONI

AFDS - Donatori di Sangue	6
Banda "A. Cesaratto"	6
Coro "G. Brandollisio"	6
Il volo delle farfalle	7
Riserva di caccia	7
A.S.D. Magredi Mountain Trail	7
Protezione civile	7

### SPAZIO ALLA SCUOLA

Incontriamoci nel Magredi 6 La fienagione	8
La Vea di Sant Zuan	8
Da Sant Andrea il purcit su la brea	8
Eri eri a mulin Ognun al tira l'aga al sio mulin	8

## SOLIDARIETÀ: Rapporto di comunanza tra i membri di una collettività pronti a collaborare tra loro e ad assistersi a vicenda.

Abbiamo scelto la definizione del sostantivo "solidarietà" come titolo di questo articolo che riteniamo uno fra i più importanti del nostro giornalino.

Il 2012 è stato caratterizzato da diverse calamità naturali che hanno colpito numerose zone della penisola italiana.

Non abbiamo potuto ignorarle così nel nostro piccolo, abbiamo tentato di aiutare una di queste popolazioni con l'acquisto di formaggio Parmigiano Reggiano e Grana Padano proveniente dai caseifici emiliani terremotati. Questo formaggio è stato venduto come piatto solidale durante la Sagra di Sant Zuan ma è stato anche venduto ai cittadini che ne hanno fatto richiesta. Abbiamo acquistato in tutto circa 2 quintali di formaggio!!! Inoltre, grazie all'interessamento della Dott.ssa Leveghi, le nostre comunità hanno contribuito con la consegna di giocattoli ai piccoli amici del ferrarese.

La Pro Loco si è occupata della consegna a San Agostino (FE) utilizzando un furgone prestato gratuitamente dalla ditta "Marrone srl" di Fiume Veneto ([www.marrone.it](http://www.marrone.it)).

Ci sono però realtà anche locali che necessitano di sostegno così, come tutti gli anni, abbiamo destinato una parte dei nostri ricavi alla Via di Natale



e organizzato la castagnata il cui ricavo, al netto delle spese, è stato devoluto alle scuole materne di Vivaro e Tesis.

In occasione di questo evento anche un'altra associazione del comune ha voluto essere presente con un'offerta cospicua agli asili: il gruppo dei cacciatori ha infatti devoluto complessivamente 700 euro derivanti da attività svolte come singoli volontari (ricavi non riguardanti la Riserva di caccia).

Infine, seppur non avendo organizzato in prima persona i festeggiamenti agostani pro Scuola dell'infanzia di Vivaro, la pro loco ha contribuito alla realizzazione dell'evento con l'acquisto di materie prime, attrezzature, mezzi e personale.

**Grazie a tutti voi!** La nostra associazione è solo lo specchio di una comunità davvero generosa!

# PRO-LOCO VIVARO

## 05 marzo 2013

## **“Altopiano da gustare”:** anche l'arredamento della cucina ha la sua parte

Venerdì, 05 Luglio 2013 12:40



Sabato e domenica 6 e 7 luglio, promossa dal Consorzio Turistico Asiago 7 Comuni, si svolgerà una manifestazione aperta al pubblico per far conoscere e valorizzare i prodotti tipici dell'Altopiano di Asiago, fondendo assieme in

un'unica grande festa la dimensione turistica e quella enogastronomica.

Sotto una tensostruttura coperta nel piazzale dello Stadio del Ghiaccio, allo slogan «Colazioni e Merende d'Autore nel cuore della Natura» si svolgeranno diversi showcooking tenuti da alcuni noti chef in sfida sui temi della “Miglior Merenda”, sabato pomeriggio, e della “Miglior Colazione”, domenica mattina, davanti ad una giuria di giornalisti di settore, utilizzando monoblocchi della ditta Marrone, azienda di Fiume Veneto, in «total black satin».

Inoltre, saranno allestiti oltre 22 stand gastronomici in cui gli operatori dell'Altopiano potranno dare visibilità alla produzione locale.

L'evento vale una giusta causa dato che l'incasso, biglietti al costo simbolico di 2 euro, sarà devoluto in beneficenza.

Domenica, si svolgerà un Convegno tenuto da un esperto nutrizionista sul tema “L'importanza della prima colazione in un regime alimentare equilibrato”, a cui seguirà un dibattito sullo stile di questo primo pasto della giornata con personalità e giornalisti stranieri che racconteranno le diverse abitudini alimentari nei loro paesi di origine.

La ditta Marrone ha il vanto di esser presente nel ristorante più alto del mondo, al 118° piano dell'HK International Commerce Center di Hong Kong, 500 metri di altezza o forse meglio dire “altitudine”.

Le forme minimaliste, assai idonee ai criteri dell'igiene e sanità, sembra siano ideali per una cucina professionale ed elegante, aspirazione anche di ogni cuoca e cuoco casalingo.

Maura Sacher  
m.sacher@egnews.it

**EGNEWS.IT**  
*05 luglio 2013*

## **Monoblocco cottura d'autore**



Monoblocchi cottura di **Marrone** in primo piano ad Asiago, in occasione dell'evento "Altopiano da gustare, colazioni e merende d'autore nel cuore della natura". Per l'azienda di Fiume Veneto si è trattato di un'occasione per mettere alla prova il proprio blocco cottura con showcooking tenuti da noti chef e per offrire ai partecipanti "colazioni e merende d'autore" devolvendo in beneficenza l'intero incasso.

**HOTELLERIE CITY NEWSLETTER**

*20 luglio 2013*

A SAN PIETROBURGO

## Cucina Marrone per un grand hotel russo

FIUME VENETO

Un'altra location di grande prestigio per le cucine della Marrone di Fiume Veneto. L'allestimento di una cucina made in Pordenone riguarda il Grand hotel Europe (http://www.grandhoteleurope.com/), 5 stelle, e rappresenta l'ultimo contratto firmato Marrone. L'hotel si trova nel cuore storico di San Pietroburgo ed è una location esclusiva e di prestigio, icona della città da oltre 135 anni. Non a caso è stato scelto per il G20 della scorsa settimana. Nei primi mesi del 2014 Marrone installerà in una delle cucine dell'hotel un bel

monoblocco, una cucina all'altezza dell'hotel e che ben si adatta all'atmosfera elegante e raffinata della struttura.

Una bella conquista per questa azienda che sta trasferendo la propria sede da Fiume Veneto alla località Prà dei Risi a Zoppola, in via Rui 5. Sempre più Marrone dimostra di sapere fronteggiare la crisi economica confermando la sua espansione in Italia e all'estero e il suo successo in materia di cucine professionali. Con il cambio di sede, più grande di quella precedente, l'azienda vuole infatti dare più spazio a una sempre crescente richiesta dei suoi monoblocchi Mar-

rone.

L'azienda pordenonese vanta, nel proprio albo d'oro, cucine installate al Burj Khalifa di Dubai, all'Ozone di Hong Kong, rispettivamente l'edificio e il ristorante più alti al mondo, e al Jw Marriott Marquis di Dubai, l'hotel più alto del mondo. Negli ultimi cinque anni questa piccola azienda 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 posizio-



Il Grand hotel Europe di San Pietroburgo avrà una cucina Marrone

ne 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, 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.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

**MESSAGGERO VENETO**

*14 settembre 2013*

## Cucina Marrone per un grand hotel russo

FIUME VENETO. Un'altra location di grande prestigio per le cucine della Marrone di Fiume Veneto. L'allestimento di una cucina made in Pordenone riguarda il Grand hotel Europe (<http://www.grandhoteleur...>)



FIUME VENETO. Un'altra location di grande prestigio +T -T  
per le cucine della Marrone di Fiume Veneto.  
L'allestimento di una cucina made in Pordenone riguarda il Grand hotel Europe (<http://www.grandhoteleur.com/>), 5 stelle, e rappresenta l'ultimo contratto firmato Marrone. L'hotel si trova nel cuore storico di San Pietroburgo ed è una location esclusiva e di prestigio, icona della città da oltre 135 anni. Non a caso è stato scelto per il G20 della scorsa settimana. Nei primi mesi del 2014 Marrone installerà in una delle cucine dell'hotel un bel monoblocco, una cucina all'altezza dell'hotel e che ben si adatta all'atmosfera elegante e raffinata della struttura.

Una bella conquista per questa azienda che sta trasferendo la propria sede da Fiume Veneto alla località Prà dei Risi a Zoppola, in via Rui 5. Sempre più Marrone dimostra di sapere fronteggiare la crisi economica confermando la sua espansione in Italia e all'estero e il suo successo in materia di cucine professionali. Con il cambio di sede, più grande di quella precedente, l'azienda vuole infatti dare più spazio a una sempre crescente richiesta dei suoi monoblocchi Marrone.

L'azienda pordenonese vanta, nel proprio albo d'oro, cucine installate al Burj Khalifa di Dubai, all'Ozone di Hong Kong, rispettivamente l'edificio e il ristorante più alti al mondo, e al Jw Marriott Marquis di Dubai, l'hotel più alto del mondo. Negli ultimi cinque anni questa piccola azienda 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, 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.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

**MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT**

*14 settembre 2013*

# Cucine "sartoriali" per gli chef stellati di tutto il mondo

Marrone apre il nuovo stabilimento ed espande l'attività Pujatti: progettiamo su misura per i nostri clienti



In alto da sinistra in senso orario Pujatti con gli chef Alajmo, la sede della Marrone, un cuoco in azione e una cucina

di Elena Del Giudice

Nuova sede e nuovo stabilimento per la Marrone. L'azienda specializzata nella progettazione e realizzazione di cucine per ristorazione l'ha inaugurata nella zona industriale di Zoppola, che condivide con le controllate Steel Novo e Iglu (rispettivamente arredi di cucine professionali in acciaio e refrigerazione). Insieme sono dunque in grado di "arredare", ma il termine è riduttivo, le cucine professionali di hotel, ristoranti, ma anche abitazioni, con un "vestito su misura" per ogni chef.

E' con orgoglio che Armando Pujatti, uno dei soci di Marrone, presenta l'azienda e i suoi prodotti. Soprattutto cucine modoblocco «che possono essere adeguate a ogni esigenza». Non a caso sono in mostra, nella serata inaugurale, attrezzature già pronte per essere spedite a Nuova Delhi, in Thailandia e in Cina.

A "sperimentare" Terry Giacomello, cuoco originario di Montereale Valcellina con alle spalle anni di esperienza in mezzo mondo, dalla Spagna alla Francia, dall'Inghilterra al Brasile, dalla Svizzera alla Russia, dove si è recato per apprendere prima e per insegnare poi, che ha cucinato per gli ospiti di Marrone.

La "piccola" srl, cresciuta notevolmente in questi anni, ha acquisito referenze importanti. L'allestimento più recente è al Borro Tuscan Bistro, vicino al ponte Vecchio di Firenze, a cui si affiancano il Grand Hotel Europe San Pietroburgo, il Four Seasons hotel Riyadh in Arabia Saudita. Due le sedi all'estero aperte di recente, in Germania (inaugurata ad agosto) e a Kuala Lumpur. E ora la nuova sede, che ha richiesto un investimento di alcuni milioni di euro. Necessario per chi ha ambizioni di continuare a crescere. «Noi ci crediamo» spiega Pujatti e le scelte fatte sono evidentemen-

te la conseguenza di questa convinzione e di una grande fiducia nel futuro, fiducia che poggia le solide basi in un intenso lavoro che Marrone ha fatto in questi anni e che continua a svolgere, nell'esportare i propri prodotti.

Vincente è «la capacità di progettare secondo le esigenze dei clienti fornendo quindi un prodotto "sartoriale"», in una parola "artigiano". E non a caso diversi tra i migliori chef del mondo hanno, nei rispettivi ristoranti ma anche nelle loro abitazioni, una cucina Marrone. Altra caratteristica vincente, la capacità di co-progettare con professionisti di altri Paesi. «Questa ad esempio - prosegue Pujatti indicando uno dei modoblocchi in esposizione - è stata realizzata sul disegno di un architetto indiano». A caratterizzarla la presenza di un wok a induzione, ma anche di altri accessori necessari per i gusti di quel Paese.

COMPTON/STAMP BORGATA

**MESSAGGERO VENETO**  
29 settembre 2013

# Ermesponti on The New York Times!



We are proud to announce that just a few days after the opening our Living Showroom is in **The New York Times!** It is a great unsuspected achievement for Ermesponti and all the others producers of Design- Apart !

This is only the first step of a great adventure! Design-Apart partners with **20 small-medium but highly specialized Italian companies:** Ermesponti Bespoke Interiors, TM Italia, Berto, Exnovo, Elica, Marrone Cutom Cooking, Millidue, Zucchetti Kos, Technogel Sleeping, Techlab Italia, MenottiSpecchia, Renata Bonfanti, Bosa, Secondome, B-Stone, Segno Italiano,A.M. Ricami, Servomuto, Giovanni Casellato, Magis.

**NOTES.ERMESPONTI.IT**

*24 novembre 2013*