

# ALI WORLD

LA RIVISTA DEL GRUPPO ALI

NUMERO 1 | 2012

## THE TORCH

Una torcia illumina lo skyline del Qatar

STORIA DI COPERTINA

### **ALI RECEPTION 2011**

Uno sguardo alle tradizioni culinarie nel mondo

### Le ultime tendenze nel **DESIGN DELLE CUCINE**

Derek Horn condivide la sua visione con noi

Novità nel mondo

### **CARPIGIANI**

### Jason Fish al **BARNESLEY COLLEGE**

Le ultime proposte UK per le cucine dei futuri chef

### Risparmio energetico: **COME SALVARE ENERGIA E CONSUMI**



Buongiorno a tutti!

Sono felice di inaugurare *AliWorld*, la rivista del Gruppo Ali dedicata al mondo dell’ospitalità e della ristorazione professionale.

Un’iniziativa a cui ci siamo dedicati con grande passione, ma come ogni primo numero è un “progetto pilota” che vorremmo migliorare grazie ai vostri suggerimenti. Mi esprimo al plurale perché qui a Milano tutti, dal primo all’ultimo, hanno contribuito a questa prima edizione! Un grazie speciale va al Dottor Berti, la vera anima di *AliWorld*. Infaticabile, ne ha seguito l’evoluzione in ogni momento. E poi a tutti i miei colleghi nel mondo: i loro consigli e le informazioni che mi hanno fornito sono stati di grandissimo aiuto. Senza di loro la rivista non sarebbe nata!

Spero che mi scriviate numerosi per propormi temi e novità di prodotto per i prossimi numeri. Ogni idea per rendere *AliWorld* più ricco e interessante è benvenuta! Per dare il vostro contributo potete scrivermi al mio indirizzo e-mail: elena.faccio@aligroup.it. Sarà un grande piacere mettermi in contatto con voi e dare spazio alle vostre idee e ai vostri interventi.

*AliWorld* è disponibile in formato cartaceo e digitale. Per riceverlo non dovete far altro che inviarmi una mail e comunicarmi la vostra preferenza.

Mi auguro che *AliWorld* diventi sempre di più parte del vostro mondo.

Buona lettura!

Elena Faccio  
Corporate Communications Manager

INDICE

Editoriale

2 LA FORZA DI UN GRUPPO INTERNAZIONALE  
La visione di Luciano Berti, Presidente e CEO del Gruppo Ali.

Storia di copertina

4 THE TORCH, DOHA  
Scopri una nuova era di hotel di lusso.

Persone

8 ALI RECEPTION 2011  
Il Gruppo Ali celebra i propri clienti e le sue aziende nel mondo con una serata *fusion* di sapori, musica e colori.

Tendenze

12 L’ARTE DI PROGETTARE IN CUCINA  
Intervista con il consulente Derek Horn.

Focus su: **Alicontract**

18 QUANTO È CHIC IL BUON CIBO  
Una *boutique gourmet* dove la tavola è qualità e ricerca per soddisfare i desideri di un consumatore sempre più esigente.

Focus su: **Grandimpianti**

Storie di successo

22 GROM E CARPIGIANI  
Il gelato più buono del mondo!

Focus su: **Carpigiani**

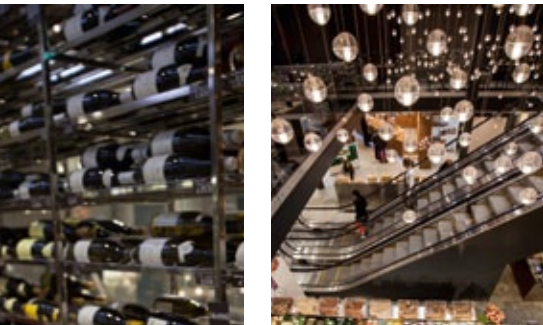
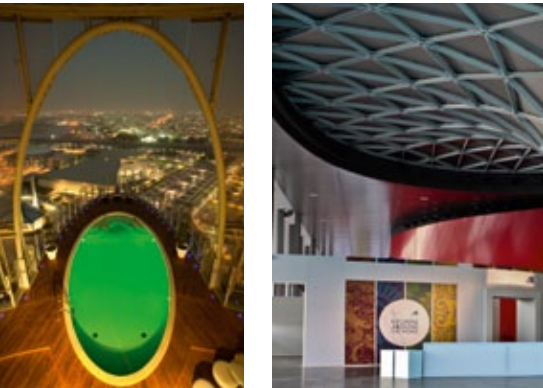
28 LE CUCINE PIÙ INNOVATIVE PER TRAINING E COMPETIZIONI  
Barnsley College e il Gruppo Ali insieme per formare gli chef del futuro.

Focus su: **Ambach**

Innovazione

34 PROGETTARE IL FUTURO  
Tecnologia ed ecologia unite mano nella mano.

Focus su: **Le più recenti novità dal mondo Ali**





# LA FORZA DI UN GRUPPO INTERNAZIONALE

**È** un grande piacere inaugurare il primo numero di *AliWorld*, la nostra nuova rivista nata per condividere con voi non solo le ultime novità presentate dai nostri marchi, ma anche storie di successo e tendenze che possono essere di stimolo e ispirazione per il mercato.

Il nostro Gruppo ha **7000 dipendenti** ed è una realtà internazionale, dove il **confronto** e lo **scambio di idee** sono fondamentali per continuare a crescere. Bisogna saper ascoltare: il mercato, i nostri collaboratori, gli chef come i consulenti. Solo così possono nascere nuove idee e prodotti innovativi. Nel corso degli anni abbiamo sempre puntato sull'indipendenza e l'intraprendenza di ogni singola azienda, incoraggiando la libera iniziativa dei nostri manager. Abbiamo concesso un'ampia autonomia decisionale per favorire lo sviluppo dello **spirito imprenditoriale** e la **multiculturalità**, ed è proprio questa filosofia ad aver permesso il progresso e lo sviluppo costante del Gruppo Ali.

La libertà d'iniziativa è stata sostenuta da un rigoroso controllo di gestione, che abbiamo affinato nel corso degli anni per fornire dati precisi e affidabili sull'andamento del

business. I numeri sono stati una piattaforma indispensabile per interpretare il mercato e orientare le scelte e le decisioni strategiche.

“È questa libertà di pensiero e azione ad aver permesso la crescita costante del Gruppo Ali nel corso degli anni”

Oggi il nostro Gruppo comprende **48 siti produttivi** e **67 marchi** che operano in quasi tutti i settori della ristorazione e dell'ospitalità professionale, dalla cottura alla panificazione e alla pasticceria, dal lavaggio alla refrigerazione, dalla gelateria fino alla preparazione e distribuzione dei pasti. Fin dalle prime acquisizioni, abbiamo sempre promosso la collaborazione tra le nostre aziende e la condivisione di progetti e storie di successo. Essere parte di un Gruppo come il nostro assicura **solidità finanziaria**, un'**ampia competenza** in tutti i settori di business e la possibilità

“In futuro mi piacerebbe che *AliWorld* diventasse un laboratorio di idee da sviluppare insieme per promuovere la cultura del settore. A questo scopo saremmo felici di ospitare i vostri interventi e di ricevere suggerimenti e storie di successo”



di scambiare know-how, sviluppare sinergie e investire con forza in innovazione. Un vantaggio straordinario per tutti i nostri marchi e per i nostri clienti che beneficiano direttamente di questa condivisione di idee ed esperienze.

Negli ultimi due anni abbiamo affrontato una crisi economica giudicata la peggiore dopo la Grande Depressione del 1929. Stiamo ancora risalendo la china, ma sono orgoglioso di dire che il Gruppo è solido. La direzione per il futuro, in un mondo dove tutte le economie sono interconnesse, è **diventare sempre più globali**. Questa è la realtà con la quale le imprese devono confrontarsi e come ogni grande cambiamento comporta rischi e difficoltà, ma offre anche notevoli opportunità di rafforzamento e sviluppo.

Stiamo investendo sempre di più sul fronte del **risparmio energetico** e dell'**efficienza dei prodotti**. È una strada obbligata per rispettare l'ambiente e offrire al mercato prodotti di elevata qualità, che portino valore ai nostri clienti e ci permettano di essere competitivi. Inoltre, è importante comprendere e anticipare l'**evoluzione degli stili di vita**. Il consumo dei pasti fuori casa è in crescita, così come l'attenzione per un'alimentazione sana e di qualità. Solo un'analisi scrupolosa di questi cambiamenti ci permetterà di

produrre attrezzature innovative, che rispondano ai trend di mercato e alle nuove abitudini alimentari.

Desidero **ringraziare tutti i nostri clienti** per la fiducia che ci concedono, i nostri fornitori per il loro prezioso contributo e tutte le persone che lavorano nel Gruppo Ali per la determinazione a raggiungere risultati eccellenti. Grazie ai suggerimenti che provengono dal mercato e dai nostri clienti e all'impegno per l'innovazione di tutte le persone che lavorano con noi, i nostri marchi possono continuare a crescere e soddisfare sempre meglio le esigenze dell'ospitalità e della ristorazione professionale nel mondo.

In futuro mi piacerebbe che *AliWorld* diventasse un **laboratorio di idee** da sviluppare insieme per promuovere la cultura del settore. A questo scopo saremmo felici di ospitare i vostri interventi e di ricevere suggerimenti e storie di successo per rendere la rivista più interessante e far sì che *AliWorld* diventi sempre di più il vostro mondo.

Vi auguro buona lettura!

**Luciano Berti**  
*Presidente e CEO del Gruppo Ali*





Intervista con l'architetto Karim Azzabi, *interior designer* di *The Torch*, Doha.

# THE TORCH, DOHA

## SCOPRI UNA NUOVA ERA DI HOTEL DI LUSSO.

A quota 300 metri, *The Torch* è il più alto edificio in Qatar.

Costruito per i Giochi Asiatici del 2006, simboleggia una mano che stringe la torcia.

Con un'altezza di 300 metri e una vista spettacolare su tutto il territorio di Doha, *The Torch Tower* ospita un **esclusivo hotel a 5 stelle**, rifugio ideale per viaggiatori esigenti, sia che si tratti di appassionati di sport, uomini d'affari o *globetrotter* interessati alla salute e alla forma fisica.

Ispirato ai più sofisticati standard internazionali, con moderni impianti sportivi ed evolute strutture per il wellness e il tempo libero a suoi piedi, *The Torch* si erge al centro dell'*Aspire Zone*, la maestosa città dello sport di Doha, creata per attrarre atleti e appassionati di sport provenienti da tutto il mondo.

Completato nel 2006, in occasione dei Giochi Pan Asiatici, *The Torch* è un fulgido esempio di architettura contemporanea e di quali vette possano raggiungere l'ingegneria e l'inventiva umana. L'inaugurazione dell'hotel invece è recentissima e risale a ottobre 2011, ma per l'unicità dell'esperienza a 5 stelle che offre è già divenuto un punto di riferimento nel mondo del lusso e del benessere.

**Ali Group** ha avuto l'onore di contribuire a quest'ambizioso progetto creando le principali cucine di *The Torch* in collaborazione con Besix, una delle più grandi imprese di costruzioni che opera in tutto il mondo.

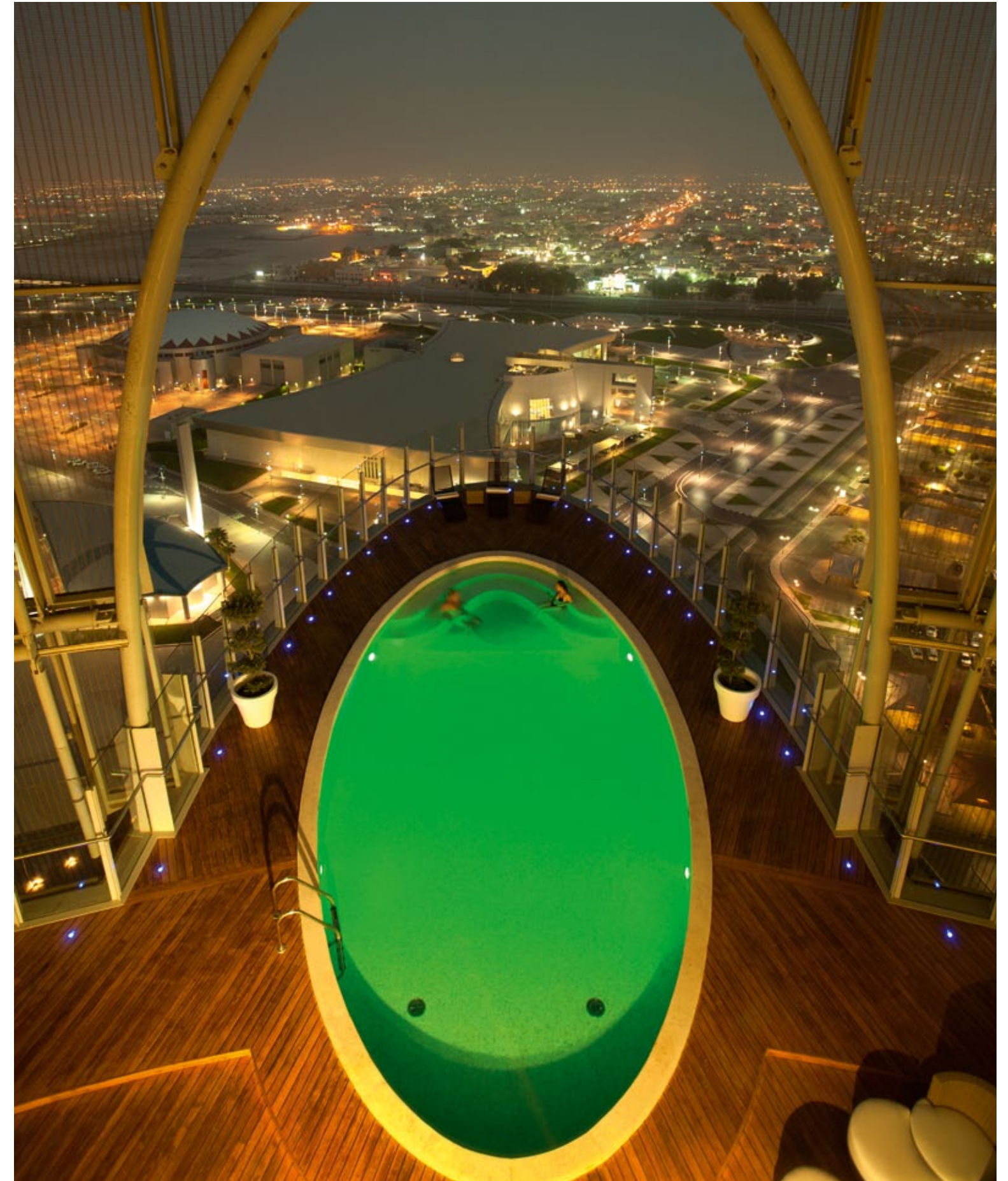
Ci sono voluti diversi mesi di lavoro, ma alla fine sono state create 3 cucine completamente attrezzate che possono servire fino a **800 coperti** al giorno e permettono agli chef di spaziare

tra tutte le tradizioni culinarie, dai piatti internazionali alla cucina *fusion* asiatica.

L'hotel si trova in una posizione strategica, 30 minuti a nord dell'aeroporto internazionale del Qatar e 20 minuti dal cuore della città. Una piacevole camminata privata permette agli ospiti di raggiungere direttamente *Villaggio*, il più grande centro commerciale di Doha, brulicante di vita e ricco di negozi e ristoranti. E le bellissime spiagge che si estendono a nord e sud della città non distano neanche un'ora.

Non resta che programmare un viaggio per scoprire questa nuova frontiera del lusso e del benessere.

“*The Torch* è un'esperienza del lusso assolutamente unica, da provare una volta nella vita. Tutto quello che offriamo è volto a far sì che i nostri ospiti vivano un soggiorno indimenticabile”



La piscina di *The Torch* si protende verso Doha ad 80 metri di altezza e offre una vista mozzafiato sulla città.



AUTORE DEL PROGETTO È L’ARCHITETTO ITALO-LIBICO KARIM AZZABI, CHE HA PENSATO AD UN’ARCHITETTURA SIMBOLO PER CONIUGARE GLI ASPETTI PIÙ INTERESSANTI DEL DESIGN ITALIANO CON ELEMENTI DELL’ARTE E DELLA CULTURA ARABA.

*ALI WORLD* HA AVUTO IL PIACERE DI INCONTRARLO E CONDIVIDERE LA SUA VISIONE.

*The Torch* è stato appena inaugurato ed è già un’icona...

L’architettura stessa dell’edificio, che ricalca la forma di una torcia olimpica, assume una valenza iconica. È l’emblema di una fratellanza tra il Medio Oriente e l’Occidente, uniti nel nome dello sport dalla condivisione di aspettative e valori comuni.

Che cosa ha ispirato il progetto?

Ho voluto dar vita ad un luogo unico, che creasse un **effetto sorpresa in ogni suo ambiente**. Dalle suite alla Spa, dalla piscina a sbalzo al ristorante “rotante”, ogni spazio è diverso dall’altro nella scelta dei dettagli e nell’impatto generale, pur mantenendo una continuità con lo stile e lo spirito del progetto.

È vero che si possono personalizzare le stanze?

Sì, volevo creare un hotel piacevole ed elegante, che avesse un’interazione con gli ospiti. La tecnologia mi ha permesso di farlo e di offrire agli ospiti la possibilità di personalizzare la camera

in base ai propri gusti e desideri. Ogni stanza di *The Torch* è una scenografia che puoi gestire come preferisci, variando le luci, i colori, i decori delle pareti, la musica di sottofondo e persino il profumo diffuso nell’ambiente. In questo modo gli spazi sono più accoglienti e offrono un’ospitalità intima...

Come ha scelto i materiali e i decori?

L’idea è stata quella di utilizzare materiali tradizionali pregiati, come il marmo, la pelle, dei legni ricercati, accostandoli a materiali di nuova generazione, come il corian, l’acciaio e altri metalli. Questo mix crea una commistione interessante e dà vita a un luogo in cui si respira **innovazione** e allo stesso tempo **ricercatezza** e **calore**. Molti dei decori sono di derivazione orientale, come la calligrafia araba che disegna una texture lungo la parete della hall con un testo dedicato allo sport e al corpo umano.

Quante persone può ospitare l’hotel? Quali strutture comprende?

*The Torch* offre 167 camere deluxe e suite, tre ristoranti esclusivi, diverse sale per incontri d’affari e convegni e numerose strutture ricreative, tra cui un *Health Club* su quattro livelli e una piscina spettacolare che si protende sull’*Aspire Zone* a 80 metri d’altezza. Ma soprattutto è uno dei pochi hotel al mondo a offrire le tecnologie più innovative, come l’utilizzo dell’**i-Pad** come interfaccia per tutti i servizi in camera e negli altri ambienti dell’hotel. Attraverso il *tablet* è possibile ordinare una cena, prenotare un tavolo al ristorante, prendere un appuntamento alla Spa.



L’elegante ed essenziale ristorante Panorama, a 200 metri di altezza sull’*Aspire Zone*, e gli chef al lavoro nella cucina del *Three Sixty*.

“Il gruppo Ali ha creato le principali cucine di *The Torch*. Efficienti e ben attrezzate, permettono agli chef di preparare piatti di tutte le tradizioni culinarie, fino a 800 coperti al giorno”



Il sistema di luci della camera permette agli ospiti di scegliere tra 12 diversi colori, creando un’esperienza unica.

### I RISTORANTI E LA LOUNGE

*The Torch* è fiero di offrire il meglio della cucina internazionale. La creatività degli chef regala un’esperienza culinaria straordinaria. Nel rispetto della cultura islamica l’hotel non serve alcolici.

### FLYING CARPET

Uno spazio meraviglioso per uno *snack* o un pasto in qualsiasi momento della giornata. L’arte culinaria asiatica, araba e internazionale si fondono con un tocco speciale e la cucina a vista stimola l’interazione tra chef, camerieri e ospiti.

### THREE SIXTY

Un ristorante ruotante al quarantasettesimo piano con una vista che toglie il respiro sulla città di Doha. Non si può perdere quando si viene in città. Propone una cucina internazionale con un accento mediterraneo.

### PANORAMA

Di prossima apertura al cinquantesimo piano, offrirà un’ampia varietà di piatti *fusion* asiatici.

### KUFIC

Una lounge moderna e di design, illuminata dalla luce naturale. Lontano dal clamore della città è il luogo ideale per un ricevimento o un pranzo d’affari.

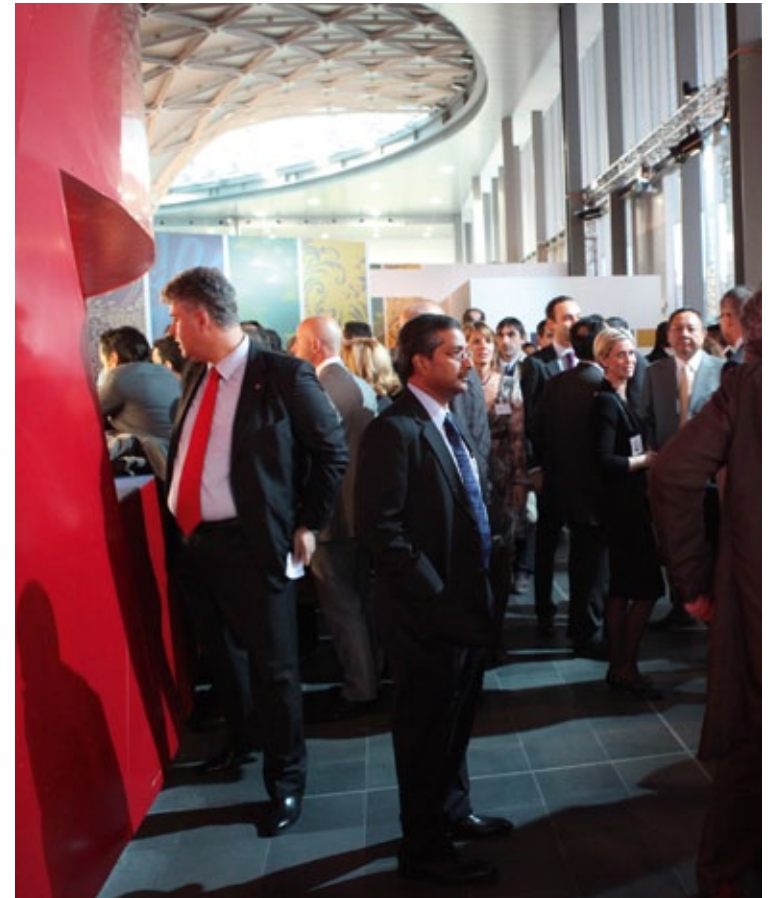




Tutto è pronto e gli ospiti stanno per arrivare.  
Lo spazio disegnato da Massimiliano Fuksas, uno dei più suggestivi dell'intera fiera, creava una cornice spettacolare per la serata.



Le hostess accolgono gli ospiti, felici e curiose di dare il via ai festeggiamenti.



KITCHENS  
AROUND  
THE WORLD

# ALI RECEPTION 2011

Il Gruppo Ali celebra i propri clienti e le sue aziende nel mondo con una serata *fusion* di sapori, musica e colori...

**A**ncora una volta il Gruppo Ali è stata la principale presenza ad **Host**, la più importante fiera al mondo dedicata all'ospitalità e alla ristorazione professionale che si svolge a Milano. Con la partecipazione di 33 delle sue 67 aziende provenienti da tutto il mondo, il Gruppo Ali ha ribadito il suo impegno per la qualità, l'innovazione e l'assistenza ai clienti in ogni punto del globo. Non poteva esserci un modo migliore per mostrare la forza e l'ampiezza della sua realtà di creare una serata multiculturale dedicata alle più importanti tradizioni culinarie: ***Kitchens Around The World***. Con una colorata e suggestiva scenografia l'architetto Karim Azzabi ha messo in scena i diversi continenti

e le culture in cui il Gruppo ha creato alcuni dei suoi progetti più significativi. Per rappresentare le varie aree geografiche ha scelto tinte accese e motivi grafici, creando imponenti pannelli che evidenziavano i principali progetti realizzati dal Gruppo nelle diverse regioni del mondo.

Ovunque vi era un'atmosfera rilassata, ma piena di energia ed entusiasmo per gli incontri con vecchi amici e clienti, per nuovi affari che prendevano il via, per nuove conoscenze appena intrecciate e partnership sul punto di nascere. Il pianista **Marco Detto** e il suo gruppo hanno regalato un meraviglioso sottofondo di musica jazz alla serata.





Si fanno nuove conoscenze e si incontrano vecchi amici. Tutti si sentono a casa e parte del Gruppo.



I finger food sono estremamente invitanti: dolce o salato tutti trovano il loro preferito.



Massimo Giussani si intrattiene piacevolmente con gli ospiti.

Ricette dall’**America**, dall’**Asia** e dal **Pacifico**, dall’**Europa**, dall’**Africa** e dal **Medio Oriente** hanno accompagnato gli ospiti in un viaggio culinario intorno al mondo, valorizzando la ricchezza delle cucine locali e riflettendo lo spirito multiculturale del Gruppo.

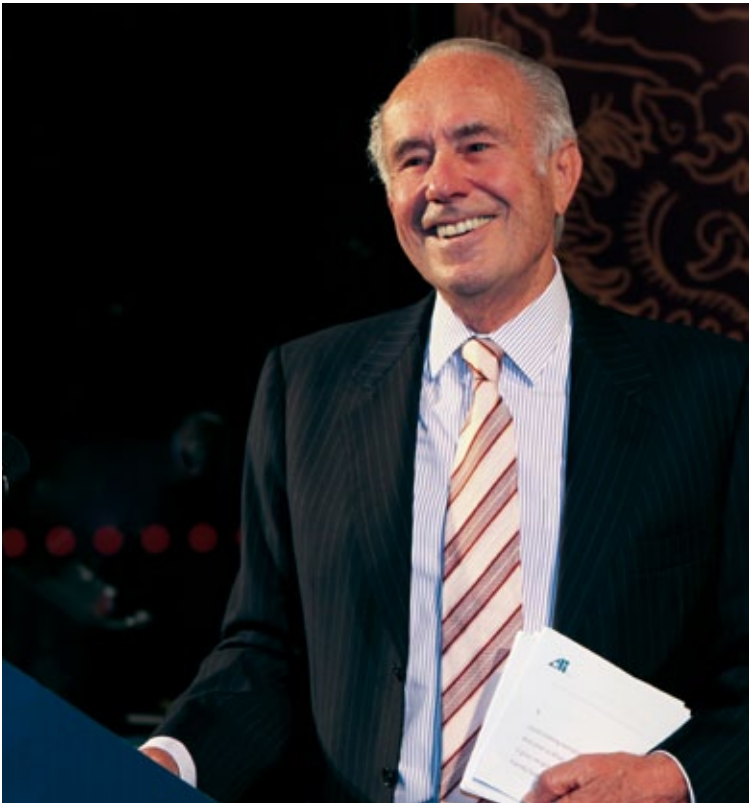
Quattro stazioni gastronomiche, preparate e servite in modo impeccabile, conducevano gli ospiti attraverso un trionfo di **profumi** e **sapori** che culminava con la postazione dei dolci. Qui una sinfonia di gusti deliziava gli occhi e il palato, ispirandosi allo stile tipico degli hotel di lusso.

Le vere star della serata erano i clienti, i consulenti, i direttori, i manager e tutte le persone che ogni giorno contribuiscono con il loro impegno e la loro passione al successo del Gruppo Ali nel mondo. La moltitudine di talenti, lo spirito indipendente di ogni azienda e la capacità di operare in modo autonomo nei singoli

mercati ha mantenuto il Gruppo forte e in buona salute e ha permesso una crescita solida anche in tempi difficili.

Il Presidente e il fondatore del Gruppo Ali, **Luciano Berti**, e il Vice Presidente Esecutivo, **Massimo Giussani**, hanno fatto gli onori di casa dando un caloroso benvenuto a più di 800 ospiti, invitandoli a godere la serata e celebrare lo spirito di *team*, l’eccellenza nel *design* e l’impegno per l’innovazione che sono le pietre angolari del successo del Gruppo Ali.

Nel suo discorso conclusivo, Luciano Berti ha ringraziato i clienti per la loro fiducia, tutti i manager per la loro passione e devozione e gli ingegneri e i tecnici per la loro capacità di guardare avanti e sviluppare nuovi prodotti. Infine, ha presentato nuove *partnership* con mercati emergenti come l’India e la Cina che permetteranno di continuare a crescere, ha ringraziato sua moglie, Giancarla Berti, per il suo



Nel suo discorso conclusivo Luciano Berti ringrazia tutti i clienti e le persone che lavorano nel Gruppo Ali, augurando loro il meglio per il futuro.



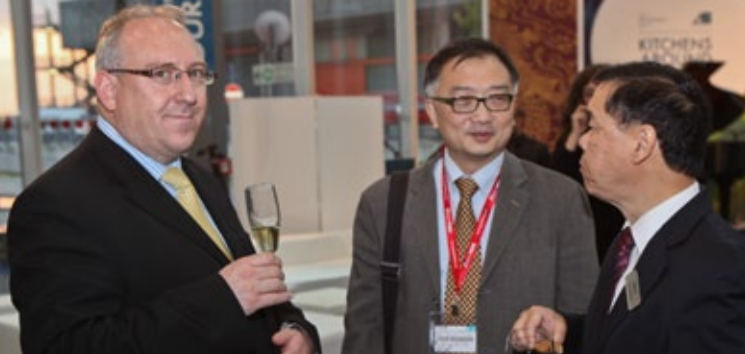
Oltre 800 ospiti hanno partecipato alla serata.

infaticabile sostegno nel corso degli anni e ha augurato a tutti, al Gruppo Ali e al mercato dell’ospitalità e della ristorazione professionale, il meglio per il futuro.

“Le vere star della serata erano i clienti, i consulenti, i direttori, i manager e tutte le persone che ogni giorno contribuiscono con impegno e passione al successo del Gruppo Ali nel mondo”



Andrew Shearing, Neil Richards e Tim Tindle.



Tim Smith con Alexis Suen e Richard Wong.



Un suggestivo sguardo dal giardino.



Il pianista e la cantante si esibiscono durante la serata.





Intervista con  
il consulente Derek Horn.

# L'ARTE DI PROGETTARE IN CUCINA

*AliWorld ha avuto il piacere  
di incontrare Derek Horn  
di SeftonHornWinch SHW-CKRC,  
uno dei più grandi esperti  
a livello internazionale di design  
delle cucine e di parlare con lui  
di tendenze, energia, cuochi, innovazione  
e del meraviglioso mondo del cibo.*



Fondere il design della cucina con l'arredo e l'illuminazione della sala da pranzo esalta l'esperienza degli ospiti. Bar Boulud, Mandarin Oriental Hyde Park, Londra.

**Q**uali sono le principali tendenze nel mondo del catering e dell'ospitalità? I gruppi internazionali si spingono in ogni angolo del pianeta e in ogni luogo portano con sé un'introduzione alle diverse cucine del mondo. Negli hotel il risultato è la creazione di innumerevoli piccoli ristoranti, molto specializzati, che offrono il meglio della cucina internazionale, arricchendola con sapori e profumi locali.

Con gli standard fissati da **Ferran Adrià** e **Heston Blumenthal**, ci siamo resi conto che i ristoranti più esclusivi in Europa e in America stanno diventando più inventivi. Anche l'Asia, che abbraccia un'ampia varietà di stili di cucina, sta sviluppando nuovi modi di far gustare i propri piatti. E la tradizione culinaria del Medio Oriente, decisamente in evoluzione, sperimenta una crescita straordinaria e una migliore accoglienza in Europa e in America.

Il vero *trend* però, la cosa che più sta cambiando le cucine e il mio lavoro a passi da gigante, è l'attenzione per il **risparmio energetico** e i temi ambientali. Vi è un grande sforzo per rendere le attrezzature più efficienti e i piani a induzione sono ormai estremamente diffusi. Questo sta cambiando l'aspetto e il design delle cucine in modo significativo.

**Quanto è importante l'efficienza energetica in un progetto?**

È diventata il principale motivo che ispira il rinnovamento di una cucina ed è uno dei fattori guida in un nuovo progetto. Negli ultimi mesi la necessità di "pensare verde" si è sviluppata in modo esponenziale, al punto che il nostro studio ha creato un *team* esclusivamente dedicato all'argomento. In questo momento stiamo lavorando a due progetti per rivedere delle grandi cucine esistenti e con la semplice riduzione dei consumi energetici, cambiando le gamme, i forni e la ventilazione, l'investimento iniziale si ripaga in meno di 6 anni.

***“Il vero trend, la cosa che più sta cambiando le cucine e il mio lavoro a passi da gigante, è l'attenzione per il risparmio energetico e i temi ambientali”***

**Quali sono le regole d'oro quando si disegna una cucina?**

È assolutamente necessario che il progetto rifletta un flusso corretto dall'area di stoccaggio ai piani di lavoro e che la postazione dello chef abbia tutto ciò che occorre per permettergli di svolgere i propri compiti velocemente e senza troppi movimenti. Anche la **luce naturale** è importante per il benessere del *team*, ma soprattutto le cucine devono essere

flessibili per soddisfare il metodo e lo stile di ogni chef.

Spesso i consulenti trascurano un aspetto fondamentale: **la pulizia**. Quando si disegna il progetto di una cucina non si devono dimenticare zoccoli perfettamente sigillanti, tavoli con le ruote ed elementi sospesi che danno la possibilità di accedere sotto il lavello e il banco di preparazione. Alle 11 di sera, quando anche l'ultimo piatto è stato servito, ogni chef odia l'ora successiva, in cui deve pulire il pavimento e la propria postazione prima di poter andare a casa. Un buon design dal punto di vista dell'igiene permette di risparmiare sulla pulizia.

Infine, la tendenza delle cucine a vista introduce una nuova sfida. Per divertire e coinvolgere gli ospiti occorre aggiungere elementi estetici e di design. Quando ci chiedono un tocco di **“magia visiva”** per noi è sempre entusiasmante e otteniamo risultati straordinari.





Mandarin Oriental Hyde Park, Londra.



La vetrina dei vini nel Bar Boulud, Mandarin Oriental Hyde Park, Londra.

**Quanto è importante il partner per la scelta delle attrezzature? Quali caratteristiche deve avere?**

Un buon partner può creare qualsiasi cucina ed è fondamentale per il successo del progetto. Alle aziende che si occupano di contract nel mondo del *foodservice* chiediamo di avere una buona comprensione dei prodotti e delle esigenze degli chef, buone capacità di gestione e un assoluto controllo del progetto una volta nominati.

Sono fondamentali anche una buona comunicazione con il costruttore e i diversi responsabili del progetto, così come la capacità di risolvere i problemi trasformandoli in opportunità. E una volta che la cucina è finita bisogna garantire il *training* e il servizio di assistenza per la manutenzione e le riparazioni. Infine, raccomandiamo continue visite dopo l'apertura, in particolare quella dell'undicesimo mese per passare in rassegna i prodotti e risolvere ogni problema prima della scadenza dei dodici mesi di garanzia.

***“Un buon partner nel mondo del foodservice può creare qualsiasi cucina ed è fondamentale per il successo del progetto.”***

**Qual è il suo segreto per coniugare esigenze funzionali e design?**

Per noi è normale lavorare con un *interior designer*, questa figura è il nostro referente in tutti i progetti di cucina a vista. La metà dei nostri lavori riguarda **cucine teatro e pareti per i vini**. Per mantenere l'atmosfera pensata dall'*interior designer* è essenziale fondersi con l'arredo e l'illuminazione della sala

da pranzo e creare un vero e proprio palcoscenico. Molti di noi hanno un passato da architetti e *interior designer*, quindi ci entusiasma aggiungere questi elementi. Scegliere materiali corretti dal punto di vista dell'igiene e riuscire ad abbracciare lo stile dell'arredo è un'arte di cui siamo orgogliosi.

**Per quale famoso chef, del presente o del passato, vorresti progettare la cucina?**

Credo che sarebbe una bellissima sfida lavorare per **Tetsuya Wakuda** e **Thomas Keller**. La cucina di Tetsuya è *fusion* e probabilmente è l'equivalente giapponese di Ferran Adrià. Utilizza gli stessi semplici ingredienti della cucina tradizionale, ma crea qualcosa di completamente nuovo. La parola “intuizione” è fondamentale per tutti i più grandi chef che portano il cibo a un altro livello di esperienza. E poi mi piacerebbe lavorare con Thomas Keller che ha un talento incredibile.

**Qual è il tuo piatto preferito?**

Tutto quello che è giapponese, ma senza parti riconoscibili, accompagnato con *Atsukan* “Go-Shu”... strano a dirsi un *saké* prodotto in Australia.

**CONTACT**

SeftonHornWinch Limited  
The Stables  
Home Farm Riverside - Eynsford Kent  
DA4 0AE - UK

phone: +44 (0)1322 420050 fax: +44 (0)1322 420051  
derekh@shw-ckrc.com

www.shw-ckrc.com



# IL BUON CIBO NON È MAI PER CASO!

**Alicontract** offre soluzioni

“chiavi in mano” di altissima qualità.

Porta il progetto dalla carta alla realtà di una cucina funzionante attraverso la fornitura e l’installazione delle attrezzature, il training e l’assistenza post vendita.

Quello del consulente è un mestiere che non conosce confini. Architetti ed esperti conoscitori delle esigenze di una cucina professionale, creano progetti su misura in ogni luogo del mondo. Che si tratti di una prestigiosa catena alberghiera, di un ristorante di tendenza, di un nuovo aeroporto, di una scuola o di un ospedale, i consulenti devono scegliere le attrezzature da cucina di volta in volta più adatte.

È qui che **Alicontract**, la **società di contract** del Gruppo Ali **che opera in tutto il mondo**, dà il meglio di sé offrendo soluzioni su misura, innovative ed efficienti. Il grande vantaggio di appartenere a una realtà come Ali è quello di poter scegliere tra 66 marchi per garantire sempre il prodotto giusto per il progetto e l’organizzazione del lavoro.

Alicontract può seguire ogni fase del progetto, anche di quelli più complessi, e assicura un unico punto di contatto per il consulente e il cliente. Questo è un vantaggio straordinario per i consulenti, i distributori e le grandi catene alberghiere che devono garantire un servizio impeccabile e di altissimo livello in ogni punto del mondo, sicuri che il progetto della cucina e delle aree di servizio si svilupperà facilmente e senza intoppi.

Con oltre 20 anni di esperienza maturata nei paesi più lontani e diversi, solo Alicontract può offrire un servizio “chiavi in mano” su scala internazionale che coniughi cultura di progetto, competenza tecnica, conoscenza delle leggi e delle regole locali e un grande *know-how* di prodotto. Inoltre, attraverso una vasta rete di distributori, Alicontract assicura ai propri clienti un servizio di assistenza dopo la vendita efficace e capillare. In ogni momento si può contare su tecnici esperti, pronti a rispondere ad ogni domanda e a fornire in tempo reale pezzi di ricambio e aiuto per la riparazione.



1. *Four Seasons Hotel di Mumbai, India.*
2. *Ritz-Carlton di Bora Bora, Polinesia.*
3. *Aguzkent di Ashgabat, Turkmenistan.*
4. *Blue Bay Resort di Sharm el-Sheikh, Egitto.*
5. *Hilton di Jeddah, Arabia Saudita.*
6. *Sheraton di Oran, Algeria.*
7. *St. Thomas di Praga, Repubblica Ceca.*



Alicontract è un partner affidabile, che risponde con grande competenza alle più difficili richieste del mondo dell’ospitalità e della ristorazione professionale. Tra i progetti più prestigiosi ricordiamo le cucine create per il **Four Seasons Hotel** di **Mumbai** in India, quelle per il **Ritz-Carlton** di **Bora Bora** in Polinesia, l’**Aguzkent** di **Ashgabat** in Turkmenistan, il **Blue Bay Resort** di **Sharm el-Sheikh** in Egitto, l’**Hilton** di **Jeddah** in Arabia Saudita, lo **Sheraton** di **Oran** in Algeria e il **St. Thomas** di **Praga** nella Repubblica Ceca.

“Con oltre 20 anni di esperienza maturata in ogni angolo del mondo, solo Alicontract può offrirvi un servizio “chiavi in mano” su scala internazionale”

“Attraverso il nostro network di contatti consolidati, operiamo con efficienza in ogni paese del mondo e negli anni abbiamo dimostrato la nostra capacità di completare ogni progetto in tempo e nel budget previsto, secondo le specifiche fornite da designer e consulenti, nel pieno rispetto delle leggi e delle regole locali”, afferma il direttore generale **Ostilio Brandimarte**.

Dai più celebri hotel a 5 stelle, agli aeroporti, alle caffetterie delle aziende, agli ospedali, alle scuole, fino alla gestione dei pasti nelle zone di guerra, per ogni progetto Alicontract offre una **soluzione su misura, prodotti innovativi e la migliore assistenza**. Non importa la dimensione, ogni cucina è curata a regola d’arte, come un gioiello.



[www.alicontract.com](http://www.alicontract.com)







Intervista con Sergio Menegazzo, ideatore e patron di Eat's Store Excelsior.

# QUANTO È *chic* IL BUON CIBO.

Una *boutique gourmet*, dove la tavola è qualità e ricerca.

Per soddisfare i desideri di un consumatore sempre più esigente.

Come **Whole Foods Market** a Londra e in Nord America e **Meyers Deli** a Copenhagen, come in tutte le metropoli dove sale la febbre *gourmet*, anche Milano ha il suo immenso tempio *foodie*.

È Eat's, appena inaugurato nella centralissima Galleria del Corso, all'interno del nuovo centro moda e accessori *Coin Excelsior*.

Progettato dall'architetto francese **Jean Nouvel**, affascina per l'atmosfera design e la spettacolare illuminazione a pioggia. Il piano terra ospita l'**Excelsior Café**, aperto da colazione fino a tarda sera.

Ai due piani interrati il **Bistrot**, poi il **Market**: una *food boutique* per chi cerca prodotti sofisticati – macaron, paste artigianali, cioccolato ai fichi, spuma di rafano o una spezia rara – ma anche una bottega con tutti i banchi del fresco: frutta e verdura di prima qualità, tagli pregiati di carne, un'incredibile varietà di salumi e formaggi, pesce freschissimo e il banco del pane e dei prodotti da forno.

Tutti i giorni si può fare la spesa fino alle 22.00, compresa la domenica, e a qualsiasi ora ci si può divertire ad assaggiare nei tavolini davanti ai banchi.

Il **Bistrot** è guidato da Matteo Gelmini (28 anni), giovane chef cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse. La sua cucina ha un'unica filosofia: **esaltare la materia prima**.



La selezione di mostarde e conserve, gli infusi e la frutta fresca.



L'enoteca offre 1.300 etichette delle aree vitivinicole più pregiate del mondo. Per i clienti più impegnati Eat's offre verdura fresca di stagione in pratiche confezioni.

“Oggi il vero lusso è la qualità. Saper apprezzare la semplicità, avere la cultura per riconoscere l'eccellenza che solo i produttori di nicchia possono offrire”

**Eat's è un concept di vendita unico nel suo genere, come è nata l'idea?**

Negli ultimi anni mi sono accorto che le principali catene di supermercati sono schiacciate dall'esigenza di contenere i costi, anche a scapito della qualità.

Questo modello non può soddisfare un consumatore evoluto e sempre più esigente. Per questo motivo ho voluto restituire interesse e valore ai prodotti alimentari e far evolvere il rituale di fare la spesa.

**Puntare su cibi esclusivi e di alta qualità non è un rischio in un momento di crisi come quello che stiamo vivendo?**

Le crisi portano a eliminare il superfluo e recuperare i valori autentici. Il buon cibo è un valore a cui non si rinuncia. Eat's è un distillato di eccellenze e specialità enogastronomiche, con un elevato contenuto di servizio. Chi viene da noi ha la possibilità di farsi accompagnare da un *personal shopper*.

I nostri ragazzi fanno cultura, sono esperti che assistono e consigliano, aiutando a scoprire i diversi prodotti.

**Come sta evolvendo il consumatore e come è cambiato il rapporto con il cibo negli ultimi anni?**

Eat's è un luogo dove il cibo si vive, perché la gastronomia deve offrire un'esperienza. Anche l'aspetto nutrizionale è importante e in questa prospettiva i cibi naturali e di qualità sono sempre più richiesti.

Infine, vi è una maggiore attenzione agli sprechi e la nostra filosofia è proprio quella di tornare a fare la spesa come facevano le nostre nonne, acquistando solo il necessario.

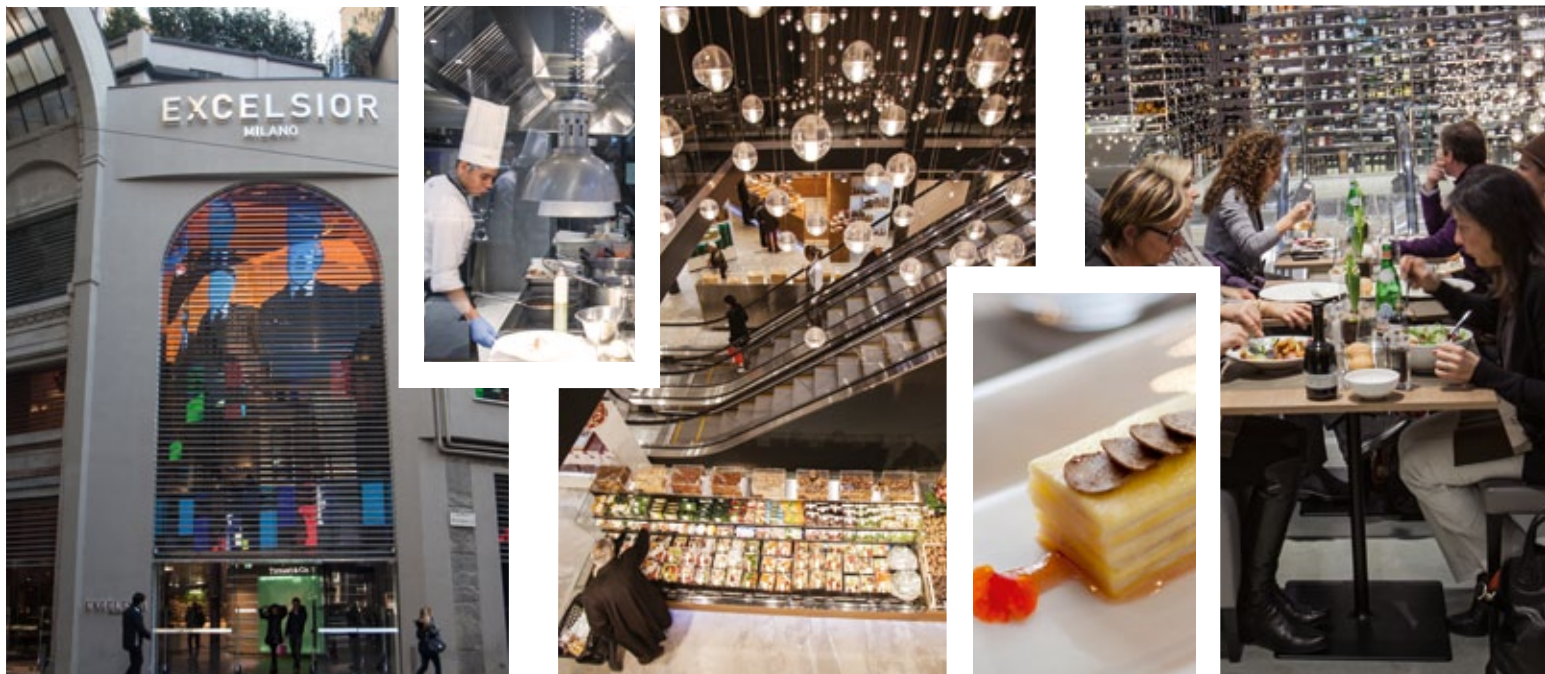
**Qual è la sua ricetta del lusso?**

Oggi il vero lusso è la qualità. Saper apprezzare la semplicità, avere la cultura per riconoscere l'eccellenza che solo i produttori di nicchia possono offrire.

**Solo prelibatezze italiane, o gastronomia cosmopolita con prodotti provenienti da tutto il mondo?**

Ci ispiriamo alle migliori tradizioni culinarie del mondo. Oggi la cucina è sempre più *fusion*, ama contaminare tecniche e sapori, la discriminante però è la qualità della materia prima. Il reparto salumeria, ad esempio, può soddisfare i palati più esigenti: dal *Patanegra de bellota* (*Jamon Ibérico* allevato semibrado e nutrito solo a “bellota”), all'introvabile prosciutto di Mangalica (dal famoso maiale-pecora magiaro), passando per il meglio della ricca tradizione Italiana.



L'edificio che ospita Eat's e una vista della cucina, del *Market* e del *Bistrot* all'ora di pranzo.

### È stato difficile progettare la cucina?

La cucina è il cuore di un ristorante, deve funzionare alla perfezione. La bravura dello chef non è sufficiente a decretare il successo di un locale. Passando dal concetto di Eat's alla sua realizzazione, mi sono reso conto di come sia complesso progettare una cucina e di quante variabili si debba tener conto. Non c'è una regola precisa, ogni chef ha le sue esigenze, in base al proprio stile di cucina, al numero di coperti e alla squadra di lavoro che lo aiuta. Si deve tener conto di tutti questi aspetti e garantire la più alta redditività. Senza la **consulenza di Grandimpianti**, società di contract del Gruppo Ali, non ci saremmo mai riusciti. Ci hanno fornito un progetto "chiavi in mano", assistenza compresa, selezionando le attrezzature più idonee tra gli altri 66 marchi del Gruppo. **Non avremmo potuto trovare un partner migliore.**

### Qual è il suo piatto preferito al *Bistrot*?

La cotoletta alla milanese, perché è fatta con le nostre carni. Abbiamo creato un allevamento di bovini delle razze da carne più pregiate (*Limousine, Blonde d'Aquitaine*, Piemontese) a Contea di Montebelluna (TV) e abbiamo adottato il metodo antico e tradizionale di macelleria: la frollatura, che garantisce un'ottima resa in cottura, per la morbidezza e l'assenza quasi totale di calo di peso, e un'alta digeribilità.

### Che cosa consiglierebbe di provare al *Food Store*?

... Tutto! Nel nostro *Food Store* si trova ogni sorta di squisitezza *gourmet*. L'assortimento del banco formaggi, ad esempio, è uno spettacolo: con 200 referenze propone il meglio dell'arte casearia nel mondo. E il personale al banco è pronto a offrire suggerimenti sui possibili abbinamenti con confetture, mostarde e vini.

"Grazie alla sua esperienza Grandimpianti ci ha fornito un progetto "chiavi in mano" che ha superato le nostre aspettative. Non avremmo potuto trovare un *partner* migliore"

#### EAT'S MARKET

Non chiamatelo supermercato. Eat's è molto di più. Qui il *Market* supera il tradizionale concetto di "fare la spesa", è coinvolgimento e appagamento dei sensi, recupero del rapporto familiare con il negoziante di fiducia, occasione di incontro e socializzazione, approfondimento della conoscenza dei prodotti.

Tutti i giorni dalle 9 del mattino alle 10 di sera.

#### EAT'S BISTROT

Un accogliente ristorante con cucina a vista dal menù sofisticato. Se qualcosa attira la vostra curiosità nel *Market*, lo chef sarà felice di prepararlo per voi.

Tutti i giorni dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 17.00 alle 23.00.

## PROGETTI E SOLUZIONI CHIAVI IN MANO

Una grande esperienza unita alla forza di un Gruppo internazionale.

Le cucine di Eat's Excelsior sono firmate da **Grandimpianti**, la società di **contract & ingeneering** del Gruppo Ali che opera in Italia. Fin dal 1965, Grandimpianti è il primo interlocutore quando si tratta di creare una cucina professionale. Il suo contributo non ha pari: si prende cura di ogni aspetto, dalla fornitura dei prodotti, all'installazione, all'assistenza post vendita, offrendo tutta l'affidabilità di una grande esperienza.

Nel corso degli anni Grandimpianti ha collaborato con consulenti e architetti di fama internazionale per creare le cucine di chef stellati del calibro di **Enrico Cerea, Fulvio Pierangelini e Bruno Barbieri** (solo per citarne alcuni) e quelle di alcuni tra i più rinomati hotel di lusso, come **Villa del Quar** a Verona e l'**Hotel Armani** a Milano.

La logica e l'esperienza Grandimpianti consentono anche di creare centri di cottura che producono fino a 30.000 coperti al giorno e nel tempo hanno permesso di firmare i ristoranti aziendali di importanti società, quali **Pirelli, Allianz, Deutsche Bank, Banca Nazionale del Lavoro, Il Sole 24 Ore** e molte altre. Per non dimenticare i punti di ristoro creati per i **Musei Vaticani** e le mense per numerose scuole e ospedali.

"Il nostro punto di forza è l'esperienza maturata in quasi 50 anni di attività", spiega l'amministratore delegato, ingegner **Luigi Fiore**. "Non esistono scogli progettuali e novità normative che non possano essere affrontate con successo. I nostri tecnici e progettisti si confrontano con i consulenti e gli architetti più rinomati a livello mondiale (da Renzo Piano allo Studio Gregotti), acquisendo sul campo un sapere indispensabile che non si trova in alcun libro di testo".

1. La cucina a vista nel *Bistrot* di Eat's.
2. Lo chef Matteo Gelmini di fronte al forno Lainox e ai tavoli refrigerati Friulinox.
3. Crema di riso con tartufo e melograno, firmata Matteo Gelmini.



**GRANDIMPIANTI**

www.gimpianti.it







Intervista con Federico Grom



# GROM E CARPIGIANI:

## IL GELATO PIÙ BUONO DEL MONDO!

Oggi Grom è un'insegna di culto a New York, Parigi, Londra, Tokio, Osaka e in altre 56 città in Italia e nel mondo. Fin dall'inizio ha sempre utilizzato solo macchine Carpigiani in tutte le sue gelaterie.

Il gelato di Grom è un'idea imprenditoriale di grande successo. Intelligente, gestita con straordinaria passione e un unico obiettivo: fare il gelato più buono del mondo.

Così buono, da stregare anche **Sarah Jessica Parker**, la diva *glamour* di *Sex & the City*. Intervistata da MTV sulle sue vacanze

italiane, come rapita in un momento di estasi, racconta: “E poi siamo stati da Grom... o mio Dio, ma cos'è quel sapore? Viene dai boschi?”. Con ogni probabilità avrà scelto il sorbetto alla fragola, ottenuto da quattro antiche coltivazioni: *Mara de Bois*, *Ciflorette*, *Mathis* e *Annabelle*. O forse il lampone, una crema leggerissima di frutti raccolti nelle valli del Trentino.



Federico Grom e Guido Martinetti, gli inventori del marchio Grom, nell'orto della loro fattoria Mura Mura, vicino ad Asti in Piemonte.

PER SCOPRIRE IL SEGRETO DI QUESTO SUCCESSO ABBIAMO INTERVISTATO FEDERICO GROM, CHE RINGRAZIAMO PER AVER CONDIVISO CON NOI LA SUA STORIA.

**Come è nato il sogno di aprire la prima gelateria artigianale?** Dalla passione di due giovani ragazzi e... da una forte dose di “ignoranza creativa”. Nel 2002 il mio amico Guido (Martinetti) mi propose di **fare il gelato come i grandi chef creano le loro ricette**, con un'attenzione maniacale per la qualità e le materie prime. Analista finanziario io, enologo laureato in agraria lui, di gelato non sapevamo nulla...

**Perché il gelato?**

Lo spunto è stato un articolo di Carlo Petrini, fondatore di *Slow Food*, in cui si diceva che non esiste più il gelato artigianale, quello fatto con le uova, il latte e la panna, ma solo gelaterie che utilizzano semi lavorati industriali. ***Slow Food* ci ha ispirato moltissimo.** È nata così l'idea di fare il gelato come una volta.

**Quanto conta la passione e quanto l'opportunità di business?**

Ci vogliono tutte e due. Senza passione si fanno le cose con scarso impegno e non si va molto distante. Il nostro progetto è nato dal sogno, ma l'abbiamo subito sostenuto con un solido piano d'impresa.

“Oggi nelle nostre gelaterie utilizziamo solo macchine Carpigiani.

Abbiamo fatto questa scelta perché è un partner competente, con una grande voglia di ascoltare ed essere di supporto”

**È stato facile all'inizio? Chi vi ha aiutato a realizzare il vostro progetto?**

Ci mettemmo subito a studiare e andammo alla prima fiera di settore per parlare con i fornitori e farci un'idea della situazione. Ci dirigemmo allo stand **Carpigiani**, azienda leader al mondo nella produzione di macchine per il gelato, e il responsabile vendite ci tenne una lezione di due ore. È stata l'unica persona ad ascoltarci. All'inizio venivamo presi sottogamba da tutti, il nostro ottimismo veniva scambiato per superficialità. Oggi nelle nostre gelaterie utilizziamo solo macchine Carpigiani. Abbiamo fatto questa scelta perché è un partner competente, con una grande voglia di ascoltare ed essere di supporto.





Gelateria Grom a Parigi.

Qual è la ricetta del vostro successo?

L'ossessione per l'eccellenza, sempre e senza compromessi, in qualunque aspetto aziendale. Sia in me, sia in Guido, è assoluta e cerchiamo di trasferirla ai nostri collaboratori. L'eccellenza applicata al prodotto, ai punti vendita, alla qualità dei fornitori, alla comunicazione. Questa ossessione paga, ma richiede fatica e determinazione.

Tanti giovani nel mondo vi stanno prendendo ad esempio. Cosa consigliereste loro?

Di tirarsi su le maniche e di non aver paura di lavorare. Ho letto *Bounce*, il libro di **Matthew Syed**, ex-campione del mondo di ping pong. Questo libro ha un sottotitolo incisivo che non lascia spazio a dubbi: *The myth of talent and the power of practice*. Non c'è talento senza moltissime ore di esercizio. Quale che sia l'attività, per essere eccellente ti devi applicare con intensità tutti i giorni. Solo così si diventa talentuosi, nel tennis, nel ping-pong, nel calcio come nel lavoro...

Il gelato vero è quello italiano. Cosa si prova ad esportare nel mondo una parte così buona della nostra cultura?

Sono innamorato dell'Italia, quindi mi sento molto orgoglioso di farlo. Finora solo gli imprenditori stranieri hanno saputo utilizzare i prodotti tipici della cultura gastronomica italiana per creare marchi internazionali, come **Starbucks** e **Pizza Hut**. Vogliamo creare un marchio italiano amato in tutto il mondo.

Qual è il suo gusto di gelato preferito?

D'inverno, crema di Grom con panna montata. Nelle giornate più fredde, affogato con cioccolata fondente. D'estate, granita al limone.

Qual è il momento migliore per gustarsi un gelato?

In qualunque momento, anche al mattino: caffè con crema di Grom.

“L'eccellenza è il nostro motto, la nostra filosofia d'impresa.

Abbiamo scritto questo messaggio a Mura Mura, la nostra azienda agricola, dove piantiamo vecchie *cultivar* di pesche, albicocche, pere, fichi, fragole e meloni.

La coltivazione biologica ci permette di ottenere la miglior frutta possibile nel rispetto delle stagioni”

IL GELATO COME UNA VOLTA  
www.grom.it

FREEZE&GO

Aggiungi il gelato artigianale al menù del tuo ristorante!



Gelati e sorbetti in soli 5 minuti, in 5 porzioni!

Grande clamore al **Sigep**, la più importante fiera al mondo dedicata al gelato artigianale, per la presentazione di **Freeze&Go**, un vero gioiello che racchiude tutta la tecnologia Carpigiani in soli 50 cm. Un'innovativa macchina da gelato che sebbene piccola assicura grandi risultati ed è perfetta per trovare spazio nelle cucine dei ristoranti di tutto il mondo. Vaniglia, cioccolato, frutta, sorbetto al caffè o al limone, gelato al pomodoro o al Parmigiano, allo chef non resta che decidere quale specialità aggiungere al menù di tutti i giorni.

Come si prepara il gelato con Freeze&Go? È facilissimo: basta versare la miscela refrigerata nella tazza bianca, avviare la macchina e... dopo 5 minuti il gelato è pronto per essere servito in tavola. Non serve un minuto di più per produrre 5 porzioni di insuperabile gelato artigianale. Inoltre, Freeze&Go si pulisce velocemente e in pochi secondi la macchina è pronta per un nuovo gelato.

Il mondo è pronto per gustare un gelato di alta qualità, anche al ristorante. Alcuni chef di fama internazionale sono già al lavoro per sperimentare la macchina e inventare nuove ricette e sapori per stupire i propri ospiti con un irresistibile gelato artigianale.

Quale gusto vorresti aggiungere al tuo menù?



www.carpigiani.com

- 1. La nuova Freeze&Go.
- 2. Versa la miscela refrigerata nel cilindro.
- 3. Avvia la mantecazione.
- 4. Un segnale acustico ti avvertirà che il gelato è pronto.



01



02



03



04



# EVD DI CARPIGIANI

Tecnologia rivoluzionaria per il miglior gelato soft.



**Ergonomica, Versatile, Dinamica:** la nuova EVD rappresenta il **punto di svolta** nel mondo del gelato soft. Progettata con una filosofia completamente nuova, per la prima volta considera i desideri degli operatori in tutti i loro aspetti: comfort, ergonomia, qualità ed estetica.

**Ergonomica, Dinamica.** Basta guardarla per accorgersi subito del suo **design innovativo**, ma la caratteristica più rivoluzionaria è la sua capacità di "movimento". La parte superiore della macchina, il gruppo di erogazione, si può alzare o abbassare all'altezza più comoda per l'operatore. Addirittura, può scendere fino al piano di lavoro, a 130 cm d'altezza. In questa posizione l'operatore può vedere quello che sta versando e gli interventi per riempire e pulire le vasche sono molto più facili.

**Versatile.** Non esistono limiti alla fantasia: EVD **permette di creare prodotti diversissimi**. Ogni unità ha un motore indipendente e un proprio impianto frigorifero (vasca, pompa, cilindro e agitatore), così preparare svariati tipi di gelato contemporaneamente diventa un gioco da ragazzi. Dalla crema alla frutta, tutto è possibile: la macchina si può configurare per offrire i classici monogusto e bigusto, il gelato variegato, quello allo yogurt, il vortice, ma anche monoporzioni, bicchierini e persino torte gelato.

L'innovativo sistema di areazione senza feritoie laterali permette di posizionare la macchina in qualsiasi punto e di affiancare più EVD le une alle altre. Sotto il punto di erogazione vi è un'ampia superficie di lavoro per ospitare coni e coppette e **lavorare comodamente alla preparazione di torte** di grandi dimensioni.

È già disponibile un'ampia gamma di accessori tra cui il porta coni, il porta granelle e il blender integrato per mixare il gelato con farciture croccanti.



www.carpigiani.com



## VERSATILE E PERFETTA, ANCHE PER LE TORTE!

La nuova EVD è poliedrica e permette di creare il gelato soft in innumerevoli modi per soddisfare i desideri di ogni tuo cliente.



## FINALMENTE SI LAVORA COMODI!

Il gruppo di produzione si può alzare, abbassare e fermare a diverse altezze per scegliere la posizione di lavoro più confortevole.



## LA STRISCIA LUMINOSA A LED

Pulsa durante la mantecazione, fino a quando il gelato è pronto, e si spegne quando la macchina è in stop. Si può scegliere il proprio colore preferito, oppure la versione multicolor.

## FACILE DA RIEMPIRE

Il gruppo di produzione può scendere fino al piano di lavoro (130 cm). A questa altezza è molto facile versare la miscela nelle vasche.

## PULIZIA SEMPLICE

Tutte le operazioni di pulizia e smontaggio sono agevoli perché, con il gruppo di produzione abbassato, tutte le parti sono visibili e raggiungibili.

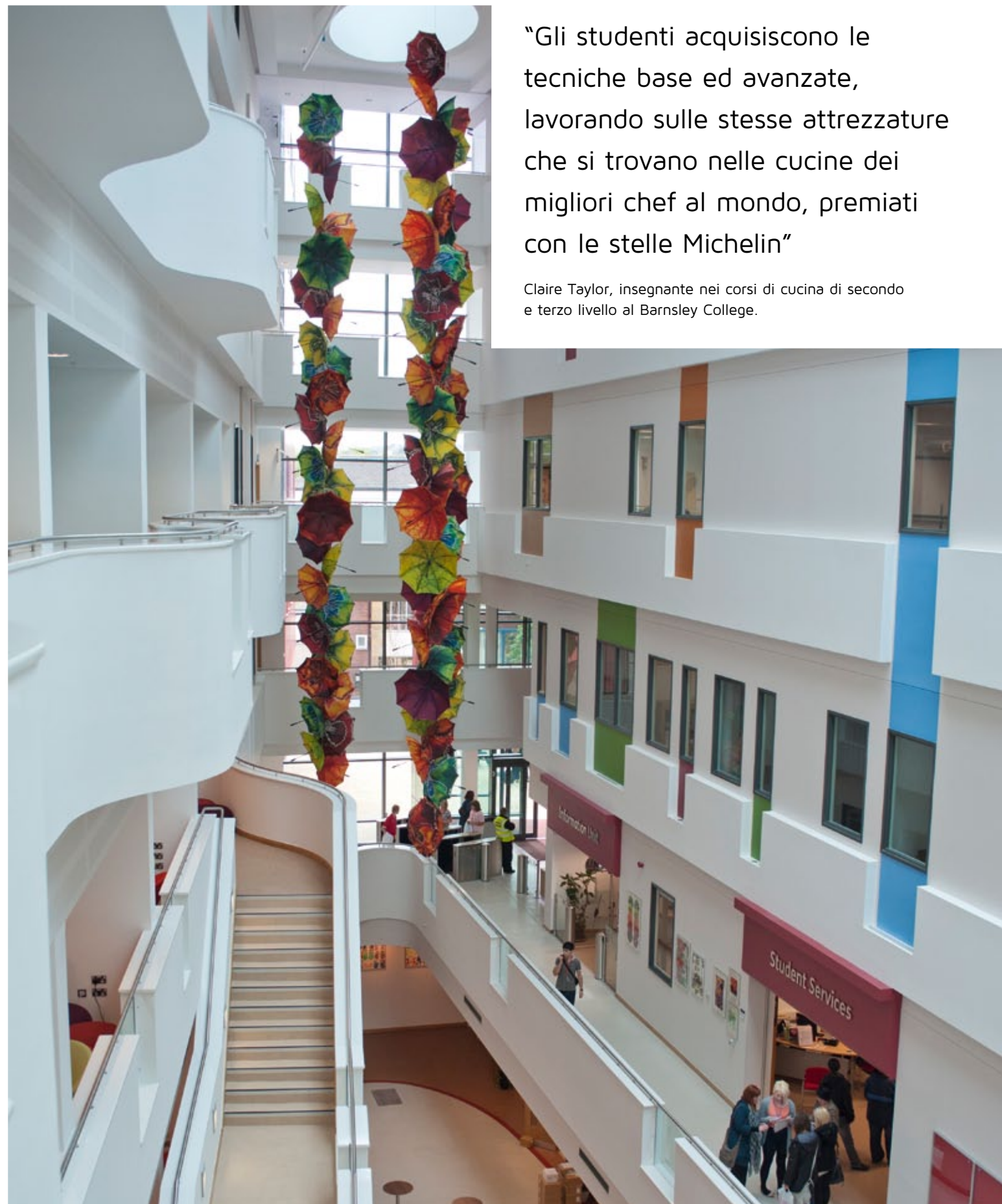


## AGITATORI PER FARE IL GELATO

Nelle vasche la miscela viene amalgamata da agitatori appositamente disegnati. Questo movimento mantiene il composto fluido e garantisce l'alimentazione costante dei cilindri.







“Gli studenti acquisiscono le tecniche base ed avanzate, lavorando sulle stesse attrezzature che si trovano nelle cucine dei migliori chef al mondo, premiati con le stelle Michelin”

Claire Taylor, insegnante nei corsi di cucina di secondo e terzo livello al Barnsley College.

Barnsley College è stato recentemente riconosciuto come uno dei migliori college in Inghilterra da Ofsted, l'Ufficio per gli Standard in Educazione che ispeziona gli istituti scolastici.



Gli studenti del corso di panetteria e pasticceria.

# LE CUCINE PIÙ INNOVATIVE PER TRAINING E COMPETIZIONI

Barnsley College e il Gruppo Ali insieme per formare gli chef del futuro.

**B**arnsley College si trova nello Yorkshire del Sud ed è una delle migliori scuole in Inghilterra. Recentemente ha fatto squadra con il Gruppo Ali per realizzare tre nuove cucine perfettamente accessoriate.

Il risultato è la creazione delle più avanzate cucine per corsi e competizioni di tutto il paese. Il Gruppo Ali ha sostenuto il progetto con alcuni dei suoi marchi più innovativi: **Ambach, Falcon, Mono e Williams**. La prima cucina è firmata Ambach ed è perfetta per gare e concorsi. Offre più isole di cottura con doppie postazioni e si rivolge agli studenti del secondo e terzo anno che hanno una maggiore comprensione dei concetti e dei

principi dell'arte culinaria. La seconda è una cucina Mono ed è pensata per la panetteria e la pasticceria. La terza è Falcon ed è utilizzata per servire il ristorante. È aperta al pubblico e permette ai ragazzi di vivere un ambiente di lavoro reale. In tutte e tre cibi e ingredienti si conservano perfettamente grazie ai frigoriferi, ai congelatori e agli abbattitori Williams.

*ALI WORLD* HA AVUTO L'OCCASIONE DI INCONTRARE **JASON FISH** DELLO STUDIO HK PROJECTS (UK) E DI PARLARE CON LUI DELLA PARTNERSHIP TRA IL GRUPPO ALI E BARNSELY COLLEGE.





Sopra e a destra: studenti al lavoro nella cucina Ambach. Offre la possibilità di studiare nel migliore ambiente possibile, con le attrezzature più avanzate e la tecnologia più innovativa.

### Che cosa ha chiesto Barnsley College per le sue nuove cucine per gli studenti?

La richiesta che abbiamo ricevuto era di progettare delle cucine adatte ad un percorso di studi articolato, che permettesse di sviluppare un'ampia varietà di capacità e contemporaneamente si rivolgesse a ragazzi con diversa esperienza.

L'obiettivo era quello di comprendere nelle cucine un buon livello di **flessibilità** e **longevità**, capace di riflettere i cambiamenti del mercato. Gli chef stanno passando dai piani a gas all'induzione e, man mano che sono disponibili nuove fonti di calore più avanzate e professionali, occorre inserirle anche nelle cucine delle scuole.

### Come ha contribuito il Gruppo Ali al successo del progetto?

Per poter raggiungere i risultati che speravamo di ottenere, avevamo bisogno di trovare un partner che potesse rendere più fluido il processo, **diminuendo il numero di attori coinvolti** e fornendo le attrezzature che meglio rispondevano al *brief*.

Ambach, per esempio, è stata scelta per la tecnologia, per la possibilità di avere diverse fonti di calore e per il piano unico perfettamente igienico. Abbiamo creato una cucina da competizione che non si è mai vista in Inghilterra.

Cercavamo anche un partner che volesse abbracciare la filosofia del College, i suoi valori e la sua visione per il futuro. **Ambach, Falcon, Mono e Williams** l'hanno fatto perfettamente. Hanno portato valore aggiunto a tutto il processo, rispettando i costi stabiliti senza rinunciare alla qualità dei prodotti.

### Quali sono le Regole d'Oro quando si disegna una cucina per formare gli studenti di un College o di un'Università?

Bisogna offrire ai ragazzi un ambiente di lavoro che rifletta onestamente il mondo esterno. Finora in Inghilterra c'è sempre stato un approccio molto tradizionale ai progetti delle cucine

dedicate alla formazione. Lo studio di progettazione **HK** si è creato una reputazione in questo campo introducendo idee e prodotti innovativi.

Per quanto riguarda le **Regole d'Oro**, direi che gli elementi più importanti sono ascoltare attentamente ogni persona coinvolta e fare molta attenzione a rappresentare tutti gli aspetti del training e della cucina.

**Il Gruppo Ali è stato fantastico** e ha dato un grande supporto nello sviluppo dell'intero progetto.

“Come *partner* stavamo cercando un'azienda che potesse abbracciare il College e la sua visione per il futuro per creare la più avanzata cucina per training e competizioni in Inghilterra”

### Quanto è importante risparmiare energia e quale impatto ha sul progetto?

Quando si utilizzano fonti di calore non tradizionali come l'induzione, la ventilazione si può ridurre in modo significativo. Limitare il movimento dell'aria è un immenso beneficio per l'ambiente di lavoro in cui si tiene la lezione, perché lo rende più silenzioso e confortevole.



### Perché considera Ambach, Falcon, Mono e Williams la scelta ideale?

I nostri criteri per scegliere le attrezzature da utilizzare nelle tre cucine sono stati la **qualità di costruzione** e la capacità di durare nel tempo del prodotto, le sue funzioni, il livello di **innovazione tecnologica**, l'assistenza, il tipo di garanzia e la capacità del produttore di capire le esigenze della scuola e di fornire i migliori prodotti per il progetto.

**Questi marchi hanno soddisfatto pienamente tutti i criteri.** Ci sono molti benefici a lavorare con un grande Gruppo: più servizio, una garanzia comune che non si trova lavorando con singole aziende più piccole e naturalmente economie di scala. C'è stato **un unico punto di contatto** dall'inizio del progetto e uno ce ne sarà in futuro qualsiasi difficoltà dovesse sorgere.

### Cosa consiglierebbe a un College o a un'Università che sta pensando di rinnovare le proprie cucine o di creane di nuove?

Sicuramente raccomanderei di pensare fuori dagli schemi e di fare molta ricerca sull'evoluzione del mercato. Solo così si possono introdurre nuovi punti di riferimento e progettare cucine per il training innovative. Per esempio, con l'isola di cottura Ambach con doppie postazioni siamo stati in grado di ospitare in cucina molti più studenti di quanto sarebbe stato possibile diversamente, senza rinunciare alla sicurezza e a una buona funzionalità di lavoro. Sul mercato vi sono altre isole con doppie postazioni, ma **Ambach offre prodotti estremamente flessibili e una maggiore varietà di modelli fra cui scegliere.**

### Barnsley College è diventato uno showroom per il Gruppo Ali?

Assolutamente sì, anch'io l'ho già usato diverse volte. Il College vuole ricambiare i partner. Ogni cucina è a disposizione dei potenziali clienti che possono visitarla e utilizzarla liberamente. È una fantastica



I morbidi e deliziosi brownies sono solo alcune delle specialità preparate dagli studenti.

opportunità per mostrare i prodotti funzionanti in un ambiente di lavoro reale.

“La cucina per i dolci e la panetteria offre tutte le attrezzature necessarie per produrre un'ampia varietà di pani, torte e dessert.

Gli studenti preparano e cuociono tutti i dolci e i prodotti di panetteria per il ristorante, i *coffee shop* e i negozi che si trovano al College”

#### BARNSELY COLLEGE

[www.barnsley.ac.uk](http://www.barnsley.ac.uk)

#### HK PROJECTS UK

[www.hk-ltd.co.uk](http://www.hk-ltd.co.uk)

#### ALI GROUP

[www.ambach.com](http://www.ambach.com)

[www.falconfoodservice.com](http://www.falconfoodservice.com)

[www.monoequip.com](http://www.monoequip.com)

[www.williams-refrigeration.com](http://www.williams-refrigeration.com)



# LA LIBERTÀ CHE OGNI GRANDE CHEF MERITA

Ambach presenta la nuova Chef 850, la miglior cucina modulare al mondo!

Immaginate di unire l'assoluta igiene e robustezza dei piani Ambach alla più completa modularità: ecco la nuova Chef 850! **Un gioiello di qualità e innovazione** che grazie a un sistema brevettato per la prima volta coniuga igiene e pulizia con il vantaggio di un piano modulare. Una cucina che si può creare in tutta libertà, combinando fra loro moduli diversi, senza rinunciare a un'igiene perfetta. L'inventiva e la ricerca tecnologica che da sempre contraddistinguono Ambach hanno messo a punto un **perfetto meccanismo di giunzione dei moduli** che non lascia passare nulla, proprio nulla!

La nuova Chef 850 è progettata per evolvere nel tempo e rispondere a ogni esigenza di spazio, configurazione e stile di cucina. Una **modularità senza confini**, che offre infinite possibilità di progetto per soddisfare le esigenze di ogni singolo interprete. Grazie ad Ambach ora è possibile modificare la cucina con estrema facilità, al variare dello chef o per introdurre una nuova funzione di cottura.

E come ogni soluzione Ambach, la Chef 850 è pensata a regola d'arte, perché la modularità non riguarda solo la composizione della cucina, ma anche i singoli elementi per **facilitare la cura e la manutenzione**. Solo per fare un esempio, i termo blocchi della piastra di cottura sono indipendenti per poter essere sostituiti singolarmente.

Come le altre cucine Ambach, la nuova Chef 850 si caratterizza per semplicità di costruzione e realizzazione eccellente. Il telaio superiore è costruito con lo stesso sistema delle più prestigiose cucine Ambach per assicurare **robustezza, affidabilità e una durata illimitata** nel tempo.



1. La perfetta modularità di Ambach Chef 850.
2. Manopole di controllo dei fuochi.
3. Piano cottura a induzione.

È appena nata e già è destinata a diventare un classico dell'alta cucina, intramontabile e bella per sempre.

# L'ECCELLENZA DI UN DESIGN SENZA TEMPO

Da oltre 60 anni Ambach realizza cucine di altissima qualità per soddisfare le esigenze dei migliori chef al mondo.

Tecnologia innovativa e cura artigianale dei dettagli: ecco il segreto di ogni prodotto **Ambach**. Cucine robuste, realizzate con straordinaria maestria e un'**attenzione maniacale per la qualità**. Vere opere d'arte in cui i dettagli sono studiati per esaltare la creatività dei migliori chef e durare in eterno. Un marchio con una così grande passione per l'alta cucina non poteva che nascere in Alto Adige, la regione italiana che vanta la più elevata concentrazione di chef stellati, vini famosi in tutto il mondo e una ricca tradizione gastronomica.

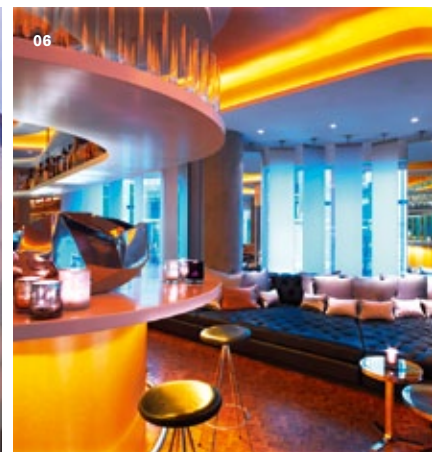
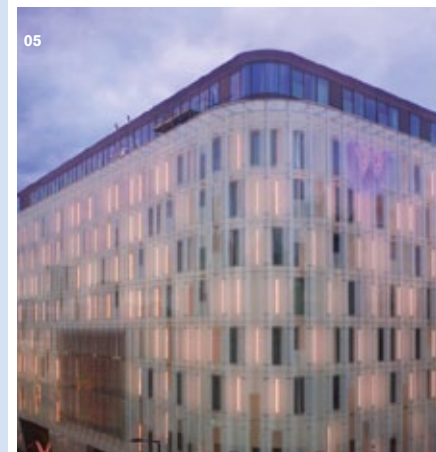
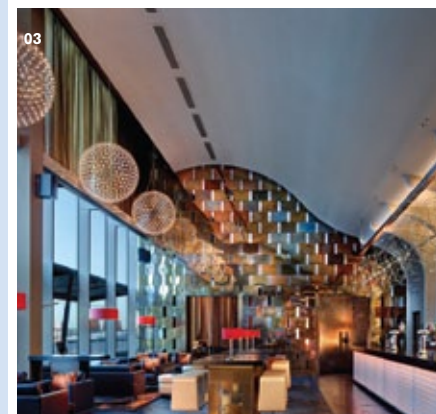
L'ispirazione di uno chef non si può costringere in soluzioni standard che non permettono alla creatività di esprimersi. Per soddisfare ogni desiderio di personalizzazione, Ambach ha sviluppato **sei gamme di cottura** e oltre **700 moduli diversi**. Non c'è progetto che non si possa realizzare con una cucina Ambach. Il laboratorio di ricerca e sviluppo propone soluzioni speciali con piani perfettamente igienici, sagomature particolari, pentole e brasieri estremamente efficienti. E per le cucine a vista vi sono pannelli colorati, manopole dorate, corrimani, griglie posapentole e innumerevoli accessori che creano una cucina unica di grande prestigio.

1. Aloft London Excel, Londra.
2. Marriott Hotel, S. Pietroburgo.
3. Aspers Casino, Londra.
4. Ritz Carlton, Berlino.
- 5 e 6. W London, Londra.
7. Alpina Dolomites, Alpi di Siusi, Dolomiti.



**ambach®**

www.ambach.com



Da sempre Ambach offre le migliori cucine del mondo: robuste, razionali e istintive per soddisfare le esigenze dei più grandi interpreti.





# PROGETTARE IL FUTURO

Tecnologia ed ecologia unite mano nella mano.

Ci impegniamo per ridurre l'impatto ambientale  
e salvaguardare le risorse.

In un mondo in cui le risorse non sono infinite, ogni azienda ha la responsabilità di garantire il benessere delle generazioni future e di contribuire a rinnovare il patrimonio naturale. Risparmiare energia, utilizzare meno acqua e detergenti, sviluppare *packaging* e materiali da costruzione riciclabili sono solo alcuni dei modi in cui possiamo partecipare concretamente alla salvaguardia del pianeta.

La tecnologia è uno strumento meraviglioso che ci aiuta a progredire facendo balzi da gigante. Ma non solo. Permette di creare attrezzature più facili da utilizzare, precise e flessibili nei loro programmi e nelle loro funzioni. Grazie all'innovazione tecnologica possiamo garantire prestazioni migliori in tutti i campi, dalla cottura, alla refrigerazione, al lavaggio, all'asciugatura fino alla distribuzione dei pasti. Ogni azienda nel Gruppo Ali si impegna per sviluppare prodotti che cambino la vita di chi li utilizza, così come del mondo.

È un mantra semplice e familiare, ma **RIDURRE, RIUTILIZZARE, RICICLARE** è la spina dorsale di ogni iniziativa green di successo. Dobbiamo considerare l'intero ciclo di vita di un prodotto, dalla progettazione, all'utilizzo, alla manutenzione, allo smaltimento. "Le nostre aziende hanno una lunga storia di innovazione e protezione dell'ambiente. Si impegnano per sviluppare un design semplice che utilizzi il minor numero possibile di pannelli d'acciaio e si sforzano di aumentare l'efficienza delle attrezzature e ridurre le emissioni di anidride carbonica. Migliorare questi aspetti aiuta i nostri clienti a tagliare i costi di gestione e aumentare i guadagni. Inoltre, le nostre aziende lavorano per sviluppare sistemi di *packaging* riciclabili e far sì che le consegne siano sempre a pieno carico, in modo da ridurre l'impronta ecologica legata ai trasporti. L'innovazione riguarda tutti, sta a noi raccogliere la sfida", afferma **Massimo Giussani**, Vice Presidente Esecutivo del Gruppo Ali.

Nelle prossime pagine presentiamo alcuni nuovi prodotti, ma ci vorranno molti numeri di *AliWorld* per valorizzare il grande lavoro di ogni marchio.

LAINOX

## HEART GREEN: L'ECCELLENZA A BASSI CONSUMI

Il nuovo forno combinato di Lainox rispetta l'ambiente e assicura risultati da grande chef.

*Heart Green* garantisce risultati straordinari,  
rendendo ogni piatto più profittabile fin dal primo giorno.



Il talento non è l'unico segreto di uno chef, anche il forno può fare la differenza. Il nuovo *Heart Green* di Lainox è un forno combinato ecologico che coniuga facilità d'uso, rispetto per l'ambiente e straordinari risultati di cottura.

Un vero gioiello di tecnologia che assicura prestazioni finora insperate. Il nuovo dispositivo **Ecospeed** ottimizza l'erogazione di calore in base alla quantità e al tipo di alimento. Il sistema **Ecovapor** controlla in modo automatico la saturazione di vapore in camera di cottura, diminuendo i consumi di acqua ed energia. **Green Fine Tuning**, un sistema innovativo di modulazione del bruciatore, evita sprechi di potenza e riduce le emissioni nocive.

L'interfaccia è semplice e intuitiva, con uno **schermo touch screen** che offre una gamma completa di programmi di cottura. Dalle cotture tradizionali, alla cottura sottovuoto e a bassa temperatura, dalla lievitazione fino alla vasocottura, la creatività dello chef non conosce limiti. Inoltre, la ventilazione variabile a sei velocità permette di affrontare in assoluta tranquillità anche le cotture più delicate, come quelle della pasticceria.

**Tre diverse tipologie di sonda** assicurano il controllo

della temperatura al cuore dei cibi con una precisione al grado centigrado: la sonda multipunto per verificare la cottura al punto di qualsiasi alimento, la sonda ad ago indispensabile per i prodotti di piccole pezzature e per le cotture sottovuoto, la multisonda per la cottura contemporanea di alimenti di diverse dimensioni. Infine, pulizia e calcare non sono più un problema. *Heart Green* elimina velocemente qualsiasi tipo di sporco e con il sistema **Calout** mantiene il generatore di vapore sempre libero dal calcare e ne previene l'accumulo.

*Heart Green* è la soluzione ideale per un servizio rapido e professionale che fin dal primo giorno assicuri risparmi concreti, aumentando i profitti su ogni piatto.

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







**BEVERAGE-AIR**  
YOUR COMPLETE REFRIGERATION SOURCE

## MOSTRA AL MEGLIO I TUOI PRODOTTI!

Beverage-Air presenta la nuova serie *SeeThru Lid Prep*.

**Beverage-Air**, un'azienda americana con oltre **65 anni di esperienza** nella produzione di prodotti professionali per la refrigerazione, lancia i nuovi **tavoli refrigerati *See-Thru Lid Prep***, una serie con caratteristiche straordinarie come un coperchio di chiusura trasparente che si chiude da solo e un set di scomparti per mostrare facilmente la selezione degli ingredienti. Sicuramente, con una vista così ampia e completa sulla varietà dei prodotti fra cui scegliere, il nuovo *See-Thru Lid Prep* contribuirà a stimolare le vendite.

La nuova serie *See-Thru Lid Prep* ha le stesse caratteristiche e offre gli stessi benefici degli altri tavoli refrigerati firmati Beverage-Air: pratiche barre disposte a griglia in cui inserire i contenitori per accogliere i prodotti, guarnizioni ermetiche che non fanno passare l'aria e performance garantite anche in cucine con una temperatura molto elevata. Grazie alla capacità di coniugare **prestazioni eccellenti** e **facilità di pulizia**, questa nuova serie è un vero piacere per tutti, operatori e consumatori.

Tutti i prodotti sono robusti ma leggeri per facilitare le operazioni di apertura e chiusura. Il coperchio è progettato per potersi sollevare a diverse altezze, così si può facilmente adattare a spazi differenti

La nuova gamma *See-Thru Lid Prep*.



[www.beverage-air.com](http://www.beverage-air.com)



Installazione all'Università Clarion in Pennsylvania (USA).

e soddisfare ogni tipo di consumatore. La gamma è approvata dalla **National Science Foundation** (NSF), l'agenzia governativa che sostiene la ricerca in tutti i campi dell'ingegneria e della scienza. Disponibile in tre modelli, offre la soluzione perfetta per ogni applicazione.

Per completare la gamma sono disponibili numerosi accessori che permettono di personalizzare i tavoli refrigerati *See-Thru Lid Prep*: mensole, porta bottiglie, raccoglibriciole e rivestimenti per la notte. Beverage-Air offre la più ampia gamma di prodotti innovativi e di altissima qualità nel settore della refrigerazione professionale.

Le linee di prodotto comprendono: frigoriferi e tavoli refrigerati, unità per la preparazione di sandwich e pizze, espositori di bibite con porte trasparenti, frigoriferi per tenere al fresco il latte per i bambini nelle scuole e tutte le attrezzature necessarie per soddisfare ogni esigenza di refrigerazione nei bar.

**friulinox**  
First. quality.

## PER LA PRIMA VOLTA, CONSUMI DIMEZZATI!

Friulinox presenta *Energy Saving*, la nuova gamma di soluzioni per la refrigerazione che dimezza i consumi energetici.



In una cucina i frigoriferi non si fermano mai. Per garantire la perfetta conservazione di tutti gli alimenti sono sempre accesi e il consumo di energia è continuo. Per **ridurre la bolletta** e migliorare i costi di gestione l'unica soluzione è abbattere i consumi. È qui che si gioca la partita dell'innovazione. Dopo un anno di intenso lavoro Friulinox presenta **Energy Saving**, la nuova gamma di soluzioni per la refrigerazione che dimezza i consumi energetici. Un risultato straordinario che si traduce immediatamente in un **significativo taglio della bolletta**, che consente di recuperare in pochissimo tempo il maggiore investimento iniziale, assicurando un risparmio effettivo nel lungo periodo.

Un traguardo raggiunto grazie a innovativi ventilatori elettronici, all'utilizzo di un compressore ad alta efficienza e a guarnizioni particolarmente evolute che limitano al massimo le dispersioni. L'impatto ambientale è stato ridotto al minimo anche grazie all'utilizzo di isolanti ecologici e fluidi refrigeranti naturali, come il gas R290 che ha un impatto nullo sulla fascia dell'ozono e sull'effetto serra. Come testimonia la certificazione **ISO 14001**, da sempre il rispetto dell'ambiente orienta tutte le attività dell'azienda.

Completamente in acciaio **AISI 304**, la nuova gamma *Energy Saving* assicura la conservazione ideale di qualsiasi tipo di alimento, fresco o congelato, e offre un'ampia varietà di soluzioni a porta intera per rispondere a tutte le necessità della ristorazione professionale.

Il nuovo **Energy Saving Friulinox** si colloca in **classe 7**, al momento la più efficiente in base alla classificazione energetica volontaria presentata ad Host da CECED Italia in collaborazione con i principali produttori di attrezzature professionali. Questa classificazione, che ha l'obiettivo di permettere agli operatori di **valutare in modo più consapevole i consumi** dei propri frigoriferi, è attualmente all'esame dell'Unione Europea per creare una normativa comune che promuova lo sviluppo di prodotti a ridotto consumo energetico.

[www.friulinox.com](http://www.friulinox.com)





**Champion**

## CHAMPION PREMIATA "BEST IN CLASS" DAI CONSULENTI E NOMINATA VINCITRICE A PARI MERITO DAGLI OPERATORI

Il riconoscimento è stato conferito dalla rivista  
*Foodservice Equipment & Supplies*.



**Champion Industries**, un'azienda che da oltre 100 anni produce una gamma completa di sistemi per il lavaggio industriale delle stoviglie, è orgogliosa di aver ricevuto il prestigioso premio **Best in Class** dalla rivista *Foodservice Equipment & Supplies*. Il riconoscimento è stato attribuito dai Consulenti nella categoria lavastoviglie e lavatrici. Nella stessa categoria Champion si è aggiudicata anche il primo posto a pari merito da parte degli Operatori.



"Il fatto che i Consulenti e gli Operatori attraverso questo premio abbiano riconosciuto il valore dei prodotti Champion è un grande onore. Sono le persone che ogni giorno utilizzano sul campo i nostri prodotti e questo riconoscimento è un incredibile attestato di stima e fiducia per tutta la nostra gamma", afferma **Erik Nommsen**, Presidente di Champion Industries. "Siamo anche fieri di comunicare che nell'ultimo anno i nostri prodotti hanno permesso di risparmiare oltre **549 milioni di litri d'acqua**, **38 milioni di kilowatt di energia** e hanno generato un taglio nei costi di **5 milioni di dollari**.

Al fine di selezionare i prodotti **Best in Class**, *Foodservice Equipment & Supplies* ha coinvolto un istituto di ricerche a livello internazionale per chiedere ad operatori, distributori e consulenti di valutare le attrezzature professionali dei diversi produttori. Ogni marchio è stato valutato su sette attributi considerati centrali al momento dell'acquisto: la **qualità**, il **servizio**, il **valore dei prodotti**, la **disponibilità di informazioni**, la **consegna**, la **competenza** del responsabile vendite e il **design**. I punteggi ottenuti per questi 7 attributi sono poi stati aggregati per determinare il

vincitore del premio **Best in Class**. Champion Industries e i propri impiegati si dedicano con grande impegno a sviluppare, produrre e commercializzare prodotti di altissima qualità che offrono una soluzione ideale per le più diverse esigenze ristorative, dai caffè, ai ristoranti, agli ospedali, alle scuole, alle istituzioni.



[www.championindustries.com](http://www.championindustries.com)



Lavastoviglie a traino,  
modello 66 DRWSPW.  
Il prodotto ha  
ricevuto il riconoscimento  
**Energy Star**.

**grandimpianti**  
Industrial Laundry Equipment

## PROGETTATO PER RISPARMIARE

Premiato ad *Host* l'innovativo brevetto **DWS** di Grandimpianti ILE.



Facilità d'uso, tecnologia innovativa e una forte attenzione per l'ambiente. Grandimpianti ILE (*Industrial Laundry Equipment*) ha ricevuto un riconoscimento speciale in occasione del **Green Excellence Award 2011**, il premio creato da Digrim - principale gruppo italiano di distribuzione - per promuovere l'innovazione e l'efficienza energetica nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità professionale.

Protagonista è l'**esclusivo brevetto DWS** (*Dynamic Weight System*), un dispositivo che rileva automaticamente la quantità di biancheria introdotta in macchina, al fine di ridurre i consumi e utilizzare solo le risorse realmente necessarie. Grazie a questo innovativo sistema di pesatura si riducono i costi di esercizio, **risparmiando fino al 30% di acqua, energia e detergente**.

"Il dispositivo intelligente **DWS** risolve uno degli aspetti più critici nella gestione di una lavanderia, perché permette di eliminare gli sprechi che derivano da carichi parziali per disattenzione dell'operatore, o più semplicemente per la necessità di lavare minori quantità di tessuto", afferma **Patrizia Terribile**, direttore generale di Grandimpianti. "Con questo sistema offriamo una soluzione innovativa che migliora l'efficienza della lavanderia e riduce l'impatto ambientale". Il concetto di **Water Footprint** è strategico: l'azienda investe ingenti risorse in ricerca e sviluppo per ridurre i consumi e utilizza solo acqua piovana raccolta in cisterne per i test e i collaudi delle lavabiancherie.

Le proposte Grandimpianti sono ideali per hotel, residence, ristoranti, case di riposo, cliniche e ovunque si debba offrire un trattamento professionale dei tessuti, nella **massima efficienza** e senza sprechi. Gestire una lavanderia non è mai stato così facile e remunerativo!

[www.grandimpianti.com](http://www.grandimpianti.com)



Grandimpianti ILE offre una gamma completa di soluzioni per il **lavaggio**, l'**asciugatura** e la **stiratura professionale**.  
Nella foto sotto: la lavabiancheria professionale WF18G4.





## LA TECNOLOGIA AMICA DELL'AMBIENTE

Gli innovativi prodotti ECO2 di Comenda garantiscono minori costi di esercizio e maggiore redditività.

La macchina a traino ACRS ECO2 è la soluzione ideale per lavare presto e bene un **gran numero di stoviglie** con **costi d'esercizio ridotti**.



La salvaguardia dell'ambiente e la riduzione dei costi di esercizio sono il cuore della filosofia Comenda. "Il marchio **ECO2** sulle nostre lavastoviglie di nuova generazione esprime i concetti di **ecologia** ed **economia di gestione**", afferma il direttore generale **Joakim Granfors**. "Stiamo lavorando in questa direzione fin dal 1992, con l'obiettivo di migliorare le prestazioni dei prodotti e assicurare costi di esercizio estremamente contenuti grazie al ridotto utilizzo di acqua, elettricità e detersivo".

Oggi le nuove lavastoviglie ECO2 di Comenda garantiscono un **risparmio energetico che arriva fino al 40%**, con una ridotta produzione di anidride carbonica e un'elevata biocompatibilità, perché i prodotti e gli imballaggi sono riciclabili per il **98%**. Un impegno green a 360 gradi premiato con la **certificazione ambientale ISO 14001:2004**, che testimonia la continua ricerca di qualità e innovazione in tutto il processo produttivo, dall'approvvigionamento delle materie prime, allo sviluppo dei prodotti, ai materiali d'imballaggio, alla logistica.

L'esperienza maturata in 50 anni di attività permette all'azienda di anticipare il mercato e offrire un'**ampia gamma di soluzioni per il lavaggio**, che rispondono ad ogni esigenza della ristorazione e dell'ospitalità professionale. Inoltre, per assistere in tempo reale i propri clienti, oltre a una fitta rete di tecnici qualificati su tutto il territorio nazionale e internazionale, Comenda mette a disposizione un servizio di assistenza online per l'ordinazione dei ricambi. Un filo diretto che semplifica la vita degli operatori e permette di rispondere ancor più velocemente a tutte le loro richieste.

**www.comenda.eu**

## 5 buoni motivi per scegliere ECO2



### 1 Ti fa risparmiare acqua

L'acqua è un bene comune, che va usato con parsimonia e attenzione. Il sistema ECO2 di Comenda permette di ridurre notevolmente il consumo ad ogni lavaggio.

### 2 Consuma meno energia

Gli innovativi dispositivi e accorgimenti tecnici ECO2 permettono di **risparmiare fino al 40% di energia**, contribuendo attivamente alla salvaguardia dell'ambiente.

### 3 Limita l'utilizzo di prodotti chimici

I prodotti chimici vanno usati con coscienza per non alterare il delicato equilibrio della natura. ECO2 ottimizza il consumo di detersivi per limitare i fattori inquinanti.

### 4 Riduce i costi di gestione

I prodotti ECO2 di Comenda garantiscono un tale risparmio di risorse, che i tempi di recupero dell'investimento iniziale risultano estremamente ridotti.

### 5 Dà diritto alle sovvenzioni statali

Sempre più stati, regioni ed enti locali, attenti alla salvaguardia dell'ecosistema, offrono incentivi per promuovere l'acquisto di apparecchiature a basso impatto ambientale. I prodotti ECO2 di Comenda soddisfano le più severe richieste ambientali e aumentano le possibilità di ricevere finanziamenti pubblici.

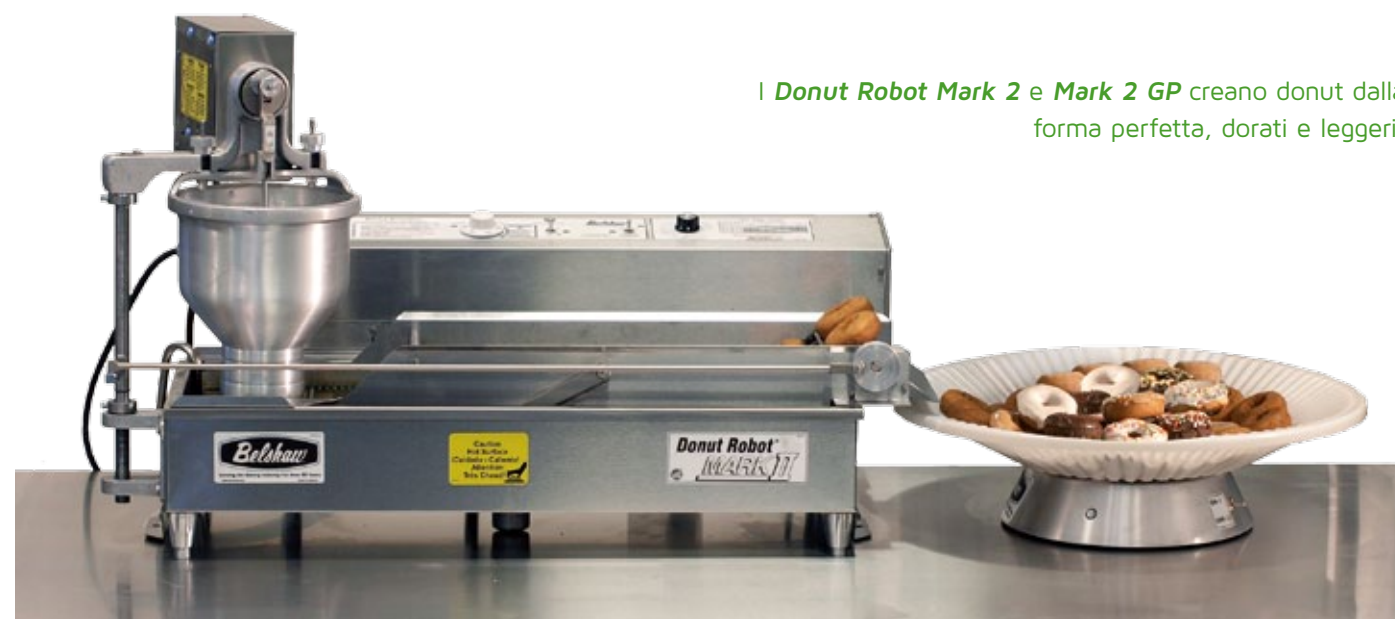




# Belshaw

## STAI AL PASSO CON IL NUOVO TREND DEI DONUTS ARTIGIANALI!

Tantissimi deliziosi donuts, quanti i tuoi clienti riescono a mangiarne.



I **Donut Robot Mark 2** e **Mark 2 GP** creano donut dalla forma perfetta, dorati e leggeri.

**Belshaw Adamatic** è un produttore americano che da oltre 80 anni serve l'industria della panetteria. Adamatic è leader nella produzione di macchine industriali per creare pani di tutte le forme e Belshaw è il numero uno quando si parla di attrezzature professionali per fare i *donuts*.

Con i nuovi **Donut Robot Mark 2** e **Mark 2 GP** si possono produrre classici e piccoli *donuts*, senza fatica e con un investimento molto contenuto, per la felicità dei vostri clienti. Con queste due fantastiche macchine tutti i vostri *donuts* avranno la stessa dimensione e risulteranno fritti alla perfezione, facendovi risparmiare ingredienti e denaro. Affidabili, efficienti e flessibili, **Mark 2** e **Mark 2 GP** possono sfornare fino a **440 donuts all'ora** e **1800 mini donuts**.

Il **Donut Robot** firmato Belshaw si può inserire facilmente in ogni panetteria, chiosco o cucina perché basta appoggiarlo sul banco di lavoro. È un prodotto innovativo che permette di creare, friggere, girare e sfornare *donuts* velocemente, **riducendo il consumo di olio del 50%** rispetto alle altre friggitrici che si trovano in commercio. Il modello standard comprende tutti gli accessori per creare i *donuts*, trasportarli alla friggitrice e girarli automaticamente, con la possibilità di regolare il tempo di frittura da 55 a 360 secondi. Inoltre, sono disponibili moltissimi accessori per guarnire i donuts a piacere con glasse colorate, zucchero e golose decorazioni.

Il **Donut Robot** di Belshaw è utilizzato in tutto il mondo con risultati straordinari e renderà la vostra produzione **facile, efficiente e più profittevole**.

Non vi resta che sedervi e gustare un delizioso donut con i vostri clienti!

[www.belshaw-adamatic.com](http://www.belshaw-adamatic.com)

# BONGARD

## PANEOTRAD, L'ULTIMA NOVITÀ BONGARD

Pane fresco e fragrante in pochi minuti!



Con il nuovo **Paneotrad** creare vassoi di baguette e pani di tutte le forme è **facile e veloce**.

La principale sfida di una panetteria di successo è riuscire a sfornare pane fresco e fragrante per tutto il giorno. **Paneotrad** di Bongard fa proprio questo! Permette di **risparmiare il 40% del tempo** necessario per dar forma al pane e pulire il banco di lavoro, lasciando il panettiere libero di esprimere la propria creatività e servire i clienti.

Il laborioso processo di modellare il pane viene svolto velocemente e accuratamente grazie a un vassoio con diverse forme, dove si versa l'impasto prima di inserirlo in **Paneotrad**. Qui l'impasto viene tagliato velocemente e delicatamente per non eliminare l'aria o stressare l'amalgama. I deliziosi aromi che si sviluppano durante il processo di fermentazione non si disperdono, dando vita a un prodotto più saporito e profumato.

**Paneotrad** di Bongard contribuisce anche a migliorare la qualità dell'ambiente di lavoro. Compatto, automatico e attento alla sicurezza, riduce la necessità di un ampio banco di lavoro, rendendo le piccole panetterie più produttive e più piacevoli. Tutto il processo avviene in un circuito chiuso. Una volta abbassata la porta, **la polvere della farina non può uscire**, lasciando l'aria più pulita e sicura ed eliminando la principale causa dell'asma dei panettieri. La pulizia poi è un gioco da ragazzi e con l'aspirapolvere richiede solo pochi minuti.

Si può scegliere tra innumerevoli forme per creare ogni tipo di pane dalla tradizionale baguette a forme rotonde o più piccole e speciali. E il panettiere è libero di esprimere la propria creatività aggiungendo con facilità ingredienti *gourmet* come olive, noci, uvetta e semi di sesamo. Per promuovere il piacere e la cultura di fare il pane, Bongard mette a disposizione dei panettieri **Club Paneotrad** ([www.paneotrad.com](http://www.paneotrad.com)), dove si possono condividere esperienze e scambiare ricette.

[www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)





# MANTENERE CALDI I CIBI CALDI E FREDDI QUELLI FREDDI

Con il nuovo *Ready To Serve Carbon-Tech* di Burlodge.



Il nuovo *Ready To Serve Carbon-Tech* assicura sempre la giusta temperatura. È la soluzione ideale per ospedali, cliniche e case di cura.

Il nuovo **Ready to Serve Carbon-Tech** (RTS-CT) di Burlodge rappresenta l'innovazione quando si devono servire cibi caldi che siano caldi e cibi freddi che siano freddi. Dotato di una struttura in acciaio e alluminio, con **porte in fibra di carbonio** per renderlo più leggero e maneggevole, l'RTS-CT è il complemento ideale per ogni esigenza di distribuzione dei pasti. Non gli manca nulla: ha una potente capacità di refrigerazione e mantenimento termico, è facile da spingere, consuma di meno, ha un'impugnatura ergonomica, una programmazione intelligente e nuove funzioni che facilitano la pulizia e lo stoccaggio. Sia per il tradizionale legume fresco-caldo che per quello refrigerato (cook-chill), l'RTS-CT **permette qualsiasi processo di confezionamento dei pasti**.

Inoltre, si può utilizzare come carrello per rigenerare i pasti a vassoio sia in reparto, sia in cucina. Grazie al suo ridotto ingombro è molto flessibile e si può adoperare ovunque sia necessario, anche in spazi molto contenuti.

## Risultati eccellenti grazie a nuovi comandi intuitivi e innovativi

L'RTS-CT è ideale sia per strutture complesse che devono gestire grandi numeri come gli ospedali, sia per piccole unità sanitarie come le case di cura. Sviluppato per gestire la preparazione di un elevato numero di vassoi e per trasportare pasti caldi e freddi, offre una tecnologia innovativa e un'agevole manovrabilità. Non solo, il **consumo energetico** è stato **ridotto del 24%** rispetto ai modelli precedenti. Il pannello di controllo è intuitivo e facile da utilizzare e presenta una vasta gamma di funzioni per rispondere a ogni esigenza: **cicli programmabili** con la possibilità d'impostare la durata e la temperatura; tecnologia **Smart-Temp** che assicura il giusto consumo di energia in base al numero di vassoi inseriti; **timer automatico** con avvio programmabile; **modalità d'attesa** per risparmiare energia quando non è utilizzato; **funzione sveglia** per garantire la temperatura corretta quando si inseriscono i cibi al suo interno; **ciclo di mantenimento**

**automatico**: programmazione a doppia funzione (legume fresco-caldo e legume refrigerato); verifica della temperatura interna con **sonda alimentare** connessa alle voci del menu; monitoraggio dei dati per i controlli HACCP con sistemi Wi-Fi o LAN. Con questa incredibile gamma di funzioni, l'RTS-CT possiede senza dubbio il programma e il ciclo giusto per ogni vostra esigenza.

## Design e durevolezza vanno mano nella mano

Il design e la qualità dell'RTS-CT sono la perfetta dimostrazione dell'esperienza Burlodge nella distribuzione dei pasti. Grazie alla sostituzione delle porte in acciaio inossidabile con quelle in fibra di carbonio, si è **ridotto il peso del 65%**. Questo nuovo materiale leggero ma durevole, rende il prodotto più sicuro e facile da utilizzare. Per garantire la massima qualità, il telaio è in acciaio inossidabile, il piano superiore e i pannelli laterali in termoplastica antistatica e la chiusura della porta è antibatterica. Pulirlo è facilissimo poiché si può lavare a getto dentro e fuori ed è classificato con grado di protezione IP 55.

## Funzionale e flessibile, l'RTS-CT mantiene al meglio gli alimenti

Funzionalità e adattabilità sono al primo posto con l'RTS-CT. Il design unico delle pareti divisorie separa i lati caldo e freddo del vassoio, in modo da non compromettere le rispettive temperature.

Il sistema di riscaldamento a **termoconvezione** garantisce il mantenimento dei cibi caldi grazie all'aria calda che circola all'interno del vano forno. Il vano freddo invece utilizza un sistema a **ventilazione forzata** per mantenere gli alimenti perfettamente refrigerati. Si può utilizzare qualunque tipo di stoviglie: porcellana, plastica adatta alle alte temperature, prodotti monouso in alluminio, polipropilene o cartoncino. La distribuzione dei pasti dipende da una logistica, una preparazione e una consegna eccellenti. L'RTS-CT di Burlodge è progettato per soddisfare queste esigenze. Coniuga efficienza, stile, durevolezza, design ergonomico e flessibilità. È il *partner* ideale per un servizio impeccabile.

La distribuzione dei pasti dipende da una logistica, una preparazione e una consegna eccellenti. L'RTS-CT di Burlodge è progettato per soddisfare queste esigenze. Coniuga efficienza, stile, durevolezza, design ergonomico e flessibilità. È il *partner* ideale per un servizio impeccabile.



Questo nuovo prodotto coniuga tecnologia innovativa e migliore manovrabilità, **riducendo i consumi energetici del 24%**.

[www.burlodge.com](http://www.burlodge.com)



# I RIFIUTI ORGANICI NON SONO PIÙ UN PROBLEMA!

Grazie a *Flex WasteDispo* di Rendisk la gestione dei rifiuti organici è semplice, igienica ed economica.

Finora la gestione dei rifiuti organici è stato un costo e un problema ricorrente in ogni cucina. Il nuovo **Flex WasteDispo** di **Rendisk** offre una soluzione innovativa che contemporaneamente migliora l'igiene e diminuisce i costi di gestione.

Si tratta di un **sistema integrato** che permette di gestire velocemente i residui di cibo dei piatti, aspirandoli attraverso una pompa sottovuoto. Il *Flex WasteDispo* comprende diverse stazioni per la raccolta dei rifiuti organici e un magazzino centrale per lo smaltimento. Ogni stazione è progettata in modo ergonomico, come parte integrante del processo di lavaggio delle stoviglie. Per garantire una maggiore flessibilità il sistema di estrazione può essere manuale oppure intelligente, determinando i cicli della pompa sottovuoto in base alla quantità di rifiuti organici.

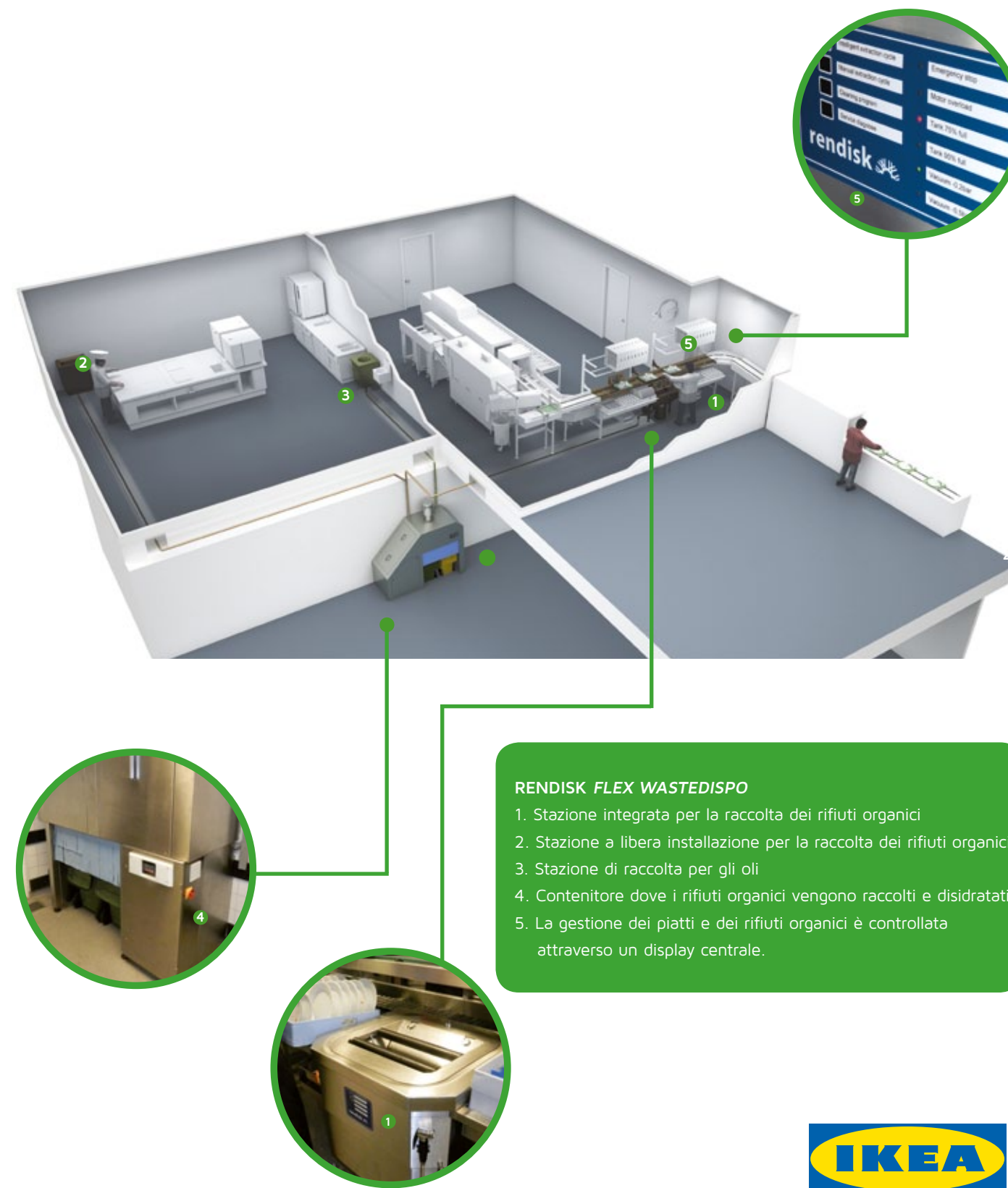
Il funzionamento è semplice: i resti dei piatti vengono **rimossi in modo automatico** e sminuzzati in un tritatore, per poi essere trasportati sottovuoto in un tubo che ha un diametro di soli 50 mm. Questo diametro di piccole dimensioni riduce i costi di installazione e permette di **inserire facilmente il Flex WasteDispo in cucine e spazi già esistenti**. Una volta sminuzzati i rifiuti organici possono essere raccolti in un contenitore dove vengono disidratati, o in un serbatoio in attesa di essere aspirati da un autobotte. *Flex WasteDispo* di Rendisk permette di **ridurre gli scarti di cibo fino all'80%**, riducendo gli odori e soprattutto i costi per la gestione dei rifiuti organici. Il sistema si può inserire facilmente in ogni cucina o spazio dedicato al lavaggio delle stoviglie e rappresenta la soluzione ideale per hotel, società di catering, ospedali, mense aziendali e ristoranti.

Infine, Rendisk si prende cura dell'ambiente. I rifiuti organici raccolti nel **Flex WasteDispo** si possono riutilizzare per produrre biogas e concimi, contribuendo a salvaguardare il nostro mondo.

Il punto vendita Ikea a Delft utilizza il *Flex WasteDispo* di Rendisk.



[www.rendisk.com](http://www.rendisk.com)



“Questo sistema contribuisce a raggiungere gli obiettivi di sostenibilità di IKEA, migliora l'igiene e riduce i costi”

Otto van Daal, *F&B Manager* del punto vendita IKEA di Delft, Olanda.



# I VOSTRI PARTNER IN TUTTO IL MONDO

Africa | America | Asia | Australia e Nuova Zelanda | Europa

## Gruppo Ali Australia

740 Springvale Road, Mulgrave  
Melbourne Vic. 3170, Australia  
Fax +61 3 95183833  
australia@aligroup.com

## Gruppo Ali Mosca

Skladochnaja Str. 1 - St. 18, Off. 101  
127018 Moscow, Russia  
Fax +7 495 5803360  
russia@aligroup.com

## Gruppo Ali Canada

2674 North Service Rd.  
Jordan Station, Ontario  
LOR 1S0, Canada  
Fax +1 905 562 4618  
canada@aligroup.com

## Gruppo Ali Africa - Medio Oriente

P.O.Box 354 Amman - 11623 Jordan  
Al Quds St., Al Muqabaleen  
Fax +962 6 5736915  
middleeast@aligroup.com

## Gruppo Ali Cina

Ali Food Service Equipment (Shanghai) Co. Ltd.  
B3 1/F Block North, No 361 Hong Zhong Road  
Shanghai 201103, China  
Fax +86 21 5157 0620  
china@aligroup.com

## Gruppo Ali Giappone

Mishuku 1-13-1  
Setagaya-ku  
1540005 Tokyo, Japan  
Fax +81 3 5779 8853  
japan@aligroup.com

## Gruppo Ali Francia

17-19 Avenue Gaston Monmousseau  
93240 Stains, France  
Fax +33 1 423 51170  
france@aligroup.com

## Gruppo Ali Nuova Zelanda

16 Osborne Street, Phillipstown  
Christchurch, New Zealand  
Fax +64 3 3891276  
newzealand@aligroup.com

## Gruppo Ali Germania

Lochfeldstraße 28  
76437 Rastatt  
Fax +49 72 22 15 977 477  
germany@aligroup.com

## Gruppo Ali UK

Wath Road, Elsecar, Barnsley  
South Yorkshire, S74 8HJ, Great Britain  
Fax +44 1226 350384  
uk@aligroup.com

## Gruppo Ali Italia

Via Gobetti, 2A - Villa Fiorita  
20063 Cernusco sul Naviglio  
(Milano) - Italy  
Fax +39 02 92104370  
italy@aligroup.com

## Gruppo Ali USA

3765 Champion Boulevard  
Winston-Salem, NC 27105, USA  
Fax +1 336 661 1979  
usa@aligroup.com

## Coordinamento editoriale

Elena Faccio

## Progetto grafico

Design Network, Milano

## Stampa

Siz, Verona

## Copertina

The Torch, Doha (Qatar)  
Foto di Elliott Kaufman

## Fotografie

Elliott Kaufman, Lydia Shaw  
e Claudio Sforza

## Redazione

Ali S.p.A  
Via Gobetti, 2A - Villa Fiorita  
20063 Cernusco sul Naviglio (Milano) - Italia  
Tel: + 39 02 921991  
www.aligroup.com





## UN LEADER GLOBALE

Il Gruppo Ali è uno dei principali leader globali nel mercato dell'ospitalità e della ristorazione professionale. L'impresa è stata fondata 50 anni fa in Italia, ma molte delle sue aziende hanno più di un secolo di storia e sono tra i marchi più riconosciuti e apprezzati sul mercato.

Il Gruppo sviluppa, produce e commercializza un'ampia gamma di attrezzature per il *foodservice*. Con **48 siti produttivi** in **14 paesi** e **67 marchi**, opera in quasi tutti i segmenti del mercato, dalla cottura alla panificazione e alla pasticceria, dal lavaggio delle stoviglie e dei tessuti alla refrigerazione, dalla gelateria alla distribuzione dei pasti. Grazie ai continui investimenti in ricerca e sviluppo, offre prodotti innovativi e robusti, che rispettano l'ambiente e soddisfano al meglio tutte le esigenze delle principali catene di hotel e ristoranti, così come le richieste di ospedali, scuole, aeroporti, mense aziendali e carceri.

Puntare all'eccellenza è il cuore della filosofia Ali, un principio che è fonte d'ispirazione per il Gruppo e i suoi **7000 dipendenti**. La ricerca dell'eccellenza è visibile in ogni momento, dal design del prodotto alla realizzazione, dall'installazione all'assistenza post vendita. Più di un semplice fornitore, il Gruppo Ali vuole essere un partner che assicura ai propri clienti soluzioni su misura di altissima qualità.