Tiratura: 20.000

Ristoranti

Mensile

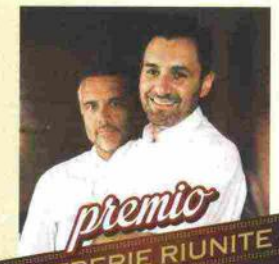
Data 12-2018
Pagina 65/95
Foglio 1 / 26

2018 BARAWARDS by BARGIORNALE

SPECIALE BARAWARDS

LOCALI E PROFESSIONISTI

PRODOTTI



premio
VETRERIE RIUNITE
RISTORANTE
RIVELAZIONE DELL'ANNO

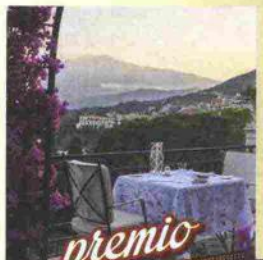
Locanda Perbellini Bistrot

Milano

premio
DIPLOMATICO
CUOCO DELL'ANNO

Vito Mollica

Il Palagio
Four Seasons Firenze



premio
RISTORANTE
D'ALBERGO DELL'ANNO

Timeo

Belmond Grand
Hotel Timeo
Taormina (Me)

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Locanda Perbellini
RIVELAZIONE DELL'ANNO

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Profilo

Locanda Perbellini Bistrot
Via Moscova, 25 - Milano
www.locandaperbellini.it

Addetti: 10 persone in tutto: 6 in cucina, 3 in sala, un lavapiatti
Scontrino medio: a pranzo 35 euro, a cena 45-50 euro (vini inclusi)
Coperti: 38
Dimensioni cucina: 20 mq
Dimensioni sala: 80 mq
Principale fornitore cucina: De Manincor

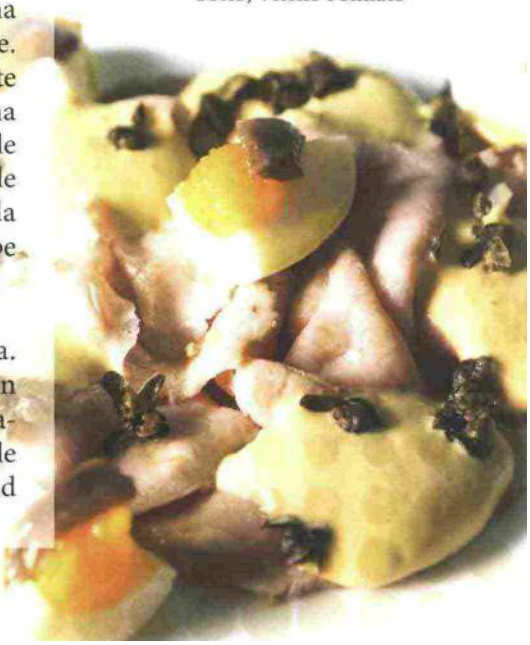
CENTO MQ E UNA QUARANTINA DI COPERTI: IL BISTROT MILANESE DI GIANCARLO PERBELLINI HA FATTO SUBITO CENTRO PUNTANDO SU PIATTI SCHIETTI E STAGIONALI. DANDO UNA LEZIONE A TUTTI SUL RAPPORTO QUALITA' PREZZO

DI ERNESTO BRAMBILLA

Niente turisti: quella che entra nella Locanda Perbellini è la Milano che lavora o abita vicino al centro, con pretese alte e voglia di trovare pochi fronzoli e tanta sostanza. Lo ha capito bene Giancarlo Perbellini, che in via Moscova, a due passi dalla sede del Corriere della Sera, ha aperto ad aprile il suo primo bistrot all'italiana sulla piazza milanese. Una locanda che ha conquistato il primo posto nella categoria "Ristorante rivelazione dell'anno" ai Barawards 2018. È l'ultima apertura italiana di un ristorante della galassia Perbellini, che ha il suo centro nel locale con due stelle Michelin Casa Perbellini a Verona e i suoi satelliti nelle varianti Tapasotto (tapas d'autore), Locanda 4 cuochi, La dolce Locanda (pasticceria), Al Capitan de la Cittadella (cucina di pesce), Du de Cope (pizzeria gourmet), La Pergola in Bahrein e La Locanda a Hong Kong.

Un locale che, per ora registra, richieste pressanti a pranzo e a cena. Cento metri quadrati in tutto, con una quarantina di coperti inseriti in un'atmosfera discreta e dal taglio moderno, con ardesia e rame alle pareti e parquet a listarelle sottili. Servizio snello, mise en place informale e grande attenzione alla stagionalità, per un ristorante che punta ad un'offerta concreta e di alta qualità.

A fianco, lo chef Antonio Cacciapaglia in primo piano insieme allo stellato chef patron Giancarlo Perbellini. Sotto, Vitello t'onnato



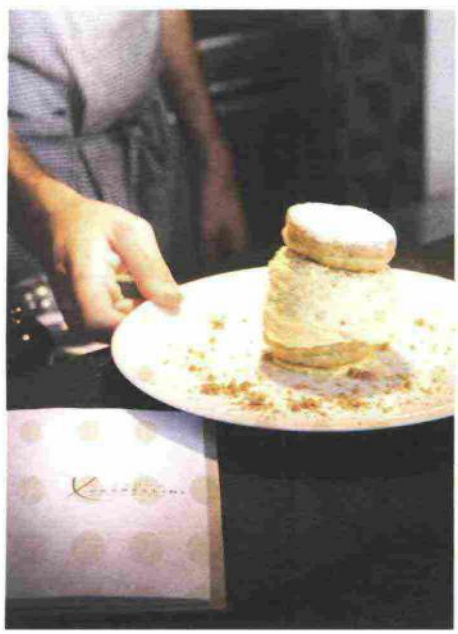
Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Gli interni della Locanda Perbellini Bistrot. L'architetto Silvia Bettini ha scelto rame, ardesia e legno wengé. La superficie è resa luminosa nonostante i toni scuri grazie a una parete che dà sulla strada, realizzata in vetro sabbiato

La famosa Millefoglie Perbellini, uno dei dessert più richiesti dalla clientela insieme al Bovolone, dolce rivisitato della tradizione pasticcera veronese servito con spuma d'orzo



Ci Piace

La sobrietà

In tutto il locale l'impronta prevalente è il richiamo alla sobrietà, a un understatement tutto meneghino che conquista subito. Non ci sono voli pindarici nell'arredo o nella mise en place, addirittura, come giustamente ci si aspetta da una "locanda", sui tavoli ci sono sovratovaglie di carta con il logo del ristorante, grandi quanto il piano del tavolo. Discrezione assicurata: un gioco di angolazioni limita la vista e non si ha mai visione su tutti i tavoli, distribuiti in due salette più un angolo con due tavolini con seduta alta. Un altro trucco è la pianta quasi a spirale, con un corridoio che porta a girare intorno al centro del locale per finire alle toilette (o, se si sbaglia porta, in cucina o alla cassa). Trucchetto ben sfruttato dai ragazzi del servizio, che sbucano alternativamente da un lato o dall'altro e agiscono felpati per non disturbare. Del resto il servizio attento è uno dei pilastri della "famiglia" Perbellini.

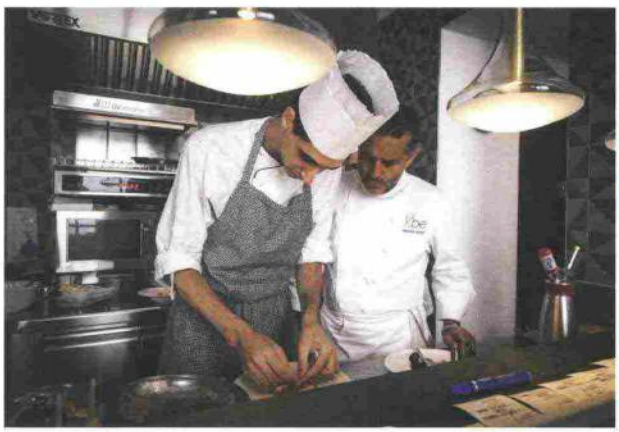
La cucina è affidata a Antonio Cacciapaglia, qui entrato anche in qualità di socio di Perbellini. «Non abbiamo scelto il centro turistico, anche se capita che alberghi di lusso ci mandino persone a pranzo o a cena. Ci rivolgiamo a un target medio-alto, residente o che lavora in zona». Cacciapaglia lavora con Perbellini dal 2000: «Sono stato sette anni con lui a Isola Rizza (Ve), nel ristorante che porta il suo nome e che lo ha lanciato. Poi per sette anni sono stato a Hong Kong a gestire La Locanda. In mezzo, altre esperienze all'estero e a Venezia, all'Hotel Bauer Palazzo. Ora sono tornato per raccogliere la sfida milanese».

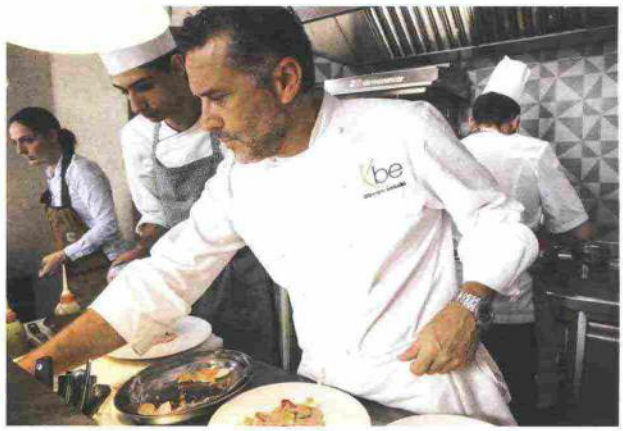
Una sfida che ha solo il sapore della carne (l'imprenditore Perbellini preferisce dedicare un format a parte alle sue proposte di pesce) e di piatti semplici. «Come una locanda-trattoria che si rispetti, abbiamo un menu corto - spiega Cacciapaglia - con soltanto 5 antipasti, 4 primi e 4 secondi. Cambiamo la carta due volte a stagione, sia per seguire rigida-

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri





mente la stagionalità delle materie prime che per variare l'offerta agli occhi dei nostri clienti fissi. Abbiamo molti habitué e non devono avere l'impressione di trovare sempre gli stessi piatti». Nell'offerta spiccano gli omaggi a Milano, come il Risotto mantecato allo zafferano, con olio di porcini e purea di finocchio; oppure la Milanese alla farina di fagioli, pane croccante e maionese di pomodoro confit. Tra i piatti "signature", che da sempre identificano la carta di Casa Perbellini, i Ravioli ripieni alla bolognese o l'immancabile Guanciale di vitello brasato su purè di patate e porri fritti.

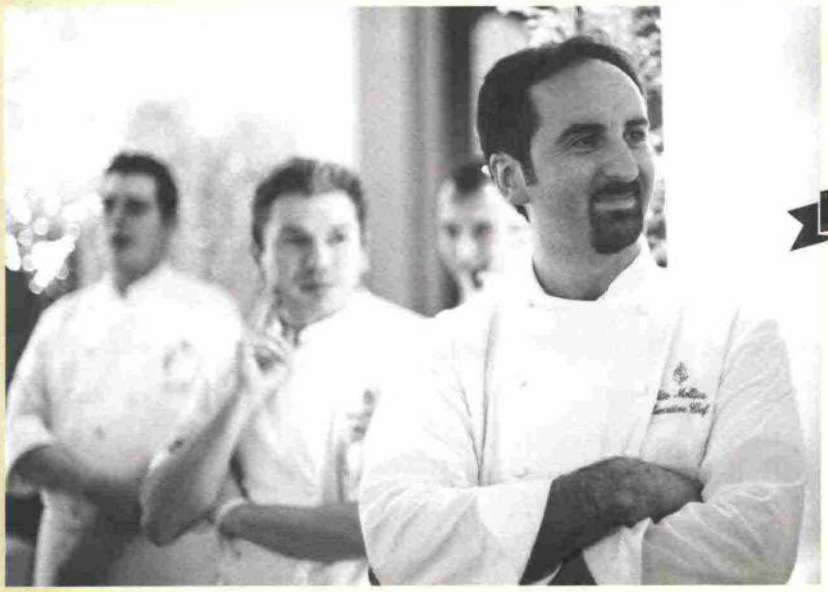
E poi, i dolci, con la super richiesta Millefoglie Perbellini e il Bovolone, un'offella - lievitato della tradizione veronese - rinominata da Perbellini in onore del suo paese natale, servito con spuma all'orzo.
Mentre si confronta con la fase di consolidamento del ristorante, Cacciapaglia conferma la bontà della scelta di una piazza come quella milanese, «pretenziosa e con tanta concorrenza, ma in grado di restituire molto. Noi stiamo cercando di dare stabilità alla squadra, di costruire una brigata e di farla funzionare al meglio e in modo fluido negli spazi pur ristretti della cucina». Un primo tassello per poi costruire altri progetti, sempre su Milano? Risponde Giancarlo Perbellini: «Il risultato molto positivo di questi primi dieci mesi a Milano non era atteso, potremmo anche portare qui l'altro format particolare che abbiamo, quello di Tapasotto. Ma è presto. Preferisco dare priorità allo sviluppo dei bistrot come questo in altre città. Stiamo valutando tre location in tre città diverse in Emilia-Romagna, per aprire la prossima locanda. Noi facciamo cucina italiana reinterpretata, che guarda a qualità e freschezza dei prodotti e, insieme, alla accessibilità. Questa formula, con un menu che varia di continuo e trasmette l'idea di rinnovamento, non può che piacere e vogliamo svilupparla». Le basi sono nella Locanda 4 Cuochi a Verona, giunta a 6 anni di attività. «Attingiamo a quell'esperienza e ai piatti sviluppati lì - conclude Perbellini - è stato ed è un laboratorio perfetto». ✳

In alto, Giancarlo Perbellini nella cucina della Locanda Perbellini Bistrot di Milano con alcuni componenti della sua brigata. Sopra, Milanese alla farina di fagioli, pane croccante e maionese di pomodoro confit

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri



Top 10 CUOCO DELL'ANNO

1. **Vito Mollica** - Il Palagio - Firenze
2. **Deborah Corsi** - Ristorante La Perla del mare - San Vincenzo (Li)
3. **Lara Pasquarelli** Ristorante Claudio - Bergeggi (Sv)
4. **Adriano Baldassarre** Tordomatto - Roma
5. **Sarah Ciccolini** SantoPalato - Casteggio (Pv)
6. **Andrea Larossa** Ristorante Larossa - Alba (Cn)
7. **Davide Del Duca** Osteria Fernanda - Roma
8. **Cristian Magri** Ristorante Cristian Magri Settimo Milanese (Mi)
9. **Alessandro Miocchi e Giuseppe Lo Iudice** - Retrobottega - Roma
10. **Michelangelo Mammoliti** Ristorante La Madernassa Guarene (Cn)

Vito Mollica

IL PALAGIO

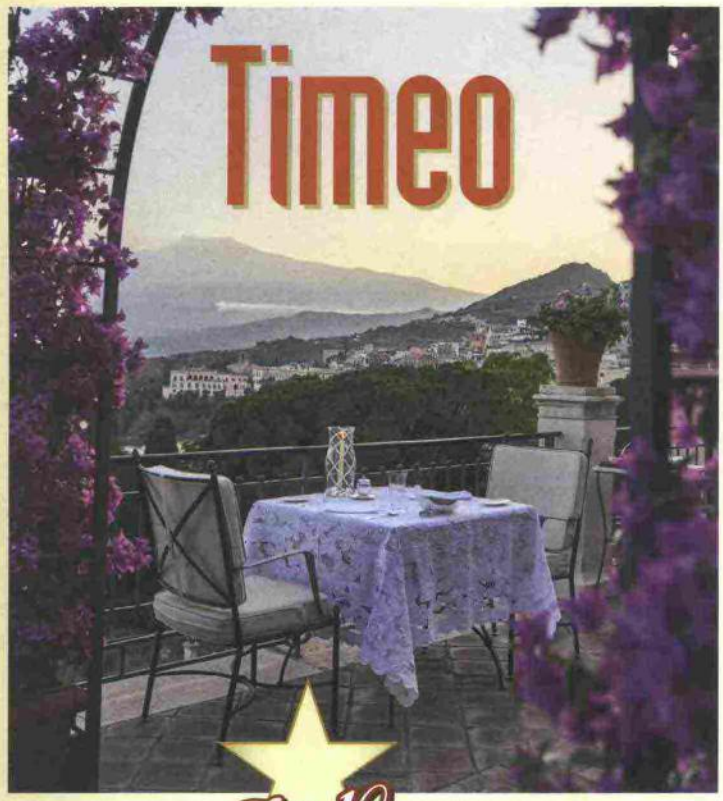
Four Seasons Hotel, Borgo Pinti 99, Firenze

Gestire la complessità è il suo mestiere: Vito Mollica, nato in Basilicata ma cresciuto in Lombardia, è Executive Chef e Director of F&B Four Seasons Firenze. Una struttura che definire complessa è ancora poco. Basta qualche numero: centodieci dipendenti (settanta in bassa stagione), un ristorante stellato, Il Palagio, una trattoria-pizzeria, un ristorante dedicato solo alle colazioni e un bar. Tutto sotto la supervisione del "capitano" Vito, coinvolto nel progetto fin dalla fase di pre-apertura dieci anni fa e quest'anno elevato al rango di supervisore di tutta la macchina. In realtà la carriera dello chef nel mondo Four Seasons Hotels & Resorts è cominciata nel 1996, a Milano. Dopo quattro anni si è spostato a Praga, lasciata nel 2007 per seguire il progetto fiorentino. Il Palagio si fregia della stella Michelin dal 2012, ma l'impegno di Vito Mollica resta quello, più universale, di «costruire esperienze speciali per gli ospiti, che restino salde nella memoria. Perché al Four Seasons non si viene solo per bere e per mangiare bene».

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri



BARAWARDS 2018 RISTORANTE D'ALBERGO DELL'ANNO

RISTORANTE TIMEO

Belmond Grand Hotel Timeo, Taormina (Messina)

Ben 145 anni di attività: li ha festeggiati nel 2018 il Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina, che ospita al suo interno il Ristorante Timeo, la cui cucina è guidata dall'executive chef Roberto Toro. Lo chef ha studiato una carta che racconta la sua Sicilia, con interpretazioni personali dei piatti della tradizione. Alla ricercatezza del menu si fonde il plus della location, con una terrazza affacciata sulla baia di Naxos e con vista sull'Etna. Quest'anno, proprio per festeggiare il compleanno particolare, da una costola del Timeo è nato il ristorante pop up "Otto Geleng", dedicato al pittore tedesco che per primo suggerì alla famiglia La Floresta di aprire un albergo a Taormina, intuendo le potenzialità turistiche della cittadina. Il Timeo nacque così, e oggi ha partorito questa offerta speciale. Otto Geleng è rimasto aperto solo 100 giorni durante la stagione estiva, per 16 commensali e soltanto per cena. Il successo dell'iniziativa porterà, dal prossimo anno, all'ampliamento del periodo di apertura, che dunque andrà da maggio a ottobre.

Top 10 RISTORANTE D'ALBERGO DELL'ANNO

1. **Timeo** - Belmond Grand Hotel Timeo Taormina (Me)
2. **George** - Grand Hotel Parker's - Napoli
3. **Il Palagio** Four Seasons Hotel - Firenze
4. **Imago** - Hotel Hassler - Roma
5. **Indaco** Hotel Regina Isabella - Ischia (Na)
6. **Villa Giulia** Gargnano sul Garda (Bs)
7. **Dolomieu** - Dv Chalet - Madonna di Campiglio (Tn)
8. **Ristorante Vespasia** Relais & Châteaux Palazzo Seneca Norcia (Pg)
9. **Il Fagiano** - Grand Hotel Fasano Gardone Riviera (Bs)
10. **Eurossola** - Domodossola (Vco)

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

★ ★ ★ 1° CLASSIFICATO ★ ★ ★

ALCOLICI

Martini Fiero

MARTINI & ROSSI

Piazza Luigi Rossi, 2
Pessione di Chieri (To)

CHE COS'È

È caratterizzato da un'intensa e seducente nota agrumata che deriva dalle dolci arance spagnole raccolte, sbucciate a mano ed essiccate al sole caldo della Murcia per un paio di settimane. Il piacevole gusto amaro e la firma Martini, garantita dall'Artemisia Absinthium e Pontica, donano a Martini Fiero Aperitivo un carattere aromatico riconoscibile (14,4° alc).

www.martini.com

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

★ ★ ★ 1° CLASSIFICATO ★ ★ ★

SUPERALCOLICI

Jefferson Amaro Importante

Top 5

- 3,2% BRETHIUM
- 23,7% FRACK AMARO SERALE NO ALLA MODA
- 22,0% GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN - TORBATO ITALIANO
- 8,3% GIN&P
- 28,7% JEFFERSON AMARO IMPORTANTE

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE

Montalto Uffugo (Cs)

CHE COS'È

Nuova formula per Jefferson Amaro Importante, liquore unico per l'innovativo metodo di produzione realizzato con tecnica di conservazione degli infusi in termorefrigerazione e tracciabilità delle botaniche lavorate dal fresco. Il territorio è nel suo Dna: bergamotto, arance dolci e amare, limoni, rosmarino e origano sono le principali botaniche, tutte raccolte in Calabria (30° alc). Ottimo da bere liscio, tutto da provare in miscelazione.

www.vecchiomagazzinodoganale.com

Codice abbonamento: 013706

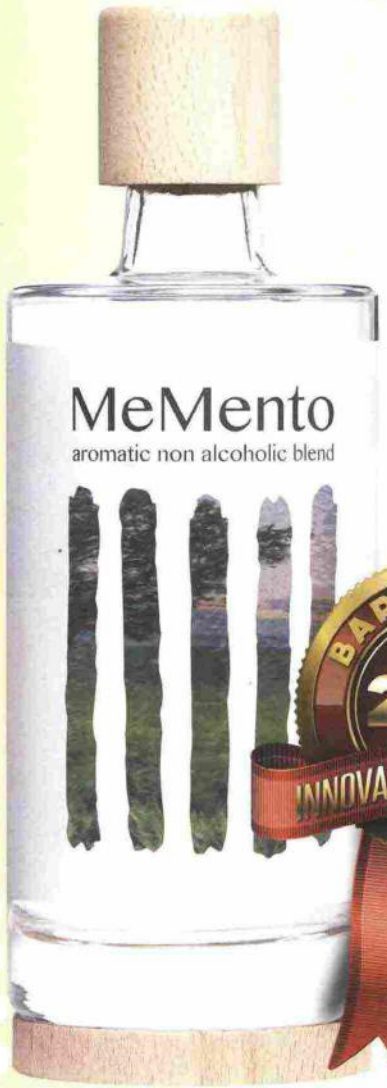
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

★ ★ ★ 1° CLASSIFICATO ★ ★ ★

PREPARATI PER COCKTAIL

MeMento



MEMENTO

Via L. Muratori 46/9
Milano

CHE COS'È

È un blend di acque aromatiche distillate ai profumi del Mediterraneo. Realizzato con essenze di origine biologica, senza alcool, senza zuccheri, vegan e gluten free, è una base versatile per la creazione di qualsiasi drink. I suoi elementi vengono distillati singolarmente per poi essere uniti dando vita a questo distillato analcolico versatile e caratterizzante.

www.mementodrink.com

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

BARAWARDS 2018 INNOVAZIONE DELL'ANNO

SPIRIT & COCKTAIL - I FINALISTI

● ALCOLICI ● SUPERALCOLICI ● PREPARATI PER COCKTAIL

AMARO AMADIVO
Amadivo

Si ispira a un antico liquore abruzzese con base genziana e nasce come aperitivo che stimola l'appetito lasciando al palato una piacevole sensazione amaricante. Si identifica nella categoria merceologica dei vini aromatizzati, la cui nota principale viene data dalla radice di genziana (15° alc). Servire come aperitivo o digestivo.

www.amadivo.it

APERITIVO EMERGENCY KIT
Oscar 697

Confezione speciale concepita per gli amanti del Vermouth (16° alc) che non vogliono rinunciare al prodotto preferito, anche in viaggio. Due bottiglie (Oscar 697 Vermouth Bianco e Oscar 697 Rosso) in bottiglie da 20 cl, kit in tiratura limitata in soli 697 pezzi.

www.oscar697.com

ASTI DOCG EXTRA SECCO
Arione

È la versione non dolce dell'Asti, da uve Moscato Bianco di Canelli. Proposto in versione extra dry (11° alc) ha profumi caratteristici che ricordano la frutta esotica e i fiori di giardino. Dal colore giallo paglierino ha un perlage elegante e sottile. Il sapore conserva la memoria dolce del Moscato, ma risulta tuttavia gradevolmente secco.

www.arione.it

BITTER ROUGE WHITE
Riserva Carlo Alberto

Bitter Rouge White è la recente evoluzione del Bitter Rouge. Tanto che nasce dalle quattro principali botaniche di Bitter Rouge: genziana, rabarbaro, menta e liquirizia. Genziana e rabarbaro conferiscono note amare, mentre liquirizia e menta donano note fresche e dolci (25° alc). A completare altre 13 botaniche.

www.compagniadeicaraibi.com

MARTINI FIERO
Martini & Rossi

Ha un'intensa nota agrumata che deriva dalle dolci arance spagnole raccolte, sbucciate a mano ed essiccate al sole caldo della Murcia per un paio di settimane. Il piacevole gusto amaro e la firma Martini, garantita dall'Artemisia Absinthium e Pontica, donano a Martini Fiero Aperitivo un carattere aromatico riconoscibile (14,4° alc).

www.martini.com

SPITZ LIQUORE ALLA GENZIANA
Rossi d'Angera Distillatori

Le radici di Genziana Lutea ed altre erbe aromatiche danno vita a questo aperitivo inimitabile, ideale per il servizio on the rocks, dal colore giallo ambrato e profumo intenso, con note di sottobosco e spezie. In bocca presenta sensazioni di radice, erbaceo e delicatamente dolce (20° alc). Perfetta la combinazione con Bitter e Vermouth Rosso.

www.rossidangera.it

VERMOUTH CLASSICO CASA MARTELLETTI ●
Perlino

È un prodotto che unisce sapienti miscele di erbe e spezie per sapori e profumi "senza età". Di colore ambrato, è caratterizzato da un intenso profumo di erbe, con note di vaniglia, arancia amara, genziana, china e rabarbaro e dal sapore dolce e pieno con un piacevole retrogusto di artemisia (18° alc).

www.perlino.com

VERMOUTH DRAPÒ ROSÉ
Turin Vermouth

All'olfatto è fragrante, fresco, con spiccate note di frutta e fiori, speziato nel finale. Al palato offre la morbidezza e la dolcezza tipica del Drapò Bianco, mentre man mano che il sorso si espande in bocca, il sapore vira verso la sensazione di spezie tipiche del Drapò Rosso, quali la cannella, i chiodi di garofano e la noce moscata (16° alc).

www.turin-vermouth.com

BRANDY STOCK 84 XO 8YO
Stock Spirits Group

Stock 84 XO 8yo è un brandy con invecchiamento certificato di 8 anni. È frutto della volontà di Stock di rilanciare un grandissimo classico italiano, con un'immagine completamente rivoluzionata e un prodotto dal gusto arricchito e più intenso grazie a un attento passaggio in botti di ben 8 anni (38° alc).

www.stock-spa.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

AMARO BRETHIUM
Calabro Liqueur

L'Amaro Brethium è prodotto per macerazione e distillazione di erbe e agrumi (tra cui cicoria, rucola selvatica, bergamotto, arancia amara) raccolti nel territorio calabrese. Una ricetta pensata per conferire al drink un sapore amaricante e "di territorio" (30° alc). Si presta a drink a base di whiskey e vermouth come il Manhattan o a base di frutta in aggiunta a distillati di agave e canna da zucchero.
www.calabroliqueur.com

FRACK AMARO SERALE NO ALLA MODA
Vecchio Magazzino Doganale

Frack Amaro Serale No alla Moda è un liquore creato con una ricetta che si compone di tre infusi separati (24° alc). Il primo dà la carica amaricante, il secondo conferisce rotondità, il terzo aggiunge una base vinosa calabrese, proveniente da vendemmia tardiva, portata a bollitura con aggiunta di spezie amaricanti, per dare corpo.
www.vecchiomagazzino doganale.com

GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN TORBATO
Vecchio Magazzino Doganale

Un'innovativo gin torbato nato da un innovativo sistema produttivo. Prima si arricchisce il ginepro di Rocca Imperiale con la torba, estratta nella Sila, poi lo si distilla tramite un alambicco discontinuo insieme con altre botaniche provenienti dal territorio calabrese. Un gin rurale (43° alc), ottimo anche liscio.
www.vecchiomagazzino doganale.com

GIN&P
Turin Vermouth

Prodotto in lotti limitati, così da meglio curare ogni fase dalla lavorazione: le botaniche sono poste in infusione alcune settimane con alcool di cereali ed acqua, quindi sono distillate in alambicco a vapore. Gin&P è trasparente e limpido grazie al rigoroso filtraggio (42° alc). Da servire come digestivo o miscelato.
www.turin-vermouth.com

GORDON'S PREMIUM PINK DISTILLED GIN
Diageo

Gordon's Premium Pink Distilled Gin è un gin alta gamma ispirato alla ricetta rosa originale di Gordon's del 1880 che offre il sapore rinfrescante del premium gin insieme con la dolcezza dei frutti rossi: fragola, lampone, ribes rosso. Una bella novità per l'aperitivo servito con Prosecco e lemonade in un ampio calice da vino da decorare con frutti rossi freschi (37,5° alc).
www.diageo.com

GRAPPA BAROLO - GRAPPA MOSCATO
Mazzetti d'Altavilla

Due novità: "1789 Bourbon Finish - Grappa di Barolo" è affinata in botti utilizzate per l'invecchiamento di Bourbon Whiskey; "1786 Vermouth Finish - Grappa di Moscato" è affinata in botti usate per il Vermouth di Torino. Entrambe confezionate in bottiglia 50 cl (43° alc).
www.mazzetti.it

JEFFERSON AMARO IMPORTANTE
Vecchio Magazzino Doganale

Nuova formula per Jefferson Amaro Importante, liquore unico per l'innovativo metodo di produzione: gli infusi nascono da botaniche raccolte e lavorate dal fresco, quindi conservate in cella termo-refrigerata. Il territorio cvalabrese è nel suo Dna; bergamotto, arance dolci e amare, limoni, rosmarino e origano sono le principali botaniche (30° alc).
www.vecchiomagazzino doganale.com

KEGLEVICH VODKA DRY - VODKA PURE FRUIT
Stock Spirits Group

Nuova confezione per la gamma Keglevich Vodka nata nel 1882 da materie prime selezionate: 100% puro grano e acqua sorgiva di Pilsen, naturalmente povera di sali minerali. Il processo produttivo è stato perfezionato passando da 3 a 6 cicli di distillazione. La versione Dry titola 38° alc, le versioni Pure Fruit 18° alc.
www.stock-spa.it

OUR/VODKA
Pallini

Our/Vodka è un progetto pilota di Pernord Ricard nato con l'obiettivo di creare un vero marchio "glocale" grazie alla collaborazione di varie micro-distillerie indipendenti che condividono il medesimo processo produttivo, ma personalizzato dall'uso di materie prime locali. In Italia è Pallini. Packaging minimalista da 35 cl per tutte le Our/Vodka (ad oggi 6).
www.pallini.com

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

SOUR CHERRY GIN
Luxardo

Luxardo Sour Cherry Gin è il risultato della perfetta combinazione tra il succo delle marasche Luxardo e London Dry Gin Luxardo (37,5° alc). Bel colore rosso profondo, al naso presenta un intenso aroma di ciliegie Marasca e intense note di ginepro. Al palato mostra inizialmente tutta la forza del gin, per poi far emergere le note del ginepro e delle spezie.

www.luxardo.it

SYRAMUSA
Stock Spirits Group

Syramusa nasce dalla collaborazione fra Stock e il Consorzio di Tutela del Limone Igp di Siracusa. La varietà di limone Femminello Siracusano ha infatti caratteristiche come alta succosità dei frutti e buccia fine, perfette per la produzione di limoncello di alta qualità (28° alc). E il nome Syramusa vuol rimarcare il legame con il proprio territorio.

www.stock-spa.it

THE SISTER'S GIN
The Sister's Lab

Un gin complesso dove l'ingrediente che "la fa da padrone", oltre al ginepro, sono le viole del pensiero, fiori commestibili che da molti anni l'azienda produce nella laguna di Venezia e che finora erano destinati solo al mondo horeca dell'alta ristorazione. Per produrre ogni bottiglia da 500 ml servono ben 40 viole fresche (40° alc).

www.thesistersgin.com

ZUBROWKA WODKA AROMATIZZATE
F.lli Gancia & C.

Lo storico marchio Zubrowka Wodka si presenta sul mercato italiano con tre varianti aromatizzate con prodotti dell'antica foresta vergine di Bialowieza (Polonia Est): Zubrowka Kora Debu (alla corteccia di betulla) nella foto, Zubrowka Liscie Klonu (alle foglie d'acero), Zubrowka Pedy Sosny (agli aghi di pino). Tutte a 40° alc, in bottiglia 70 cl.

www.gancia.it

ALAMEA EXOTIC INFUSIONS
Casoni

Firmata Daniele Dalla Pola, gamma composta da 4 prodotti pensata per fornire ai bartender una ricca scelta di liquori da utilizzare in particolare in cocktail e long drink tiki: Spiced Rum (40° alc), Hawaian Coffee Rum (30° alc), Peach Brandy (34° alc), Pimento Rum (30° alc).

www.onestigroup.com

GIN MARTINI, NEGRONI, AMARO PERFETTO
47 Barrato Consulting

Tre cocktail base confezionati artigianalmente e in piccoli lotti, con ingredienti di alta qualità e, mixati, fatti riposare in acciaio per almeno 30 giorni per renderli più armonici. Gamma: Gin Martini (26,5° alc), Negroni (20,3° alc), Amaro Perfetto (vermouth+bitter, 15,9° alc).

www.drink-it.it

GUM NERO
Fabbri 1905

Gum Nero è un originale sciroppo che unisce le caratteristiche dei gum syrup con quelle del carbone vegetale. Dona ai cocktail una texture setosa che ammorbidisce la componente alcolica e contemporaneamente regala un'intensa colorazione nera naturale, senza alterare il gusto e l'olfatto.

www.fabbri1905.com

MEMENTO
MeMento

MeMento è un blend di acque aromatiche ai profumi del Mediterraneo i cui elementi vengono distillati singolarmente per essere uniti solo in un secondo momento. Viene realizzato con essenze di origine biologica, senza alcol o zuccheri, vegan e gluten free.

www.mementodrink.com

SUBLIME SYRUP 1983
Univerciok

Sublime Syrup 1983 nasce da una semplice idea: sviluppare i migliori sciroppi per la mixology. Una linea tutta italiana che propone 43 sciroppi fedeli alla naturale essenza degli ingredienti. L'alta concentrazione di aromi permette di ottenere un gusto intenso con pochi ml di prodotto con basso apporto zuccherino.

www.univerciok.com

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

★ ★ ★ 1° CLASSIFICATO ★ ★ ★

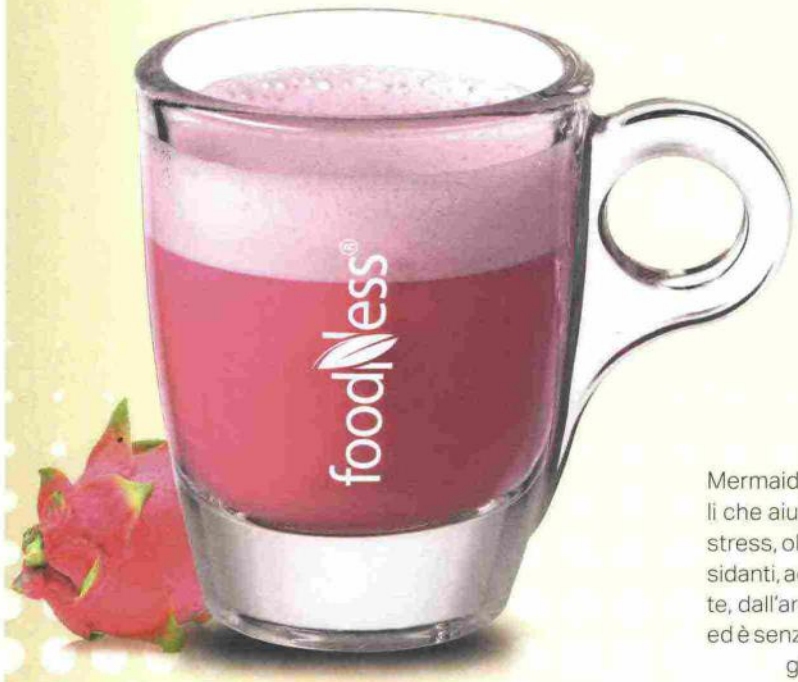
CAFFÈ E BEVANDE CALDE

Mermaid Latte

Top 3

20,9% ¡TIERRA! COLOMBIA
38,8% FEEL THE AROMA
39,0% MERMAID LATTE

BARAWARDS 2018 INNOVAZIONE DELL'ANNO



FOODNESS - OLIBAR

Via Dell'Agricoltura, 8/10
Curtatone (Mn)

CHE COS'È

Mermaid Latte è un concentrato di estratti funzionali che aiutano la concentrazione e la resistenza allo stress, oltre a fornire un elevato contenuto di antiossidanti, acidi grassi, vitamine e minerali. Mermaid Latte, dall'aroma delicato di bacche rosse, è in capsula ed è senza glutine, senza lattosio, senza zuccheri aggiunti e a ridotto contenuto calorico.

www.foodness.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

★ ★ ★ 1° CLASSIFICATO ★ ★ ★

BIBITE

Frapshake

Top 5

11,1% CORTESE LIGHT E STRONG TONIC
7,3% DEL MONTE SMOOTHIE
6,9% DIFRUTTA MELAGRANA BIO
30,2% FRAPSHAKE
10,8% RUGIADE DI RISO ORASÌ

BARAWARDS 2018 INNOVAZIONE DELL'ANNO

NATFOOD

Via Bosco, 99/A
42019 Scandiano (Re)

CHE COS'È

Frapshake è la linea di bevande fredde cremose dal gusto delicato che nasce dalla combinazione di varie basi disponibili nei gusti caramello, caffè, tè matcha, vaniglia, cocco e cioccolato, insieme a ghiaccio e latte, da decorare con panna montata e topping. Semplici e veloci da preparare nel blender, vanno servite nel proprio bicchiere take away con coperchio a cupola trasparente e cannuccia.

www.natfood.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

BEVANDE - I FINALISTI

BIBITE · CAFFÈ E BEVANDE CALDE

BITTER SALFA SODATE ITALIANE

Conserve Italia

Marchio bolognese dal 1956, Bitter Salfa si ripresenta con una linea di sette bevande sodate. La bottiglia da 200 ml è in vetro trasparente con tappo a corona; le etichette in stile vintage raccontano la storia del brand e dei monumenti del capoluogo emiliano.

www.conserveitalia.it

CORTESE: LIGHT TONIC E STRONG TONIC

Bevande Futuriste

Due diverse novità per la mixology delle nuove generazioni. Cortese Light Tonic contiene poco zucchero, con una punta di sale; Strong Tonic invece contiene peperoncino per dare maggiore persistenza di gusto e più chinino per conferire maggiore frizzantezza al drink.

www.bevandefuturiste.it

CORTESE BITTER CITRUSY BIO

Bevande Futuriste

Prodotto nato dalla collaborazione con i migliori bartender, preparato con materie prime biologiche, naturali e selezionate, provenienti dal Mediterraneo come mandarino, arancia amara, limoni, pompelmo rosa, e un tocco di pepe. www.bevandefuturiste.it

DEL MONTE SMOOTHIE FRUTTA & CO

Sirea

Gamma di 12 cremosi gusti mix 100% Frutta e Verdura & Co, senza glutine, vegan, in busta 150 g da mescolare con ghiaccio nel blender: Coconut, Mango, Pineapple, RedFruit, Peach, Strawberry, Grape, Melon, Cherry, Ginger, Fruit&Veggies Green, Fruit&Veggies Orange.

www.sirea.it

DIFRUTTA MELAGRANA BIO

Bevande Futuriste

Grazie al contenuto di vitamina C e antiossidanti, la melagrana ha un'azione salutista, immunostimolante e tonificante per ghiandole, ossa, cuore e vasi sanguigni. Ricca di vitamine A, C e gruppo B, minerali (come potassio e fosforo), la melagrana rinforza anche il sistema immunitario.

www.bevandefuturiste.it

FRAPSHAKE

Natfood

Disponibili nei gusti caramello, caffè, the matcha, vaniglia, cocco e cioccolato, Frapshake sono basi per bevande fredde e cremose da unire con ghiaccio e latte nel blender, decorabili con panna montata e topping negli appositi bicchieri take away.

www.natfood.it

FRUTTA & CO

Sirea

Frutta & Co Del Monte è la linea di succhi di frutta in bottiglia 250 ml. Sono 14 gusti innovativi, dal packaging moderno, senza zuccheri aggiunti, aromi, coloranti o conservanti. Frutta & Co comprende tre linee: 4 ricette 100% Frutta & Spezie, 8 ricette 100% Frutta & Verdura, 2 ricette Frutta & cereali.

www.sirea.it

GINGER BEER EVIA J. GASCO

J. Gasco

Ginger Beer Evia di J. Gasco è una bevanda premium 100% Made in Italy senza zucchero, dolcificata in modo naturale con stevia. La ricetta light di sole 19 calorie per 100 ml è stata studiata per la miscelazione, perché l'assenza di zucchero valorizza gli spirit senza coprirne gli aromi. Il grado di piccantezza dipende dalle radici di zenzero africane e di rafano.

www.jgasco.biz

RUGIADA DI RISO ORASÌ

Unigrà

Bevande a base di riso italiano di filiera, con frutti del benessere e spezie. Originale innovazione per una bevanda vegetale senza base grassa, ideale per i clienti che cercano un'alimentazione sana. Disponibili in bottiglia Pet 250 ml, nei gusti Limone e Zenzero, Melagrana e Goji, Passion Fruit e Curcuma.

www.unigra.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

TOP BAR BIO
Sirea

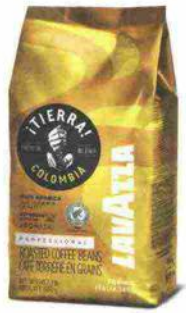
Nuova gamma bio dedicata al canale horeca con quattro gusti di alta qualità certificati e garantiti, per andare incontro alle esigenze dei consumatori moderni: Pesca, Pera, Albicocca e Mirtillo Bio, senza glutine, in bottiglia da 200 ml in vetro con design distintivo ed ecologico.
www.sirea.it

YOGA L'ARTE DEL 100% FRUTTA E VEGGIE
Conserve Italia

Due linee di succhi Yoga L'Arte del 100%, realizzati senza coloranti, aromi, zuccheri e glutine, vegan: 8 succhi 100% Frutta e 4 succhi 100% Veggie. Soddisfa la voglia di scelte alimentari salutari e naturali. Il prodotto è innovativo anche nel look della bottiglia 20 cl.
www.conserveitalia.it

¡TIERRA! COLOMBIA PREMIUM BLEND
Luigi Lavazza

Lavazza interpreta ancora i caffè sostenibili con nuovi blend (certificati Rfa), premium blend Arabica lavata ¡Tierra! Colombia, per un espresso dall'acidità raffinata,dolce e fruttato, con note di frutta tropicale, lime, gelsomino, agrumi e frutti rossi, ideali anche per infusi a freddo cold brew.
www.lavazza.it



FEEL THE AROMA
Natfood

Nuova linea di bevande espresso mono porzioni in capsule compatibili DolceGusto: 20 referenze, senza glutine, lattosio e grassi idrogenati, biologiche, arricchite con spezie e ingredienti funzionali. Da servire nelle tazzine Natfood da 40 ml. Box espositori da 30 pezzi.
www.natfood.it

MERMAID LATTE
Foodness - Olibar

Concentrato di estratti funzionali che aiutano concentrazione e resistenza allo stress, oltre a fornire antiossidanti, acidi grassi, vitamine e minerali. Dall'aroma delicato di bacche rosse, senza glutine, lattosio e zuccheri aggiunti, disponibile in capsule DolceGusto.
www.foodness.it

MOKARABIA TORREFAZIONE MILANO 1951
Mokarabia

Nuova latta da 3 kg che viene riproposta per ritrovare tutto il sapore della tradizione. Mokarabia Torrefazione Milano 1951, infatti, contiene le migliori qualità accuratamente selezionate di caffè Arabica in una miscela sapientemente dosata, esclusiva e inimitabile.
www.mokarabia.com

79

PRODOTTI FINALISTI

Bevande (15), Foodservice (23) Attrezzature (14), Spirit (27)

43

MILA

i voti validi espressi on line dal 5 al 31 ottobre scorso

86

MILA

le preferenze totali espresse dal voto multiplo

Codice abbonamento: 013706

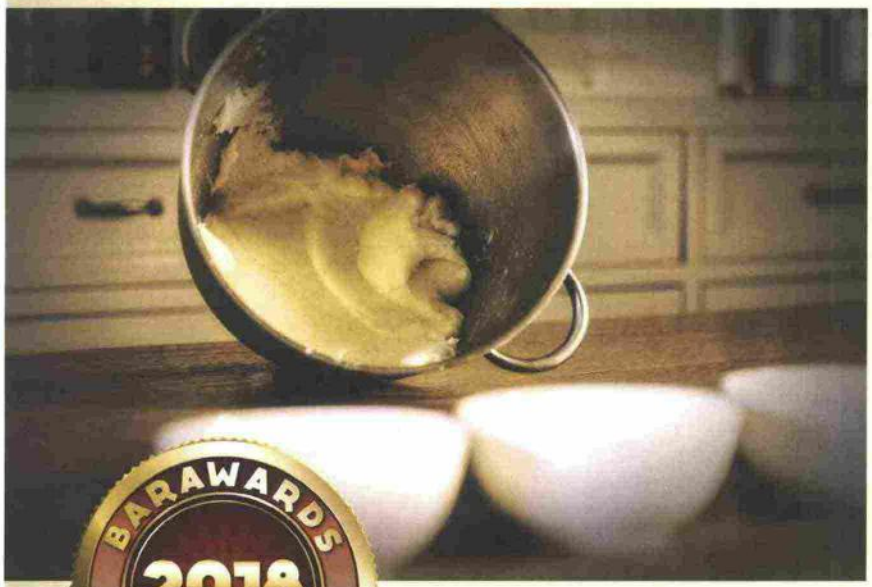
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

★ ★ ★ 1° CLASSIFICATO ★ ★ ★

FOODSERVICE DOLCE

Unico Gelato Espresso



BARAWARDS 2018 INNOVAZIONE DELL'ANNO

GELATO ESPRESSO

Via Scarpettini 392
59013 Montemurlo (Po)

CHE COS'È

Preparati per gelati già pronti proposti in buste sottovuoto che si conservano un anno a una temperatura di -18 -20 °C. Per l'utilizzo basta rigenerarli al momento del bisogno in planetaria o frullatore. I vantaggi: abbattimento dei costi di acquisto dei macchinari, risparmio delle risorse umane, facilità di lavorazione del prodotto, semplicità di personalizzazione del prodotto con frutta fresca, cioccolato in scaglie eccetera.

www.gelatoespresso.it

Top 5

5,1% BUBBLE WAFFLE
15,3% CAFFÈ SO SPECIAL
5,4% CORNETTO VEGANO AGRUMI E ZENZERO MORGANO
28,4% LA METÀ - 1/2
28,5% UNICO GELATO ESPRESSO

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

★ ★ ★ 1° CLASSIFICATO ★ ★ ★

FOODSERVICE SALATO

1936 Il Grissino

Top 5

27,2%	1936 IL GRISSINO
9,8%	ASIA SLIDERS
12,1%	DORATINE CON MELANZANE E SCAMORZA
28,0%	FOCACCIOTTO
11,0%	RISO PRECOTTO SURGELATO PASTASÌ EXPRESS

BARAWARDS 2018 INNOVAZIONE DELL'ANNO

SAN CARLO
Via Turati, 29
20121 Milano

CHE COS'È

1936 Il Grissino è un prodotto che richiama, anche nel packaging, i piaceri genuini e i sapori buoni di quando la cucina era un rito, lento e semplice. Disponibile in due gusti: olio e sale, con olio extra vergine di oliva che dona friabilità, sapore e genuinità, e ai semi rustici, con semi di lino, papavero e sesamo che rendono i grissini ancora più croccanti e gustosi.

www.sancarlo.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

FOOD SERVICE - I FINALISTI

SALATO DOLCE

1936 IL GRISSINO
San Carlo

1936 Il Grissino è un prodotto che richiama, anche nel packaging, piaceri genuini e sapori buoni di quando la cucina era un rito, lento e semplice. Disponibile in due gusti: Olio e Sale, con olio extra vergine di oliva che dona friabilità, sapore e genuinità e Semi Rustici, ricoperti di semi di lino, papavero e sesamo che li rendono più croccanti e gustosi.

www.sancarlo.it

ASIA SLIDERS
Salomon FoodWorld

Preparato come un mini burger, ma con la leggerezza del sushi. Asia Sliders sono snack leggerissimi di riso Uruchi con ripieni genuini, fatti a mano e leggeri. Sono molto semplici da preparare: basta scongelarli, personalizzarli e condirli coi topping prescelti, disponibili in 3 varianti.

www.salomon-foodworld.com

BURGER
Bonduelle Italia

Gustosi burger a base di verdure e legumi, per dare un tocco di originalità a ogni piatto. Completamente vegetariani, sono ideali in panini, in abbinamento alla carne, come piatto unico o contorno. Versatili e subito pronti da servire. Disponibili in tre varianti: Burger di verdure e patate, Mini Burger zucchine, piselli e carote, Mini Burger con verdure grigliate e ceci.

www.bonduelle.it

DORATINE CON MELANZANE E SCAMORZA
Orogel

Con il 42% di melanzane, scamorza e una croccante panatura con farina di mais, arricchiscono antipasti e buffet. Grazie al piccolo formato, sono adatte per aperitivi, rinfreschi, aperitivi rinforzati, brunch, street-food oppure come pausa veloce.

www.orogel.it

FOCACCIOTTO
Francone

Nuova gamma di focacce snack pronte all'uso. Di formato piccolo e funzionale, light, con olio extravergine d'oliva, i Focacciotti sono disponibili nelle versioni: base con olio extravergine d'oliva; con pomodorini secchi di Sicilia e chimichurri; con curcuma.

www.gruppofrancone.com

RISO PASTASÌ SOLUZIONI EXPRESS
Surgital

Il riso precotto surgelato della linea Pastasì Soluzioni Express consente di ridurre fino a ¼ i tempi di preparazione, senza perdere in resa. Passato in casseruola, acqua bollente, forno a vapore o microonde, sono sufficienti massimo 5'. Tre le tipologie disponibili: Carnaroli, Vialone Nano, Ribe Parboiled.

www.surgital.it

ÈSEPPIAFETTE MENÙ EVOLUTION
Menù

Seppia tagliata a fette, già cotta e pronta all'uso, senza glutine e lattosio, in latta 810 g, a temperatura ambiente durata 24 mesi. Consistenza, sapore e resa sono paragonabili a quelli di un prodotto fresco. Seppiafette è indicata per farcire panini, pizze e insalate.

www.menu.it

ACERINO ALLE NOCI VEGAN
Forno d'Asolo

Il ripieno della sfoglia Acerino alle noci vegan è a base di sciroppo d'acero e granella di noci. La decorazione in superficie con croccanti fiocchi di mais caramellati conferisce un aspetto rustico e genuino. Snack ideale anche per i clienti che seguono una dieta vegana.

www.fornodasolo.it

BAR WHIT BENEFITS BIO FOODNESS
Foodness

Le barrette snack Foodness Bar Whit Benefits Bio si compone di 5 referenze: Anacardi, Moringa e limone, Semi di canapa e zucca, Mandorle, Arancia e cacao. Le barrette sono tutte senza glutine e olio di palma; vanno bene per i vegani, sono biologiche e clean label.

www.foodness.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

B A R A W A R D S · I N N O V A Z I O N E D E L L ' A N N O

BUBBLE WAFFLE
Natfood

Protagonista dello street food, Bubble Waffle è una cialda soffice e gustosa, personalizzabile nei modi più diversi, abbinabile con gelato, yogurt, frutta, panna montata, topping, granelle. Di semplice preparazione, si può anche inserire nell'apposito bicchiere.

www.natfood.it

CAFFÈ 50 SPECIAL
La Casa del Caffè Gallico

Il Caffè 50 special, come si intuisce dal nome, trova il suo fulcro nell'espresso, a cui si aggiungono Nutella, granella di nocciola, nocciole intere e Ferrero Rocher. Un caffè dessert da degustare a ogni ora.

w www.facebook.com/TorrefazioneLaCasaDelCaffeGallico/

CILIEGIE SPIRITOSE
Toschi Vignola

Nella famosa valle dei ciliegi, Toschi ha selezionato le migliori Ciliegie di Vignola Igp Bigarreau Sweetheart, varietà di frutti di grosso calibro, dolci e profumati, per conservarle tutto l'anno in un liquore dal basso tenore alcolico al 15%. Disponibili in un vaso boccale da 42 cl.

www.toschi.it

CORNETTO VEGANO AGRUMI MORGANO
San Giorgio

Cornetto vegano agrumi e zenzero Morgano è la naturale estensione della linea vegana San Giorgio. L'impasto leggero non contiene derivati animali e olio di palma. La ricca farcitura agli agrumi con un tocco di zenzero si sposa con il topping di semi di miglio e quinoa.

www.sangiorgiospa.eu

CRÊPES GOURMET
Techfood by Sogabe

Gocce di cioccolato Callebaut abbinate a frutta disidratata: Crêpes Gourmet è il nuovo concept di crespelle d'alta cucina con farcitura in kit alimentare Techfood by Sogabe. Il calore della piastra fa sciogliere il cioccolato, mentre la frutta secca dona un effetto "crunchy".

www.techfood.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

CROISSANT ALLA CREMA CANNELLA E MELA

Dolciaria Acquaviva

Nel nuovo croissant a forma dritta di Dolciaria Acquaviva la croccantezza della mela si unisce al profumo speziato della crema alla cannella, il tutto avvolto da note di burro per offrire al cliente una colazione o una parentesi snack dolce, salutare e gustosa.

www.dolciariaacquaviva.com

FIOR DI FICHI E NOCI

San Giorgio

Una sfoglia croccante dal sapore intenso: l'ultima novità San Giorgio è il Fior di Fichi e Noci. La sfoglia fragrante a forma di flauto è arricchita da un mix di cereali in superficie che ne accentuano l'aspetto rustico; all'interno c'è una confettura di fichi e noci tostate in pezzi.

www.sangiorgiospa.eu

GOLOSETTO

GM Piccoli - The Perla Company

Il Golosetto è ripieno di ricotta, cocco e cioccolato e avvolto da una fragrante pasta sfoglia. Passa direttamente dal freezer al forno e cuoce in 22-26' a 190 °C. Protagonista di una campagna che prevede una serie di simpatici episodi che giocano sulla sua "bontà illegale".

www.perladisfoglia.it

HARMONÌA CON YOGURT GRECO E MANGO

GM Piccoli - The Perla Company

Digeribile e tollerabile, lo yogurt greco è stato unito al mango, potente antiossidante. Ricco di fibre, il mango è un naturale regolatore della funzionalità intestinale e contrasta la ritenzione idrica. I due ripieni assieme creano un'armonia di gusto e benessere per una sana colazione.

www.perladisfoglia.it

LA METÀ

Giovanni Sanasi

L'idea prevede una bustina di 2,5 g di zucchero, La Metà, il 50% di una tradizionale bustina in commercio. La Metà consente al consumatore di dosare la giusta quantità di zucchero, evitando uno spreco di prodotto, tutto a vantaggio dell'ambiente, natura e salute.

www.facebook.com/giovanni.sanasi.3

PRIMITIVA FARINA INTEGRALE

Molino Pasini

Farina di grano tenero integrale ottenuta da macinazione a tutto corpo. Questo tipo di farina di grani di alta qualità, ricca di fibre e ottima per assorbimento, si presta a un utilizzo diversificato in pizzeria, pasticceria e panificazione. In busta da 1 kg, mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche anche in surgelazione.

www.molinopasini.com

SOUFFLÈ VEGAN AL CIOCCOLATO

La Donatella

Il Soufflè Vegan al Cioccolato dal cuore cremoso è un'icona del fine pasto. Pronto in pochi minuti, è pensato per i clienti con intolleranze o allergie alimentari. È adatto anche per chi vuole eliminare alcuni ingredienti dalla dieta, senza rinunciare al gusto.

www.ladonatella.it

TARTE DI MELE

Forno Alba

La Tarte di Mele di Forno Alba è un prodotto la cui ricetta nasce artigianale, ma il cui successo di vendite ha quasi "imposto" la sua realizzazione industriale. Lo strudel di mele è stato rivisitato con uno strato di crema di albicocca per renderlo più invitante e goloso.

www.fornoalba.it

UNICO GELATO ESPRESSO

Gelato Espresso

Unico Gelato Espresso si mantiene un anno a una temperatura di -18/-20 °C in busta, con un sistema di miscelazione a freddo e sottovuoto. Si rigenera al momento: non servono più mantecatore e pastorizzatore, con riduzione di costi di macchinari e personale.

www.gelatoespresso.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

★ ★ ★ 1° CLASSIFICATO ★ ★ ★

ATTREZZATURE E TECNOLOGIE

Combi Wave Smart

TECHFOOD BY SOGABE

Via Spallanzani 8/C
Castelnovo di Sotto (Re)

CHE COS'È

Versione dalle dimensioni più contenute (mantendendo intatte le prestazioni) per il noto forno da banco e da cucina di ultima generazione che raccoglie tutte le tecnologie utili alla cottura e al riscaldamento di ogni alimento. Tante le possibilità: cuocere, riscaldare, scongelare, tostare, gratinare, rinvenire, sciogliere, friggere senz'olio, lessare, bollire, tostare, attraverso processi di cottura e di rinvenimento degli alimenti con tecnologie all'avanguardia quali sono turboventilazione a infrarossi e microonde.

www.techfood.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

★ ★ ★ 1° CLASSIFICATO ★ ★ ★

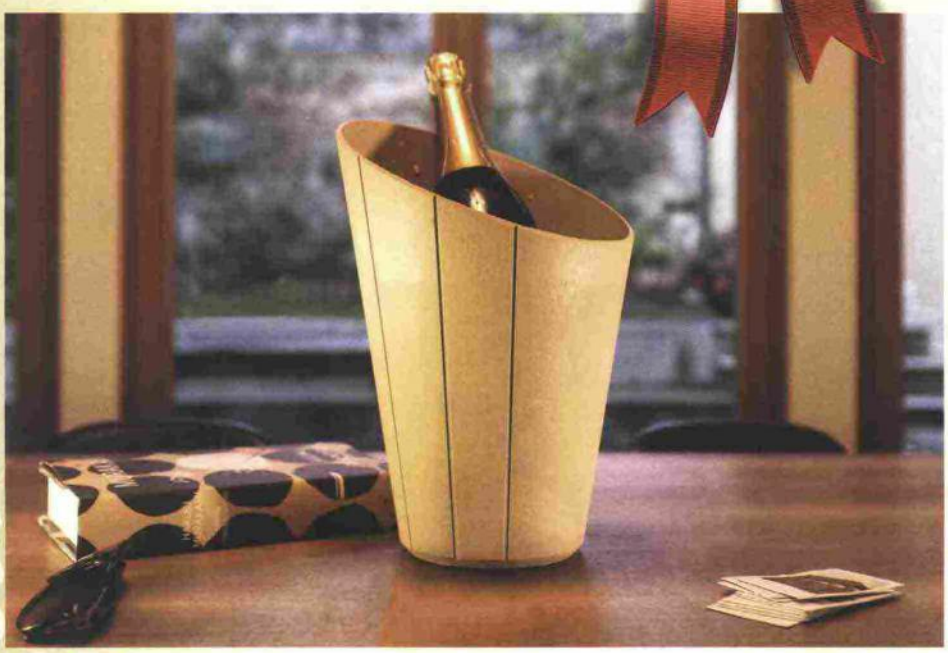
STRUMENTI DI SERVIZIO E ARREDI

Secchiello Timber

BARAWARDS 2018 INNOVAZIONE DELL'ANNO

Top 5

21,8% BUBBLE WAFFLE
10,8% DESTRUTTURATA KIMBO
8,3% GELATO ITALIANO - FIAT 500
34,8% SECCHIELLO TIMBER
8,3% SIRCOFFEE E SIRCAPPUCCINO



ITALESSE

Via dei Templari, 6
Loc. Noghere
Muggia (Ts)

CHE COS'È

La spumantiera Timber è realizzata in una composizione di materiali dalla proporzione accuratamente bilanciata tra derivati del legno e altri additivi naturali. L'innovativa miscela Ecowood conferisce a Timber un'estetica sofisticata le cui caratteristiche, come la finitura delle venature e il colore, ricordano quelle del legno. Timber è una collezione accattivante che evoca la bellezza dei materiali naturali.

www.italesse.com

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

BARAWARDS 2018 INNOVAZIONE DELL'ANNO

ATTREZZATURE - I FINALISTI

TECNOLOGIE STRUMENTI DI SERVIZIO E ARREDI

CELTEX MEGAMINI REVOLVER
Industrie Celtex

Celtex Megamini Revolver è il primo eco-sistema a funzionamento gravitazionale per carta igienica a rotolo maxi patent pending. Il dispenser è costituito da un carosello di 3 rotoli di morbida carta igienica con la stessa autonomia di un rotolo jumbo (300 m).

www.industrieceltex.com

COMBI WAVE SMART
Techfood by Sogabe

Versione compatta del forno da banco e da cucina di ultima generazione con tutte le tecnologie utili a cuocere, riscaldare, scongelare, tostare, gratinare, rinvenire, sciogliere, friggere senz'olio, lessare, bollire, tostare, con uso di infrarossi, microonde e turboventilazione. www.techfood.it

HART GELATO A GLICOLE
Frigomeccanica

Somministrazione e vendita del gelato ovunque, anche con interruzione dell'energia elettrica. La refrigerazione temporanea dei pozzetti è assicurata dal glicole che, grazie all'inerzia termica, mantiene il freddo per diverso tempo.

www.frigomeccanica.com

TENDA DA SOLE R35 STONE
BT Group Horeca

La nuova tenda unisce i pregi di un sistema a bracci con nuovi sistemi brevettati: braccio con sistema luci integrato; cassonetto con luci led integrato; design effetto "Pietra" depositato; sistema per schermare i cavi elettrici nel giunto centrale del braccio.

http://horeca.btgroup.it/

UNIKO TOUCH
Krupps

Il pannello Uniko garantisce la scelta del miglior ciclo di lavaggio grazie a icone semplici, consentendo di individuare il ciclo più appropriato e diminuendo i tempi d'istruzione del personale. Un tecnico è sempre connesso tramite rete Wi-Fi e può intervenire a distanza.

www.krupps.it

WWW.OFFERTADIRETTA.IT
Creative Print di Antonio Capua

Innovativa piattaforma B2B per l' horeca, marketplace atipico con l'obiettivo di creare nuove interazioni fra fornitori e operatori del settore con offerte mirate per food, beverage e attrezzature. La compravendita avviene direttamente tra fornitore e operatore.

www.offertadiretta.it

BUBBLE WAFFLE
Techfood By Sogabe

Bubble Waffle prepara un soffice waffle a bolle da servire in diverse varianti. L'attrezzatura è composta da una piastra autopulente da banco in teflon anti aderente, vari accessori e un preparato alimentare dedicato. Non richiede cappa di aspirazione o filtri.

www.techfood.it

DESTRUTTURATA KIMBO
Kimbo

Cuccuma Destrutturata è un sistema di estrazione del caffè che garantisce, in pochi minuti, un caffè freddo preparato al momento. Ideale per ricette fredde al caffè o cocktail al caffè da aperitivo. I vantaggi sono velocità di preparazione (7-10') e richiamo spettacolare.

www.kimbo.it

FRUIT BREW DEL MONTE
Sirea

Il sistema Fruit Brew 100% Del Monte offre frutta da bere alla spina, dal gusto morbido e dalla schiuma persistente, un consumo gradito dai millennials. Quattro ricette mix: Ananas e cocco; Ananas, pompelmo, anice stellato; Arancia, mela, cannella; Melagrana, sambuco, mela.

www.sirea.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

GELATO ITALIANO - FIAT 500
Toschi Vignola

Una leggendaria vettura Fiat 500 Special è stata adattata a banco gelateria con i colori Toschi Vignola. Italianità, design, concept, gelato e tradizione si coniugano così in un format originale e divertente. Auto e gelato italiano da ora viaggeranno insieme sulle strade dell'immaginario collettivo, per fiere ed eventi, con una serie di assaggi di italianità pura.

www.toschi.it

MIXING GLASS
Rcr Cristalleria Italiana

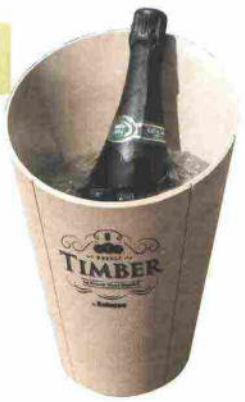
Il mixing glass è il principale strumento di lavoro per i bartender per la miscelazione di ingredienti "delicati" quali distillati, vini, liquori e succhi ed estratti di frutta. Rcr lo ha dotato di un beccuccio innovativo e tecnologicamente avanzato per mescere senza sgocciolamenti il liquido nei bicchieri di servizio. Il Mixing Glass Rcr è in Luxion eco-crystal, il primo cristallo ecologico, disponibile nei decori Tattoo e Combo (foto).

www.rcrcrystal.com

SECCHIELLO TIMBER
Italesse

Italesse ha sviluppato il secchiello e spumantiera Timber, formato da una struttura composta con derivati del legno e altri additivi naturali. L'innovativa miscela Eco Wood conferisce a Timber un'estetica sofisticata le cui caratteristiche, come la finitura delle venature e il colore, ricordano quelle delle barrique in rovere. Timber può essere personalizzato in vari modi.

www.italesse.com



POLTRONCINA SUMMER
Scab Design

La seduta Summer coniuga estetica, semplicità ed eleganza. Le giuste proporzioni abbinate a un gradevole range di colori, creano attorno a questo oggetto un'atmosfera di piacevole armonia. Impilabile, è realizzata in tondino di acciaio zincato e verniciato con polvere poliestere. Per materiali, finiture, caratteristiche tecniche e confort, è utilizzabile universalmente in ogni contesto.

www.scabdesign.com

SIRCOFFEE E SIRPUCCINO
Sirea

Con i prodotti Sirpuccino e Sircoffee, il progetto Cold Brew di Sirea propone un nuovo modo di bere cappuccino e caffè freddi rivolto in particolare al target dei giovani clienti millennials. Sirpuccino, cappuccino freddo alla spina e Sircoffee, caffè freddo alla spina, si caratterizzano per una morbida e persistente schiuma tipo birra stout alla spina che rimanda all'internazionalità del vivere moderno.

www.sirea.it

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri