

I PROGETTI DI

ITACO

ECCELLENZA ITALIANA NEI SERVIZI PER L'HO.RE.CA.

Itaco ad **ExpoTecnocom 2015**, un'esperienza da ripetere

Non poteva che essere un successo... con più di 140 mq di stand, oltre 10 aziende partner, chef stellati e tantissime novità commerciali, il nostro esordio ad **EXPO TECNOCOM 2015**.

Tantissimi i visitatori che nei tre giorni di fiera hanno affollato il nostro stand, attratti dai cooking show realizzati dagli chef executive della **Lainox** che per l'occasione hanno presentato il nuovissimo forno **Naboo**, il primo al mondo che usa la tecnologia del web 2.0.

Grande attenzione anche per le nuovissime macchine per il gelato della **Staff Ice System** e gli innovativi fabbricatori del ghiaccio **IceTech** ospiti di ITACO con macchine di nuovissima generazione.

Ad incuriosire i visitatori anche il nostro chef che, utilizzando le macchine dell'**Imperia & Monferrina**, ha realizzato tantissimi tipi di pasta fresca, dalle tagliatelle



ai ravioli, fino agli gnocchi. Curiosità ed interesse anche per le affettatrici **Swedlinghaus**, i mini chef e le piastre ad induzione de **La Felsinea**, per non parlare poi del successo riscosso dalle **KitchenAid**. EXPO TECNOCOM è stata anche opportunità di confronto diretto con gli altri operatori del settore HO.RE.CA, oltre che un'occasione unica per presenta-

re, ad un pubblico professionale, tutte le migliori produzioni in fatto di tecnologie, arredamenti, forniture, attrezzature, impiantistica, e per incrementare le proprie opportunità di new business. Insomma, come prima volta per ITACO, possiamo dire che EXPO TECNOCOM 2015 è stato un vero successo, che sicuramente ripeteremo nei prossimi anni.

Diamo voce ai nostri Clienti

Vulcanico, appassionato e inevitabilmente toscano, Piero Bartoli si racconta e presenta il suo nuovo ristorante "HOSTARIA BISTROT BACCANO" di San Gimignano, per il quale abbiamo avuto il piacere di contribuire alla realizzazione.

Piero, da dove nasce l'idea di realizzare questo locale?

L'idea di Hostaria Bistrot Baccano è maturata lo scorso anno quando con mia moglie, siamo stati portati da un amico comune a vedere i locali che ospitano l'attuale Hostaria nel centro storico di San Gimignano, proprio fra le mura dell'antica città Turrita dove si respira ancora aria di antico, medioevale e genuinità. Dopo oltre 25 anni al servizio di questo lavoro bellissimo, ma al contempo estenuante, ho sentito il bisogno di creare un locale diverso dove poter mettere a frutto l'esperienza raccolta in tutti questi anni a contatto diretto con il pubblico.

Musica, arte e cibo protagonisti di questa Hostaria. Cosa la caratterizza?

L'Hostaria Bistrot Baccano vuole essere un'evoluzione

Hostaria Bistrot Baccano

della ristorazione classica riportata in chiave moderna, che vada a soddisfare i bisogni dei sensi della gente, dall'udito all'olfatto e dal gusto alla vista. Da Baccano si può mangiare e bere a tutte le ore, di tutto e per tutti i palati, a prezzi adatti a tutte le tasche. Insomma un locale dei giorni nostri, adatto ai turisti sì ma non solo, dove la cucina tradizionale toscana la fa da padrona proponendo piatti fatti in casa che spaziano dai dolci agli antipasti, dai primi piatti ai secondi di carne e la pizza, che nella tradizione culinaria italiana non può mancare. Il tutto accompagnato dal buon generoso vino della nostra terra del chianti e dall'olio fragrante e saporito usato per condire e cucinare quasi tutti i nostri piatti.

Perché un cliente dovrebbe scegliere "HOSTARIA BISTROT BACCANO"?

Dovrebbe scegliere Baccano per l'atmosfera, l'accoglienza e la cortesia sempre discreta, per la genuinità dei prodotti usati per cucinare, per l'attenzione verso il cliente che deve essere primaria e per l'attenzione dedicata alla cucina e ai piatti, che devono soddisfare ogni palato. Da Baccano ci si deve venire perché



chi viene a San Gimignano in visita non deve essere schiavo degli orari, ma deve sentirsi libero di mangiare o di fare una pausa quando vuole. Qui da Baccano si viene per stare in intimità o in convivialità, infatti il nome non vuole significare confusione come potrebbe dare adito, ma deriva dai Baccanali, feste banchetto fatte anticamente in onore del Dio Bacco, all'insegna del buon vino del cibo, dell'allegria e della musica. Vi aspetto tutti, buon appetito da Piero.

ICE TECH: UN VERO E PROPRIO REGNO DEL GHIACCIO

È dal ghiaccio che nascono innovazione, cultura ed esclusività con le nuovissime macchine per il ghiaccio progettate per il settore dell'ospitalità: bar, ristoranti, pubs.

Macchine che rappresentano una nuova era per la produzione di ghiaccio, adatte per ogni specifica necessità: cubetti, cubetti vuoti, granulare, scaglie piatte.

La serie **SS ICE TECH** permette di ottenere un cubetto di ghiaccio gourmet grande e compatto, il formato più desiderato sia da professionisti che consumatori. Ideale per essere utilizzato con bibite analcoliche e liquori. I cubetti di ghiaccio si sciolgono molto lentamente, consentendo ai clienti di gustare più a lungo le loro bevande raffreddate. Disponibili in tre diverse misure: S, M e L, per coprire tutte le necessità del mercato.

Macchine che presentano una finitura esterna di alta qualità in acciaio inossidabile AISI 304, con sportello integrato che migliora lo stile pulito della macchina. Con un isolamento eccezionale in poliuretano espanso



iniettato senza HCFC, la macchina manterrà la compattezza e la qualità del ghiaccio prodotto, più di qualsiasi altra macchina.

Tutte le parti a contatto con l'acqua sono state progettate in modo da minimizzare il loro attrito e per garantire la massima tensione di superficie, riducendo notevolmente il livello sonoro.

Sin dalla sua fondazione del 2000, ICE TECH è una protagonista fondamentale del settore delle apparecchiature per la produzione del

ghiaccio. Nello stabilimento in Spagna, che ha una superficie di 35.000 metri quadrati, la società progetta, produce e commercializza una linea completa di macchine per ghiaccio che comprende più di 100 modelli con capacità produttive comprese tra 21 e 10.000 kg al giorno.

Macchine di ghiaccio distribuite in tutto il mondo, più di venti nazioni, con più di 500.000 macchine in funzione.

Il futuro è arrivato all'industria delle macchine di ghiaccio. Quelle di ICE TECH ne sono la prova.

ICE TECH
ICE CUBE MAKERS
www.icetechice.com



DALL'HIMALAYA ALLA TAVOLA CON LE PIASTRE DI SALE ROSA

Il **sale rosa dell'Himalaya** è un sale marino fossile e viene estratto a mano direttamente nelle miniere. Il particolare colore rosa dei suoi cristalli, deriva dall'alto contenuto di oligoelementi, a differenza del normale sale da cucina che è composto prevalentemente dal semplice cloruro di sodio.

Per questa sua estrema ricchezza, viene usato anche in ambito estetico e curativo, ma la vera novità del suo utilizzo è in cucina.

Novità assoluta è infatti la piastra di sale rosa dell'Himalaya, che può essere utilizzata per la cottura, congelata per servire piatti freddi, come ad esempio per il sushi, può essere invece posizionata direttamente sul fuoco o nel forno per la cottura a vista appoggiata sulla tavola o addirittura anche per il barbecue.

Antipasti freddi o caldi, pesce, verdure, carni, molte sono le soluzioni dove poter utilizzare al meglio questa straordinaria piastra di sale, adatta per dare un tocco di qualità e purezza in più ai cibi che consumiamo abitualmente. Utilizzabile per servire in tavola o anche per cucinare direttamente sopra il fornello.

Queste piastre poggiano su un telaio in metallo o in legno e sono poste su una fiamma bassa per poter diffondere il calore in modo uniforme.

La piastra di sale Bisetti è adatta a tutti i tipi di cibo, dalla carne battuta, alle uova, verdure, ma è molto consigliata per il pesce, cibo delicato che tramite questo tipo di cottura rimane morbido senza risultare salato e senza l'aggiunta di grassi per la cottura, come olio o burro.

Il sale è un ottimo metodo per poter cucinare i cibi in modo naturale senza rinunciare al gusto e al sapore, in nessun modo alterati, bensì esaltati. Allora cosa aspetti a provarle... da ITACO le trovi disponibili in varie forme e misure, passa a trovarci!

Bisetti produce dal 1945 articoli di qualità per la tavola e la cucina. Il prodotto che ha caratterizzato maggiormente la produzione aziendale dalla sua costituzione è stato il macina pepe e le sue varianti di funzione per il sale e le spezie. Alla storica produzione dei macina pepe si è affiancata negli anni '80 la produzione di articoli in legno per la tavola e la cucina e solo recentemente l'introduzione delle pietre ollari.



bisetti®

ITALY
1945



I NOSTRI EVENTI

1° corso dimostrativo sui processi di abbattimento: Cook & Chill

MARTEDI 3 MARZO 2015
ore 10.00

Evento dimostrativo a cura dell'azienda Friulinox, produttrice di abbattitori. Uno chef qualificato, illustrerà ai presenti il processo di abbattimento Cook & Chill, un particolare tipo di legame refrigerato secondo il quale, al termine della cottura, gli alimenti subiscono un rapido raffreddamento con lo scopo di salvaguardare gli aspetti organolettici, garantendo allo stesso tempo il rallentamento del processo di proliferazione di agenti in grado di alterarli. Il risultato di tale procedura sono dei prodotti alimentari più duraturi rispetto a quelli preparati con metodi di conservazione tradizionali.

friulinox
First, quality.

Si terrà presso:

Sala Cooking Cancelloni Food Service Spa
Strada L. Ariosto 41, 06063 Magione (Pg)
Presentazione con degustazione

Per info:

Segreteria organizzativa

Tel. 075 8472548 - info@itaco-horeca.it

Presentazione del nuovo forno Lainox "Naboo" con degustazione

MARTEDI 18 MARZO 2015
ore 15.00

Evento riservato al mondo della ristorazione, gastronomia professionale e del catering, per presentare l'esclusiva tecnologia del forno Naboo Lainox, azienda leader a livello mondiale nella produzione di forni. Naboo è il primo forno che potendo accedere ad un cloud di ricette è in grado di rendere l'esperienza in cucina priva di stress e di facilitare il tuo business.



Si terrà presso:

Sala Cooking Cancelloni Food Service Spa
Strada L. Ariosto 41, 06063 Magione (Pg)
Presentazione con degustazione

Per info:

Segreteria organizzativa

Tel. 075 8472548 - info@itaco-horeca.it

ITACO
Srl
Via L. Ariosto, 41
06063 Magione (Pg)
Tel. 075 8472548
Fax 075 8472881
www.itaco-horeca.it
Distributore MERIDIANO srl

Orari di apertura
Lun-Ven, dalle 9 alle 18
Sab, mattina da appuntamento
info@itaco.it
ITACO
ITACO Meridiano

