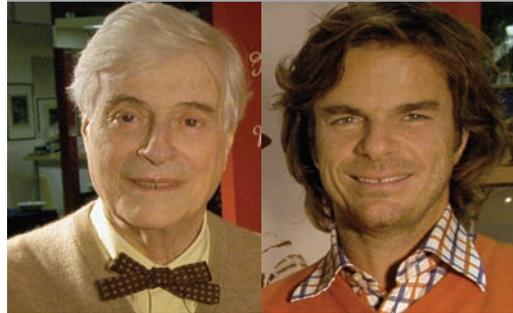


L'UNICO RIVESTIMENTO ANTIADERENTE CHIARO STUDIATO PER IL MONDO PROFESSIONALE



Eugenio Medagliani è titolare insieme al figlio Simone del più importante e antico negozio di casalinghi e strumenti per cuochi professionisti a Milano.

“Per cucinare bene non è sufficiente saper eseguire le ricette, ma occorrono anche gli utensili e gli attrezzi esattamente concepiti per poterle realizzare. Pentola, casseruola, padella, tegame... La declinazione dei recipienti di cottura si articola in rapporto a forma e materia, ogni singolo dettaglio è determinato dalla conoscenza che è esperienza consapevole, ripetibile e quindi trasmissibile. Per ottenere uno standard di cucina qualitativo elevato, si devono curare sia la qualità della materia alimentare sia la precisione di operazioni, tempi e abilità di cottura. Intuii ciò sin dal primo momento in cui ebbe inizio, circa mezzo secolo fa il mio sodalizio con Gualtiero Marchesi. Compresi come il piacere gastronomico fosse la sublimazione, sebbene materialistica, di un fenomeno elementare di sopravvivenza, com'è appunto la nutrizione, sino a farsi contemplativo tanto da diventare anche una rappresentazione. Era nato con Gualtiero un legame che aveva fervidi interessi per la cucina colta, per la gastronomia intelligente e raffinata, più espressione divertita del pensiero che imperiosa esigenza dello stomaco. Da allora mi resi conto dell'importanza di intensificare il mio rapporto con cuochi professionisti per potere suggerire all'industriale, perspicace ed intelligente, la realizzazione di utensili adatti a soddisfare le sempre più ricercate esigenze dei giovani cuochi emergenti. La cucina, ancor oggi, è come l'antro dell'alchimista dove i cibi cuociono, ribollono, i liquidi fermentano e vengono alla fine raccolti dal cuoco alchimista.



La cottura è dunque l'operazione che trasforma il cibo crudo in una preparazione gastronomica. Tutti i recipienti, e in particolar modo la padella, il sauté e la sautese sono ideali per distribuire il calore in maniera uniforme sulla superficie, trasferirlo in modo rapido ed efficiente all'alimento e rispondere con immediatezza alla regolazione delle sorgenti di calore. Conducibilità termica, buon spessore e planarità del fondo, sono tre condizioni indispensabili per ottenere una buona cottura. Tempo fa, alcuni giovani cuochi di elevata professionalità mi posero questo interrogativo: l'introduzione del rivestimento antiaderente ha semplificato ed agevolato la cottura di molti alimenti, ma lo strato scuro impedisce il controllo della limpidezza, del reale colore del giusto punto di cottura di un burro, di una salsa, di un fondo, di un sugo, di una crema e di molte altre preparazioni dolci e salate. Non sarebbe possibile che l'industria ci venisse in aiuto offrendoci recipienti con antiaderente chiaro? Ho passato la richiesta all'azienda Ballarini che mi ha assicurato in breve tempo la presentazione di una linea di utensili per la ristorazione alberghiera, con rivestimento antiaderente Kerastone Profi White primo ed unico rivestimento chiaro a prova di utensile metallico, espressamente studiato per soddisfare le moderne esigenze del mondo della ristorazione.”

Eugenio Medagliani



- Prodotto con ciclo di lavorazione a basso impatto ambientale
Azienda certificata in base al sistema di gestione ambientale
UNI EN ISO 14001



Ballarini Paolo & Figli SpA
Rivarolo Mantovano (MN)
tel. 0376.9901
www.ballariniprofessionale.it

