

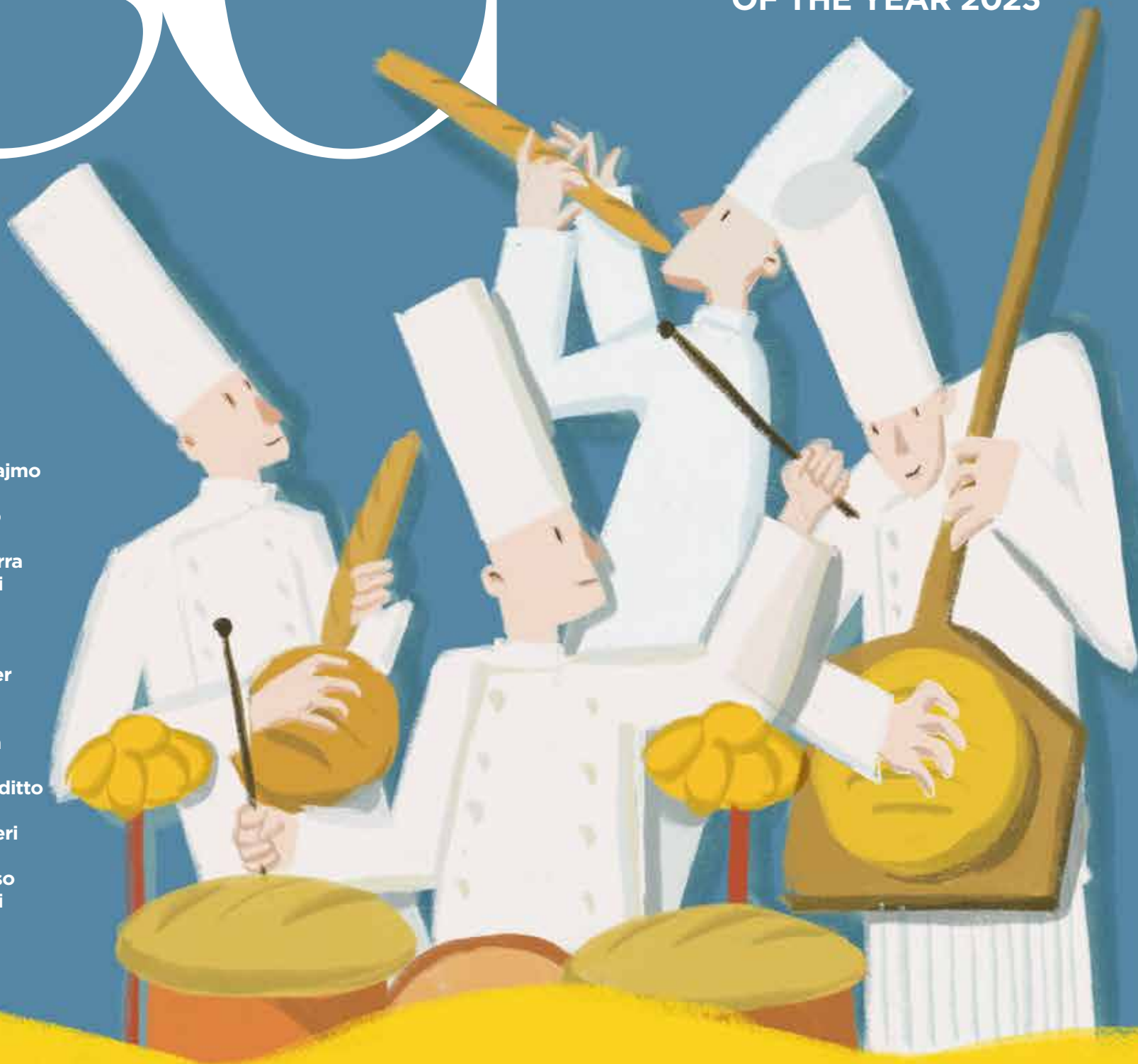
Or GRANDECUCINA

MIXOLOGY
IL PASSATO CONQUISTA
IL PRESENTE

TRAGUARDI
TALENT CHEF
OF THE YEAR 2023

IN QUESTO NUMERO:

Massimiliano Alajmo
Andrea Aprea
Stefano Baiocco
Enrico Bartolini
Damiano Dal Farra
Franco Franciosi
Gianluca Gorini
Marta Grassi
Paolo Griffa
Alex Haselwanter
Nello Iervolino
Takahiko Kondo
Francesco Laera
Karime Lopez
Alessandro Menditto
Matteo Metullio
Armando Palmieri
Valeria Piccini
Gian Marco Russo
Carolina Teodori
Matteo Vergine



IL PANE DEGLI CHEF

NUOVE IDEE E DECLINAZIONI PER UN GRANDE RITORNO
DA PROTAGONISTA AL CENTRO DELLA TAVOLA

italiangourmet



BBQ LIVELLO PRO

Traeger amplia la propria gamma di barbecue con i due nuovi modelli Ironwood e Ironwood XL

La serie Ironwood, totalmente rinnovata, pone al centro l'esperienza del cliente, offrendo un sapore senza eguali e consistenze di livello superiore grazie alle più recenti innovazioni introdotte da Traeger. Ad inizio anno, il lancio sul mercato della Serie Timberline ha segnato l'introduzione di un nuovo standard di sapore nei barbecue a pellet, e la nuova serie Ironwood conferisce agli alimenti lo stesso straordinario sapore, paragonabile a quello ottenuto con la cottura a legna. Con l'impareggiabile tecnologia Smart Combustion™, il FreeFlow Firepot e l'interfaccia utente touchscreen introdotte da Traeger, la nuovissima gamma Ironwood rappresenta il connubio perfetto tra tecnologia e tradizione. Le innovazioni introdotte consentono un controllo veramente avanzato di tutte le preparazioni, con opzioni di personalizzazione che permettono di ottenere sapori affumicati più intensi e una cottura a regola d'arte. Con questi due prodotti si potranno cucinare piatti deliziosi, ritrovando gli stessi sapori della cottura a legna. Questo grazie ad una serie di innovazioni e migliorie apportate ai nuovi modelli. Traeger è distribuito in Italia da Athena. traeger.com - athena.eu

LA CULLA DEL DESIGN SOSTENIBILE

Da una iniziativa di Alpla, azienda globale operante nel settore degli imballaggi in materiale plastico, nasce STUDIOa. Uno spazio di design multidisciplinare in cui tutti gli attori interessati potranno contribuire, ciascuno apportando le proprie competenze specifiche, agli stadi di sviluppo e progettazione degli imballaggi plastici, dalla fase più creativa alla produzione

Con questo nuovo centro di progettazione, lo sviluppo degli imballaggi plastici si eleva a un altro livello, avvalendosi delle più moderne tecnologie come la stampa 3D, la realtà virtuale e la realtà aumentata, tutto in un unico luogo. STUDIOa diventa così uno spazio ideale per progettare un packaging innovativo, sostenibile e sicuro. Le aziende che si rivolgono a STUDIOa possono contare sulle competenze tecniche del team di design e degli specialisti della produzione, che sono in grado di modellare l'imballaggio in base a criteri di praticità, sostenibilità e tecnologia, il tutto senza trascurare le esigenze del marketing. Gli esperti di STUDIOa hanno la possibilità di lavorare gomito a gomito con i clienti e i partner della filiera, che possono visionare, controllare e apportare modifiche in tempo reale durante la realizzazione del progetto. In questo modo la fattibilità e la riciclabilità di un design possono essere verificate, ottimizzate e adattate già nelle prime fasi di sviluppo, con conseguente risparmio di tempo e denaro. Ma non solo. Lo spazio offre ancora di più: una stampante 3D produce prototipi immediatamente dopo le modifiche al progetto, gli indossabili per la realtà virtuale forniscono un'anteprima del prodotto e la realtà aumentata viene utilizzata per simulare la collocazione dell'imballaggio sullo scaffale del punto vendita. Questo nuovo progetto si lega in modo imprescindibile con i principi di Design for Recycling, ai quali Alpla ha aderito da tempo. laplasticaecambiata.it

