



Taormina

Ballarini presenta Taormina, la collezione di utensili da cottura adatta per tutte le fonti di calore.

La nuova linea Top di Ballarini trae ispirazione, anche per il nome, da una tradizione mitologica, che la vuole introdotta in una terra piena di sapori e dove i colori del cielo e del mare si mischiano con il fumo ed i lapilli dell'Etna; dove le antiche mitologie si mescolano nel vissuto quotidiano delle popolazioni residenti.

Nasce così la prima linea ad induzione destinata al mercato Italiano, che riafferma la migliore tradizione costruttiva "Made in Italy" dosando sapientemente al suo interno tutti i più moderni contenuti tecnologici oggi disponibili, tutto il sapere della lavorazione dell'alluminio, senza perdere di vista i processi produttivi a ridotto impatto ambientale, garantiti dalla certificazione ISO 14001.

"Le pentole Taormina sfidano il fuoco e non temono il trascorrere del tempo, perché sono costruite per resistere agli attacchi dell'usura. Insieme alle alte prestazioni, design e raffinatezza entrano in scena da protagonisti, e regalano effetti gastronomici spettacolari".



Per questo la presentazione ufficiale della collezione Taormina si terrà a Milano presso "Il cucchiaino di Legno", in Via Ponte Vetere 13: un appuntamento enogastronomico dal gusto tipicamente mediterraneo, interamente preparato dallo staff utilizzando gli utensili della collezione Taormina.

Perfette per le cucine ad induzione, straordinarie per tutte le altre fonti di calore, sorprendono anche in forno grazie alle manichette "Soft Touch" in silicone ed acciaio capaci di resistere alle più alte temperature.

L'antiaderente (Keravis Titanium Base, esclusivo Ballarini) resiste all'utensile in metallo ed il rivestimento al Titanio difende la pentola dagli attacchi del tempo e delle temperature di cottura elevate.

Con questa collezione Ballarini mantiene il contatto diretto con i suoi più affezionati consumatori, tra cui quelli che scelgono la cottura ad induzione, a ridotto impatto ambientale, elevando ulteriormente gli standard prestazionali e di design della migliore produzione industriale italiana.



La bottega del gusto

Una piccola bottega dei sapori e dei saperi... piccole produzioni golose, principalmente artigianali, frutto di una selezione tra le migliori proposte del mercato italiano si completano con oggetti pratici ma anche divertenti...

La cucina e il laboratorio al piano

inferiore offre una proposta quotidiana di piatti freschi, dagli abbinamenti insoliti... ideati dallo staff per una breve pausa golosa.

Pausa pranzo

si mangia circondati da oggetti, prodotti gourmet e libri di cucina... ci sono due tavoli in ferro grezzo con delle bellissime sedie in legno oleato realizzate da Mario Prandina di Plinio il Giovane... per un break tutto food&design.



L'entusiasmo e la passione per il buon cibo e la buona tavola di Mauro e Barbara Magnoni si rinnovano attraverso un progetto per la cucina del proprio locale, Il Cucchiaino di Legno di via Ponte Vetere a Milano. "Si tratta – dice Magnoni – di un nuovo modo di intendere la cucina. Il

Moving Kitchen è l'interpretazione in chiave contemporanea del piacere dello stare insieme e dello sperimentare a tavola nuovi sapori e sensazioni. Coinvolgiamo gli ospiti nello spettacolo e nell'alchimia della preparazione dei piatti, trasferendo temporaneamente il momento della cottura vicino ai tavoli della sala. E' un progetto dove tutto è a portata di mano: la zona di preparazione e di servizio è ampia e sgombra, perfetta per ogni tipo di lavorazione, la zona cottura è organizzabile secondo le esigenze e in funzione del numero di persone che devono lavorarci, riconfigurando posizione e numero di piastre di cottura."

Cucina, degustazioni, incontri con gli chef...

Sapori, profumi, oggetti ma anche tanta pratica. Il Cucchiaino di Legno è tutto questo: si possono frequentare diverse tipologie di "corsi", alcuni più accademici ma indispensabili e altri più diretti, a contatto con i responsabili delle grandi cucine dei ristoranti... in modo da poter soddisfare qualche curiosità... E per quanto riguarda il vino si possono seguire tante degustazioni alla scoperta dei piccoli produttori italiani e stranieri, a patto di avere qualche nozione di base...



Per maggiori informazioni:

Il Cucchiaino di Legno

Via Ponte Vetere, 13 - Milano

info@ilcucchiaiodilegno.it – www.ilcucchiaiodilegno.it - tel. 02 87388670