



Ballarini presenta il nuovo ramo d'azienda Ballarini Professionale

Da 120 anni i valori più autentici del made in Italy



Il nuovo marchio che contraddistingue il progetto destinato alla ristorazione.

Ballarini Spa, azienda fondata nel 1889 è oggi una delle realtà di maggior rilievo in Europa dal punto di vista produttivo ed è uno dei leader nell'innovazione, sia per tecnologie applicate che per modelli proposti. La Ballarini è presente in tutto il mondo esportando il 75% della propria produzione, esprimendosi al meglio sul mercato tedesco dove opera da anni con una filiale dedicata.



La famiglia Ballarini giunta alla 5° generazione. In piedi da sinistra Roberto, Luca, Angelo, Giuseppe. Seduti da sinistra Alessandro, Emilio, il Presidente e Guido.

Da sempre attenta ad analizzare i nuovi trend e le esigenze del consumatore più evoluto, la Ballarini è in grado di elaborare prodotti e progetti eticamente responsabili, a salvaguardia della salute dell'uomo e dell'ambiente. L'impegno in questa direzione è stato recentemente sostenuto con la sua partecipazione in qualità di relatore al Congresso per il Diritto Ambientale tenutosi a Mantova lo scorso settembre che l'ha vista affiancata ai premi Nobel Betty Williams e Lech Walesa, impegno che continuerà nei prossimi mesi a New York presso la Sala Conferenze ONU.

“Anche in quest’ottica, dopo 120 anni di tradizione e innovazione, abbiamo deciso di sviluppare un nuovo ramo d’azienda, la Ballarini Professionale. – afferma la famiglia Ballarini - Non si tratta di una semplice trasposizione di linee casalinghe adattate al mondo della ristorazione, bensì di una vera e propria azienda, con struttura commerciale e produttiva dedicata. Il progetto è il risultato di anni di studio e la sua realizzazione ha impegnato un team di esperti e consulenti di altissimo livello”.

11 linee di prodotti
oltre **700** articoli
150 forme
4 tipologie di rivestimenti antiaderenti

Ballarini Professionale si esprime con il programma Alta Cucina: ben 700 referenze suddivise in 11 differenti collezioni realizzate per soddisfare le esigenze del cuoco. E' previsto l'utilizzo di tutte le tipologie di materiale: dall'alluminio all'acciaio, dal ferro al rame.

Oltre alla completezza, l'altra e forse più significativa novità che contraddistingue il progetto Ballarini Professionale, è la nota di innovazione dettata dagli standard sia qualitativi che di applicazione dei nuovi rivestimenti "Kerastone": una proposta formata da 4 esclusivi antiaderenti appositamente studiata dal reparto R&S della Ballarini. "Capivamo che per entrare nella ristorazione serviva qualcosa di veramente innovativo, capace di conquistare la positività e l'affidabilità che il mondo professionale esige, -



rivestimenti antiaderenti appositamente studiati
per la ristorazione professionale

continua Alessandro Ballarini, responsabile del progetto Ballarini Professionale - per questo abbiamo pensato di introdurre nuovi strumenti di cottura che permettono inaspettate e precise prestazioni grazie ai rivestimenti Kerastone declinati nelle versioni Titanio, Superior, Profi e Granito: antiaderenti esclusivi, mai applicati prima su strumenti di cottura professionale”.

L'evoluzione in questo senso rappresenta l'utilizzo di materiali sicuri e innovativi, un requisito fondamentale che preserverà questa nuova gamma di prodotti unitamente ad una più completa praticità ed efficienza in cucina.

Il controllo completo della filiera produttiva, altro aspetto imprescindibile ai fini della qualità, si integra ad un'altra basilare attività di supervisione che da sempre l'azienda affida a prestigiosi enti internazionali, quali Neotron (Italia), LGA (Germania) e Danish Institute (Danimarca) per assicurare l'assoluta idoneità alimentare e sicurezza dei propri rivestimenti antiaderenti.

Ballarini con i suoi 120 anni di storia dove si fondono qualità e innovazione, creatività e tradizione è dunque pronta per una nuova sfida.

Il primo appuntamento con il progetto Ballarini Professionale è a Host, il Salone Internazionale dell'ospitalità professionale.



SALONE INTERNAZIONALE DELL'OSPITALITÀ PROFESSIONALE
INTERNATIONAL EXHIBITION OF THE HOSPITALITY INDUSTRY

**Fiera Milano Rho
Pad. 7 Stand B48 B54 D47 D53**



Dott. Alessandro Ballarini – Responsabile progetto Ballarini Professionale



Dott. Felice Del Magro – Consulente generale



Ing. Francesco e Ing. Jacopo Ferron – Responsabili di produzione e della div. R&S



Dott. Luc Lagorce – Responsabile vendite Italia



Dott. Vittorio Marangoni – Responsabile vendite Export