



PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

L'Alluminio in cucina

Baldassare Agnelli, non solo pentole ma strumenti di cottura orgoglio del Made in Italy

Era il 1907 quando Baldassare Agnelli, capofila di Alluminio Agnelli, realizzò per la prima volta pentole professionali in alluminio, materiale impiegato fino ad allora solo per gli attrezzi delle cucine contadine, o per le gavette dei soldati. Ma era un alluminio "povero", non puro, scarsamente dimensionato.

Un unico elemento alla base degli strumenti di cucina che dovevano abbagliare l'aristocrazia degli chef: l'ergonomia. Una sintesi di caratteristiche vincenti proprie dell'alluminio stesso, quelle che Baldassare Agnelli seppe coniugare per i allora rivoluzionari strumenti di cottura. Prodotti in alluminio puro, impermeabili, capaci di resistere alle alte temperature e in grado di trasmettere al proprio interno il calore in modo uniforme a tutta la superficie, senza che il metallo interagisse chimicamente con gli alimenti. Una formula di successo che Pentole Agnelli ha saputo affermare fin dai suoi esordi.

Percorso portato avanti oggi da Baldassare Agnelli, e dal figlio Angelo, quarta generazione della famiglia alla guida dell'azienda, che parlando della pentola ne descrive la sua filosofia "Per noi dietro la pentola c'è tutto. C'è il presente, c'è il futuro, ma soprattutto c'è la nostra storia. Un'azienda che ha oltre un secolo di storia, siamo nati insieme alla ristorazione italiana". E continua Angelo "Negli anni abbiamo seguito e accompagnato gli chef adattando gli strumenti di cottura alle esigenze della ristorazione. Insomma nel mondo della ristorazione non ci sentiamo solo partner ma anche e soprattutto complici".

Pentole Agnelli ha investito sulla tradizione coniugandola con l'innovazione. Ha lavorato sullo strumento di cottura dando il suo apporto alla cucina italiana. Del resto in cucina tutto passa attraverso lo strumento di cottura. Se la pentola è quella giusta si riesce non solo a trattare il cibo nel modo migliore, ma a nobilitare la materia prima che si sta preparando.

Cresciuta di pari passo alla risotrazione italiana, Pentole Agnelli, in oltre un secolo di storia, è sempre riuscita - spesso anticipando i tempi - a dare forma alle esigenze dei cuochi lavorando con loro in sinergia. Pentole con spessori professionali dalle più elevate doti tecniche che vanno dalla leggerezza del peso specifico del materiale, alla resistenza agli urti, dalla capacità di evitare shock termici al cibo, fino ad arrivare ai trattamenti antiaderente di altissima durezza, sicuri, facili nella pulizia e per un'alimentazione a basso contenuto di grassi - nel tempo Pentole Agnelli ha inoltre saputo unire all'alta qualità dei materiali un'accurata presenza estetica. Di più, l'eleganza anche in cucina.

L'alluminio, le più prestigiose linee di pentole, ma anche i materiali nobilitati della tradizione - rame stagnato compreso - e l'impegno per tramettere la sapienza dei fornelli ha spinto il marchio Made in Italy per eccellenza ad aprirsi al mercato della Grande Mela. Al di là dell'Atlantico, c'è allora un indirizzo nuovo: 126 - 5th Avenue, nel cuore di Manhattan. È il nuovo show room Baldassare Agnelli, che unisce gusto ed eleganza, proposte tecniche ed esperienze sul campo dedicate all'utenza professionale e agli amanti della buona tavola.

Un'azienda che ha saputo costruire negli anni un rapporto privilegiato con gli chef. Una collaborazione che si è trasformata in complicità. Saps Agnelli Cooking Lab, il centro di ricerca a Lallio dove ha sede la fabbrica, è il centro, che per passione e professionalità in ambito enogastronomico, si rivolge a chef, centri di cottura e scuole alberghiere, ed è focalizzato su un modo di cucinare improntato sempre più sulle competenze, sull'approfondimento e sulla specializzazione degli strumenti utilizzati, la loro rispondenza alle forme e il loro corretto impiego

Saps Agnelli Cooking Lab è il luogo dove il legame tra i cuochi e l'azienda si rafforza. Gli chef arrivano in Saps per provare i prodotti ed è in quel momento che nascono le soluzioni per rispondere alle diverse esigenze. È lì che tradizione e innovazione si coniugano.

www.pentoleagnelli.it info@agnelli.net

Baldassare Agnelli S.p.A. Via Madonna, 20 - 24040 Lallio (BG) Tel. +39035204711