

Le Pentole Agnelli, orgoglio del Made in Italy, a Gourmarte 2018

“Ogni cottura vuole il suo strumento diverso per forme e materiale”. Più di una formula di successo, una vera e propria filosofia che Pentole Agnelli ha saputo affermare fin dai suoi esordi e che oggi, dopo oltre 110 anni, porta avanti perfezionandola. Una storia lunga oltre un secolo. Era il 1907, infatti, quando Baldassare Agnelli, capofila di Alluminio Agnelli, realizzò per la prima volta pentole professionali in alluminio. 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. 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. Oggi Baldassare Agnelli e il figlio Angelo, rispettivamente terza e quarta generazione della famiglia alla guida dell’azienda, parlando della pentola ne descrivono 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”.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

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 ristorazione 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.

#NONTOCCATEMILAPADELLA, IL PRIMO PRESIDIO “PRO-FOOD”

Cucinare è una scienza, è arte, è maestria, a volte anche una fatica, ma soprattutto è cultura. #NONTOCCATEMILAPADELLA è un’idea di Pentole Agnelli che per dare peso ed identità culturale all’arte di cucinare ha fatto nascere questo movimento d’avanguardia, e non nostalgico come qualcuno potrebbe pensare. E la Padella è lo strumento di cottura “Presidio”, icona della nostra identità di cucina Made in Italy,

preso come riferimento per dare maggior valore a tutto ciò. La padella infatti è l'oggetto iconico del gesto antico dello "spadellamento" che i professionisti del settore, ma non solo, compiono quotidianamente durante la preparazione della maggior parte di ricette. Spadellare è quindi il gesto che più di tutti definisce la cucina italiana e la padella è il luogo dove si stipula la prima alleanza fra il cuoco, il cibo e il fuoco. Un gesto che se ci pensiamo bene però, è anche tra i più abusati oggi giorno e proposto quasi sempre in maniera molto "banale" sia dalla miriade di format televisivi, e non, dedicati alla cucina, sia durante i cosiddetti "cooking show" gestiti dal primo attore - show man - ricco solo di celebrità. Ma la padella è anche lo strumento più attaccato dalle mode commerciali che una volta la vogliono rivestita di ceramica, una volta in pietra, una volta col manico corto, un'altra con il manico lungo, il più delle volte marchiate Made in Italy, per dare valore a cose che di Made in Italy hanno solo la forza commerciale. Da qui l'hashtag #NONTOCCATEMILAPADELLA e il suo manifesto che conta numerosissime adesioni, fra cui spiccano quella di importanti cuochi anche delle maggiori associazioni professionali di categoria, oltre che di produttori di cibo di qualità Made in Italy, personaggi del mondo della cultura, giornalisti ed opinion leader. Tutti uniti dall'Hashtag #NONTOCCATEMILAPADELLA per ribadire che la cucina italiana, sempre più al centro dell'attenzione dei media non solo italiani ma anche internazionali, dev'essere tutelata con le sue eccellenze e la sua grandiosa tradizione. #NONTOCCATEMILAPADELLA è innanzitutto il primo PRESIDIO PRO-FOOD per garantire il rispetto del lento e sicuro cucinare italiano. La pietanza non si completa nella scelta degli ingredienti, ma nella loro cottura. Saper scegliere il corretto strumento per la trasformazione del cibo significa rispettare e accudire le materie prime. La prima regola della cucina riguarda proprio la loro tutela e la loro esaltazione, tutto passa dall'interazione, tutto passa dallo strumento di cottura. #NONTOCCATEMILAPADELLA, è l'inno alla nostra arte culinaria, il manifesto per la cultura e la gioia condivisa del cibo.

Per info: www.pentoleagnelli.it

Mail mktg@agnelli.net

Instagram @pentoleagnelliofficial #NONTOCCATEMILAPADELLA

Facebook Baldassare Agnelli Pentole Professionali