

COMUNICATO STAMPA

Il “Pentolo” sbarca a Milano alla famosa “Identità Golose”, nono Congresso Internazionale di Cucina, tre intense giornate dedicate al Gusto. dal 10 al 12 febbraio 2013 a Milano presso il MiCo (Milano Congressi)

Identità Milano 2013: tre giornate, tre sale e tanti temi diversi che coinvolgeranno decine di protagonisti della cucina, provenienti da tutto il mondo. I relatori di domenica 10 e lunedì 11 febbraio in Auditorium parleranno di *Rispetto*: rispetto per la natura, per le materie prime, per i clienti e i loro soldi e il rispetto dei clienti verso cuochi e ristoratori che sono liberi professionisti e rischiano il loro. Martedì 12 invece, come da tradizione ormai, nella mattina riflettori puntati su una realtà particolare (la cucina fiamminga in questa edizione), mentre il pomeriggio l'ormai classico appuntamento con la pasticceria d'autore e il mondo del cioccolato.

E poi le due sale tematiche: domenica *Identità di Pasta* e, per la prima volta, *Identità di Sala*; lunedì *Identità Naturali* e *Identità di Pizza*.

Il valore rivoluzionario del rispetto. Questo il filo conduttore che corre fra le sale del MiCo di Milano per la nona edizione di Identità Golose, il Congresso Internazionale di Cucina d'Autore che ritorna a deliziare la città da domenica 10 a martedì 12 febbraio.

E così dopo l'ode al Lusso della semplicità e l'andare Oltre il Mercato, si punta dritto al *Rispetto*: per gli ingredienti, per l'ambiente, per i clienti e il loro portafoglio e per gli stessi ristoratori. Che la spesa la fanno, mettendo in gioco idee, sapori e saperi. E, non da ultimo, il rispetto per una verità e una cultura che non sono solo le nostre.

Il tutto grazie a grandi chef provenienti da diversi angoli del globo e pronti a cucinare *live*, raccontando di pasta e di pizza, di dolce e di salato, di naturalità e di essenzialità. E rendendo onore alla regione straniera guest star: le Fiandre, il volto fiammingo del Belgio.



Un atteso protagonista dei tre giorni sarà sicuramente **il Pentolo**. E' un prodotto innovativo e, per certi aspetti, rivoluzionario. Soprattutto per concetti fondamentali come praticità, economicità e tempistica.

Scorgendolo per la prima volta all'opera, la reazione è immediata. Qualcuno l'ha prontamente definita come “la soluzione per risottare la pasta”. Ma è anche molto di più. E' un piacere per gli occhi oltre che per il palato, una spettacolare attrazione capace di ammaliare chiunque. Mentre si osserva tutta la fase di preparazione di un piatto, se ne immaginano già subito cento altri. Tutta la fase creativa dello chef avviene in un unico

contenitore a vista, una grande padella disponibile in diversi formati, consentendo di cucinare da 20 a 400 persone. Nessun profumo è disperso, nessun gesto trascurato, tutto sotto gli occhi ammiranti degli avventori entusiasti.

Ciò che affascina inoltre è la facilità di esecuzione. Il concetto è semplice, del resto: particolari agganci, rispettosi del design totale del Pentolo consentono facilmente, mediante l'abile manualità di chi cucina, che tutta la preparazione diventi una strabiliante attrazione per i presenti. La soddisfazione del palato si amalgama ad uno spettacolo unico, appassionante, avvincente.

Il maggior pregio sta nella sua più grande ambizione: grazie al Pentolo si possono preparare piatti fino a 400 persone con una sola cottura. E' leggero e maneggevole, soddisfa le esigenze di praticità e risparmio. Tutto il tempo d'attesa, peraltro ridotto, scorre nel seguirne le fasi.

Molti chef e cultori del gusto hanno già optato per questa meravigliosa soluzione di cucina, utilizzandola nei propri ristoranti ma soprattutto nel settore del catering, nei grandi ricevimenti, per eventi importanti.

Il Pentolo sarà presente ad Identità Golose, deliziando gli astanti con le soluzioni più accattivanti. I maggiori estimatori ed utilizzatori del Pentolo sono sicuramente quelle personalità creative della gastronomia internazionale che vanno oltre le soluzioni più tradizionali, optando per la continua innovazione di tecniche, funzionalità e abbinamenti.

Tra questi **Paolo Parisi**, mente eclettica dalla grande passione culinaria, infaticabile allevatore ed eccelso creativo del gusto. Il connubio nato tra Parisi e il Pentolo avvince gli appassionati e conquista gli operatori. La collaborazione tra il geniale gourmet livornese e Sprech, l'azienda salentina che commercializza il Pentolo, ha portato già a successive innovazioni: in occasione di "Identità Golose" sarà presentata una **novità assoluta**, un'invenzione che, come il Pentolo, coniuga praticità e moltitudine con la sbaragliante semplicità delle grandi innovazioni della mente umana. Parisi e Sprech hanno ideato un **forno** a brace multicassetti che ristabilisce modalità e tempi di cottura, equilibrando quantità ed economicità.

Nello stand, durante i tre giorni, Parisi e Sprech daranno sicuramente molti motivi di attrazione e sarà difficile non venire catturati dalle mirabolanti idee partorite da questo affascinante connubio creativo. Nulla altro viene svelato sull'atteso forno, tutto è rimandato ai tre giorni di "Identità Golose" a Milano.

Per info e contatti:



Sprech srl

<http://www.pentolo.com/> info@pentolo.com

<http://pentolo.blogspot.it/>

Tel. +39 0836 571416
(rif. Francesco Diamante)

 [Il Pentolo](#)

Paolo Parisi

<http://www.paoloparisi.it> info@paoloparisi.it

<http://blog.paoloparisi.it/>

Tel. +39 0587 685327

