

## I PROGETTI DI

# ITACO

ECCELLENZA ITALIANA NEI SERVIZI PER L'HO.RE.CA.

### AL VECCHIO FRANTOIO BARTOLOMEI E ITACO: LA TRADIZIONE INCONTRA LA MODERNITÀ



**N**ella piccola cittadina di Montechio, a pochi passi da Orvieto tra le dolci colline umbre, alla fine del 1800, nasce "Al Vecchio Frantoio Bartolomei" grazie all'amore e alla dedizione con cui, sin dal XIV secolo, la Famiglia Bartolomei cura e gestisce i propri oliveti. Nel corso del tempo numerose sono state le modifiche e le rivoluzioni tecnologiche introdotte che hanno permesso all'azienda di crescere ed ottenere il successo che ha ancora oggi. È solo alla fine degli anni 50 che l'azienda inizia a cambiare e ad allargare le proprie prospettive affian-

cando alla produzione dell'olio anche il confezionamento e la vendita diretta del prodotto finito. Ma è nel 2014 che i fratelli Bartolomei decidono di aprire un vero e proprio punto vendita dove è possibile acquistare non solo l'olio ma anche prodotti affini quali vino, crema di olive, specialità di conserve sott'olio ... che completano un panorama gastronomico di indiscussa qualità e genuinità sempre più apprezzato anche a livello internazionale. È proprio presso "Al Vecchio Frantoio Bartolomei", che è possibile acquistare le produzioni dell'azienda ma anche degustare una cucina

semplice, contadina, locale. Ed è con la tradizione culinaria offerta dal Frantoio che si sposa la moderna tecnologia delle cucine di Itaco. Da sole poche settimane, infatti, i Fratelli Bartolomei hanno deciso di rinnovare la cucina introducendo attrezzature professionali firmate Baron di cui Itaco è rivenditore. Anche questa volta, con un'attenta ed accurata progettazione studiata ad hoc, Itaco è riuscita a soddisfare le esigenze dei suoi clienti realizzando una cucina oggi operativa per appagare i palati di tutti i veri intenditori del mangiar sano.



## WALD: RITORNO ALLA NATURA SENZA RINUNCIARE ALLA TECNOLOGIA

**C**on quasi 50 anni di esperienza nel settore delle terre da fiamma WALD® ha acquisito competenze tali da rinnovare completamente il concetto di cottura sul fuoco. Se ami la buona cucina pensa anche al benessere quotidiano: le pentole sono realizzate con componenti naturali di alta qualità per un prodotto sicuro che cuoce ogni cibo esaltandone il sapore originario. La linea SAPORE & BENESSERE è una collezione di strumenti per la cottura realizzati in  TerraSana, argilla da fiamma di alta qualità cotta ad elevata temperatura e decorata a mano con effetto semi matt.

### UN'ECCellenza DELLA PRODUZIONE WALD® CON LA GARANZIA DI QUALITÀ CHE LA DIFFERENZIA

Le pentole non hanno bisogno di manutenzioni particolari né prima né dopo l'uso, puoi cucinare tutto quello che vuoi e lava anche in lavastoviglie senza il rischio di rovinare o modificare le caratteristiche del prodotto: solo il calore della fiamma e la purezza dell'argilla per una cottura sana ed inimitabile. Dallo studio del laboratorio di ricerca e sviluppo WALD® nasce un prodotto innovativo per un sistema di cottura salutare con la garanzia di qualità che

contraddistingue sempre tutta la produzione. Solo sostanze naturali di alto valore per un prodotto sicuro che non contiene cadmio, piombo o nickel\* WALD® ha trasformato la caratteristica delle terre da fiamma comuni realizzando un'argilla che ha risultati eccellenti sul fuoco e non assorbe odori né liquidi. Le pentole sono subito pronte per essere usate, dopo il lavaggio, anche in lavastoviglie, si asciugano facilmente e si ripongono in pochissimo spazio impilando le varie misure. Una cottura naturale e sana per il benessere quotidiano che considera anche le nuove tendenze culinarie. Il calore si distribuisce in maniera omogenea e il va-



**WALD**  
domus vivendi

# SAPORE BENESSERE

pore che si genera con ciclo continuo all'interno della pentola crea un giusto grado di umidità, cuocendo ogni cibo dolcemente, conservando intatto il sapore e l'aroma naturale degli alimenti. Il risultato è sempre ottimo sia per le ricette che hanno bisogno di cotture lente e prolungate (zuppe, umidi brasati...) che per quelle veloci di tutti i giorni: il risultato sono piatti straordinariamente gustosi, anche senza oli o grassi. Il cibo si conserva caldo a lungo, per cui si consiglia di spegnere il fuoco prima che la cottura sia ultimata. L'assortimento delle forme è adatto per cucinare qualsiasi pietanza.

## **FINALMENTE UNA COTTURA SANA ANCHE CON LE NUOVE PENTOLE PER PIANI AD INDUZIONE.**

Per ottenere un buon risultato di cottura usare una potenza media e bassa. Si consiglia di lasciar cuocere dolcemente gli ingredienti e di aggiungere acqua, se necessario, per mantenere la giusta umidità interna, anche durante la cottura. Durante il processo produttivo ogni prodotto è sottoposto a controlli di qualità costanti e specifici, effettuati da tecnici qualificati. Con l'uso quotidiano, rispettando le normali attenzioni di utilizzo, il cliente può apprezzare le

caratteristiche di questi strumenti per la cottura, unici nel loro genere, molto a lungo nel tempo. Ti accompagneranno per tanti anni nel gusto di sperimentare sempre nuove pietanze. Le piccole imperfezioni o leggere variazioni di colore ne testimoniano la lavorazione artigianale.

\* Dalla misurazione dei prodotti analizzati nel rispetto delle normative, non è stata rilevata la cessione di Nickel con strumenti tarati allo 0,005.



## I PROSSIMI APPUNTAMENTI:

**8 NOVEMBRE: PRESENTAZIONE FORNO LAINOX "NABOO" CON DEGUSTAZIONE**

Evento per tutto il mondo della ristorazione per presentare il forno Naboo. Il partner in Cucina che facilita il tuo Business. Vieni, Prova e Stupisci.



**LAINOX**<sup>®</sup>  
DEVICE FOR COOKING

**LUNEDÌ 21 NOVEMBRE 2016 ORE 15:00 - 17:00**

Evento riservato al mondo della pasticceria e della panificazione per presentare l'esclusiva tecnologia del forno Aroma by Naboo - Lainox.

*Mani in pasta:  
l'arte bianca incontra il forno 'Naboo'*

Si terranno presso: sala cooking Cancelloni Food Service Str L. Ariosto, 41 06063 Magione (Pg)

**ITACO**

Str. L. Ariosto, 39  
06063 Magione (PG)  
t. 075.8472548  
f. 075.8478051  
info@itaco-horeca.it  
[www.itaco-horeca.it](http://www.itaco-horeca.it)

Divisione **MERIDIANO** srl

**Orari di apertura**

Lun-Ven dalle 9 alle 18  
Sab mattina su appuntamento

**VISITA IL NOSTRO SHOWROOM**