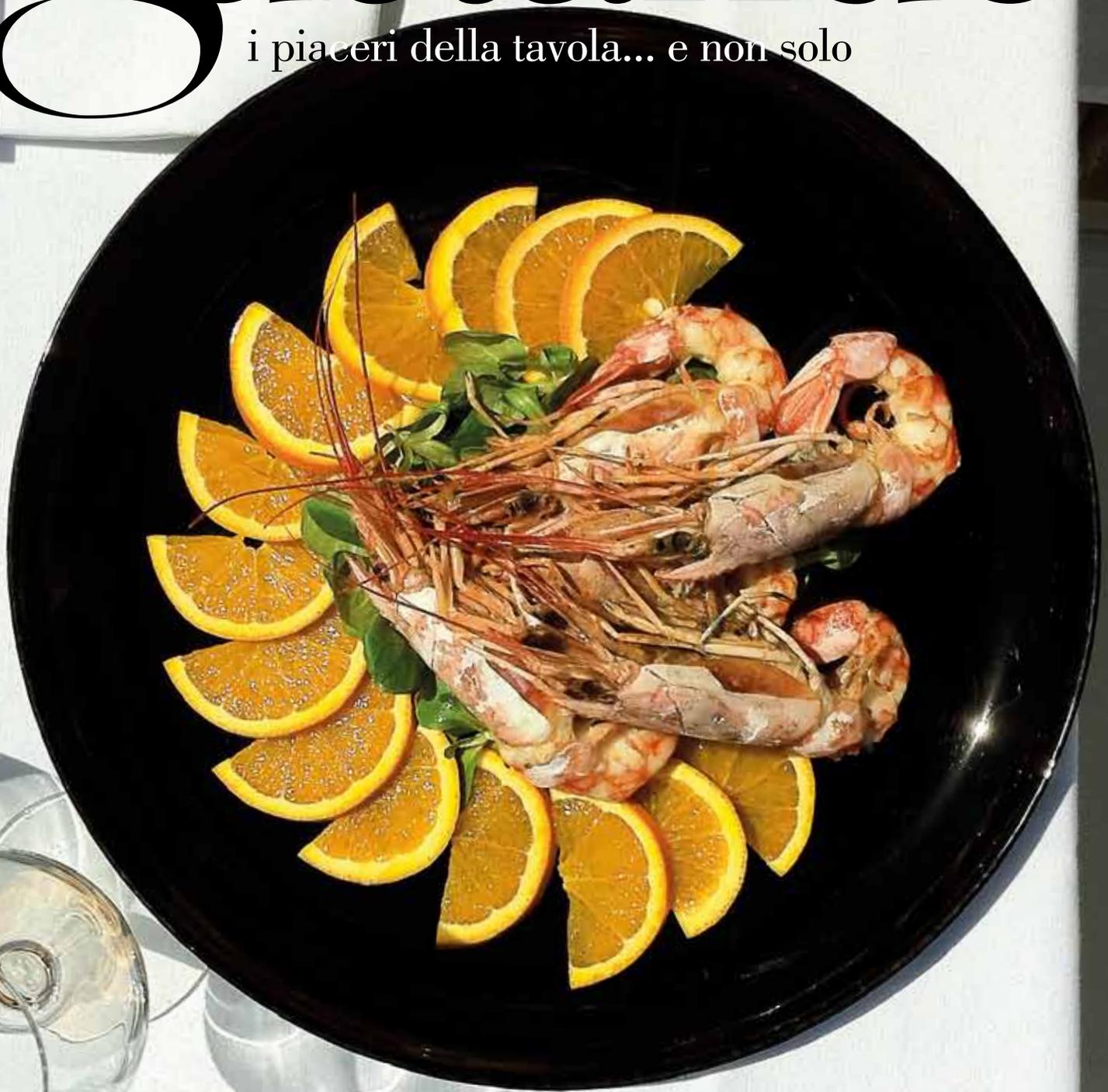


Gustando

i piaceri della tavola... e non solo



nuovi locali in Riviera
sapori insoliti dal Pacifico
alta cucina al Postrivoro

un invito a casa Barthel

Una merenda in una cucina contemporanea, calda, funzionale e artigianale, con particolare attenzione all'ambiente

di Claudia Cangialeoni

Tra gustosi prodotti artigianali ed eventi gastronomici di "Taste" a Firenze, non poteva mancare la cucina ed è stata l'occasione per conoscere la nuova realizzazione di Barthel, una nuova cucina realizzata artigianalmente con gusto temporaneo. Un ambiente caldo e funzionale, dove la tradi-

zione riporta al sapore di una merenda genuina a base di torte fatte in casa appena sfornate.

Dopo diversi anni il negozio di Firenze, un luogo che è tra una vecchia bottega di artigiani, un'esposizione, un cortile di casa, stanze con soffitti affrescati e pavimenti meraviglio-

si come il seminato veneziano, dove è stata realizzato lo spazio al mondo della cucina. Fin'ora solo alcune stanze del negozio con mobili che potevano essere adatti in una cucina, si trattavano di banconi, credenze, tavoli vecchie ghiacciaie.. mai una stanza progettata e realizzata come se fosse a casa di un





cliente, sottolinea Francesco Barthel.

Il nuovo spazio è nato con un concorso interno che ha coinvolto tutti i collaboratori del reparto progettazione. Sono nati a sostegno tre gruppi e dopo un paio di mesi di lavoro i progetti sono nati ed uno è stato scelto.

I punti forti di questa cucina sono gli elettrodomestici selezionati seguendo vari criteri: qualità, pratica, design, ecologia, tipologia e condizioni commerciali. I mobili cottura e pensili a giorno realizzati in rovere vecchio patinato e finito cera, quelli della zona lavaggio verniciati a pennello con smalto all'acqua color avorio.

Sono tre le vere novità: la realizzazione nella sua totalità, la scelta degli elettrodomestici e la presentazione dei pensili frigoriferi.

“Più volte abbiamo realizzato frigoriferi su misura per ristoranti, bar, enoteche, gastronomie – sottolinea Francesco – ma mio padre ha sempre avuto il desiderio di realizzare i pensili frigoriferi come vide tanti anni fa su alcune pubblicazioni americane e questa era sicuramente l'occasione giusta”.





In questo tipo di cucina si trovano il gusto francese, inglese, americano e italiano. Tra gli elementi che compongono la cucina troviamo anche l'abbattitore di temperatura, un'apparecchio che viene usato da anni nella ristorazione e che oggi entra nelle case grazie all'esperienza di Irinox. È il modo ideale per surgelare il cibo ma anche per trattare il pesce da mangiare crudo ed ora anche per scongelare e cucinare a basse temperature con tempi lunghi.

L'erogatore di acqua trattata permette di rendere l'acqua di rete pura e gradevole eliminando bottiglie di plastica e vetro ed il loro trasporto. Irinox ha messo a punto anche una macchina che consente di erogare acqua liscia, gassata, a temperatura ambiente e refrigerata. Per la raccolta differenziata è presente l'apparecchiatura "Texa", che permette, nello spazio di una lavastoviglie, di separare, compattare e stoccare plastica e alluminio ma an-

che di tirare e stoccare i rifiuti organici.

L'erogatore di acqua a 100°, una novità per l'Italia ti dà la possibilità di avere sempre 3 litri di acqua bollente a portata di mano, facendoti risparmiare tempo, acqua e denaro, per cuocere la pasta, fare un tè, un caffè americano, sterilizzare un biberon o spellare i pomodori. In più può produrre acqua calda a 65° per un rubinetto della cucina senza usare la caldaia e senza inutili sprechi di acqua. Infine è molto dettagliata l'illuminazione dei piani di lavoro ma al tempo stesso avere una luce calda e diffusa in tutto l'ambiente.

RICCARDO BARTHEL
Via dei Serragli, 234/R
50124 Firenze
tel. 055 2280721
www.riccardobarthel.it
info@riccardobarthel.it