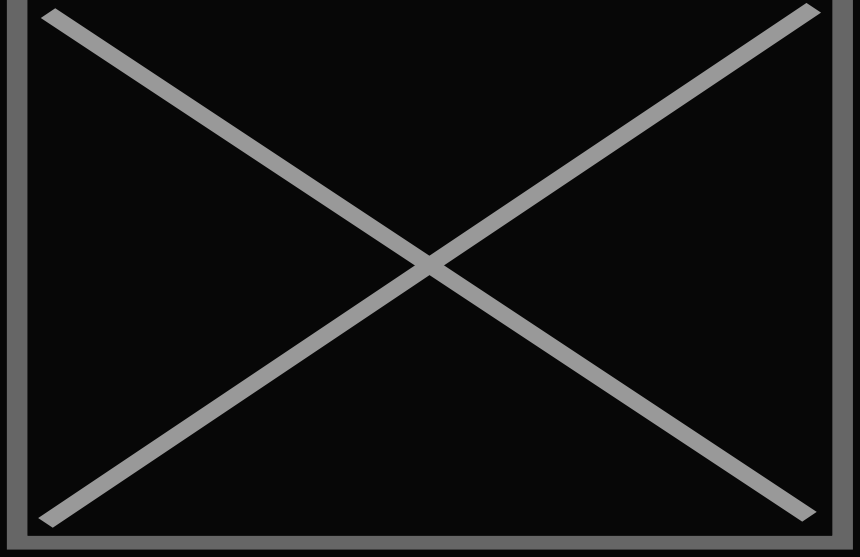
Nasce Chef n' Table, l'innovativo sistema di pirofile

vidivi-chef-ntable-set-pirofile-1c545bcb

Un duetto insolito e alquanto curioso. Cosa ci fanno insieme un designer che non sa cucinare e... uno Chef che non s'intende di design? Per loro stessa ammissione nessuno dei due ha conosciuto granché del mondo e dell’altro. Eppure, curiosità attrae curiosità, una battuta tira l’altra, un sorriso quasi in sordina diventa poi aperto e cordiale, e tanta, tanta passione. Si sono avvicinati così il rinomato Chef Executive del Four Season di Firenze, Vito Mollica, una stella Michelin e Chef dell’anno per la guida ai ristoranti de Il Sole 24 Ore, e il designer Giampaolo Allocco, Delineo design, eclettico studio di industrial design.

Collante di questo incontro VIDIVI Vetri delle Venezie, brand del gruppo Vetrerie Riunite, azienda leader mondiale nella lavorazione industriale del vetro. Obiettivo: delineare una nuova collezione di pirofile in vetro che coniugasse alta qualità tecnologica ed estetica, tanto da rendere le pirofile veri e propri piatti da portata per presentare in tavola, anche tutti i giorni, piatti di grande effetto ed eleganza, perché anche l’occhio vuole la sua parte.



Dal forno alla tavola. Dall’esigenza di evitare dopo la cottura in forno l’impiattamento in un altro piatto di portata che ne rovina necessariamente l’estetica, nasce il nuovo sistema di pirofile Chef n’ Table una collezione di pirofile in vetro di grande impatto scenografico, che interpreta perfettamente questa esigenza espressa da molti chef ma anche da quanti quotidianamente cucinano o amano cucinare. Un lavoro singolare, progettato plasmando il vetro in funzione del design e delle necessità dell’arte culinaria.

“Abbiamo plasmato il vetro industriale – dice il designer **Giampaolo Allocco** - *e il risultato è una straordinaria pirofila dal design sfaccettato, che permette una visione a 360° della pietanza e la possibilità di servire in tavola piatti dal grande effetto scenografico”*



Il risultato raggiunto con un perfetto lavoro di squadra con lo Chef Vito Mollica sono tre coppie di pirofile di 3 diverse dimensioni, progettate basandosi sulle misure standard Gastronorm, per essere perfettamente compatibili con le dimensioni dei forni professionali, senza sprechi di spazio. Sinuosità, armonia e soprattutto ergonomia ha permesso di ottenere una forma unica nel suo genere, valorizzando tutto ciò che contiene. L’obiettivo di evitare lo spostamento della pietanza su altri piatti da portata con il conseguente rischio di rovinare l’impiattamento, è stato perfettamente raggiunto dalle pirofile Chef n’ Table che consentono di servire in tavola piatti di grande effetto scenografico, aumentando il valore di una presentazione raffinata e d’impatto e consentendo anche un risparmio in termini di tempo.

Le intersezioni delle superfici che caratterizzano la forma della pirofila, assecondano il naturale posizionamento delle mani durante il servizio. Quattro modalità in una. A seconda delle necessità di cottura, Chef n’ Table permette diverse opzioni d’uso. La pirofila alta può essere utilizzata da sola, o in abbinata al suo coperchio; quest’ultimo, è esso stesso una pirofila su cui cucinare e servire direttamente i piatti in tavola. È inoltre possibile posizionarlo capovolto sopra la pirofila alta e cucinare su di esso, non perdendo al contempo la funzione di coperchio.