





REGISTRATI

## News

### Marrone partner di Care's Ars Addit Naturae

Monoblocco innovativo a prova di ethical chef

< Indietro



15/01/2016.

**Un innovativo monoblocco per la prima edizione dell'evento dedicato alla cultura ed al futuro dell'enogastronomia**



Dal 17 al 20 gennaio 2016 Marrone sarà in Alta Badia per prendere parte alla prima edizione di **Care's - The ethical Chef Days**, la nuova manifestazione che riunirà i protagonisti della ristorazione nazionale ed internazionale, gli esperti del settore, le più qualificate aziende enogastronomiche e le nuove generazioni di Chef per discutere e condividere una visione comune, etica e responsabile del futuro e della cultura dell'enogastronomia.

Grazie anche alla collaborazione con il suo rivenditore autorizzato locale Winkler, Marrone sarà presente a La Villa (BZ) con un **innovativo monoblocco posizionato all'ingresso della Casa di Cultura**.

Per tutta la durata dell'evento, Chef di fama nazionale ed internazionale potranno ammirare i dettagli tecnologici del monoblocco ed il suo particolare design dalla forma arrotondata. L'evento sarà animato da noti ed importanti Chef come Norbert Niederkofler (ideatore dell'evento), Filippo La Mantia, James Lowe, Pino Cuttaia, Niko Romito, Massimo Bottura... Tra gli altri non mancheranno **Fabrizio De Nardi** dell'Hotel Sassongher di Corvara, **Vladimir Mukhin** del White Rabbit e del Selfie di Mosca e **Luca Fantin** del Bulgari Hotel di Tokyo che per le loro cucine hanno scelto propria una Marrone. L'Hotel Sassongher sarà inoltre teatro del **Care's Dinner**, l'evento serale di

 Condividi
  Invia e-mail

 Mi piace 1
 Tweet

lunedì 18 gennaio. Gli Chef Yoji Tokuyoshi, Claudio Sadler, Rafa Costa e Silva, Tomaz Kavcic, Sasu Laukkonen ed Anthony Genovese prepareranno i loro piatti proprio sul monoblocco Marrone presente nella cucina dell'Hotel.

Ancora una volta Marrone vuole iniziare l'anno partecipando ad un nuovo ed importante evento dedicato all'alta cucina, mettendo a disposizione degli Chef la **migliore tecnologia** che, legata ad un'artigianalità completamente Made in Italy e ad un **design unico**, fanno dell'azienda un **punto di riferimento per le cucine più belle e prestigiose di tutto il mondo**.



#### ARS ADDIT NATURAE - L'Arte aggiunge alla Natura

Appassionatamente, da più di quarant'anni in una costante ricerca della perfezione, **MARRONE** è al servizio delle energie creative di Chef di tutto il mondo.

**MARRONE** sviluppa cucine monoblocco su misura dove ognuna è la chiara espressione della individualità dello Chef che l'ha commissionata.

Ristorante o grande albergo, cucina italiana, orientale, asiatica o qualsiasi combinazione di queste, **MARRONE** miscela con sapiente artigianalità design, materiali, funzioni innovative e dettagli maniacali, creando una macchina performante e affidabile per garantire allo Chef di poter esprimere la sua Arte serenamente.

GlamFood  
la rete del gusto

C.F. e P.I.: 03081240164 | Tel +39 035.41.75.439 | Fax +39 035.36.94.808 | info@glamfood.it

