

*L'arte*  
**IN CUCINA**

INVERNO 2021



### IL GUSTO UNICO DELL'AGNELLO IRLANDESE

La carne di agnello irlandese è sicuramente un prodotto che si distingue dagli altri per diverse ragioni, innanzitutto il metodo di allevamento che, ancora oggi, applica le pratiche tradizionali, le stesse utilizzate per centinaia di anni. Gli allevamenti a conduzione familiare con greggi piccole, permettono agli allevatori di dedicare molta attenzione agli animali. L'Irlanda è uno dei principali produttori di carne d'agnello in Europa, riuscendo a soddisfare sia il fabbisogno interno che di altri paesi: nel 2020, infatti, il Paese ha esportato 75.000 tonnellate di carne ovina per un valore di 364 milioni di euro. Una tendenza in crescita anche in Italia. In particolare i consumatori tra i 35 e i 54 anni dichiarano di acquistare carne d'agnello almeno una volta al mese. Una delle ragioni che rende questa carne così speciale è il clima: i terreni fertili d'Irlanda, la diversità dei paesaggi e il clima temperato contribuiscono a rendere verdi e rigogliosi i prati su cui pascolano gli agnelli. Le abbondanti precipitazioni forniscono una lunga stagione di crescita dell'erba – più lunga che in qualsiasi altra parte d'Europa – e ciò fa sì che nelle zone collinari si creino ricchi ecosistemi in grado di sostenere sistemi di allevamento tradizionali. Il risultato di queste pratiche si ritrova nella varietà dei prodotti disponibili, dall'agnello da latte a quello Pasquale e da quello di stagione a quello di collina, ognuno dei quali con un gusto unico e inconfondibile.

[www.irishbeef.it](http://www.irishbeef.it)



### L'ACQUA FRESCA CON I-WALL

Un altro progetto che esalta il design Made in Italy, il sistema di erogazione **i-Wall di Zerica**, che dopo aver trionfato ai prestigiosi Red Dot Awards 2021, si propone come una delle più interessanti novità dell'anno nel settore degli accessori tecnologici per la cucina. Il prodotto i-Wall è in grado di garantire acqua fresca, frizzante e ambiente purissima in ogni momento della giornata sia da bere che da utilizzare per la preparazione di pasti o bevande, in totale sicurezza. La sua estrema funzionalità consente di riempire anche caraffe e bottiglie di ampio formato con filtro e bombola

### PRESENTATI A HOST I NUOVI BRUCIATORI DI ARC

I bruciatori Serie 12 Epicure di ARC sono progettati per essere applicati in cucine a gas professionali, semi professionali e domestiche di fascia alta dove siano richieste prestazioni particolarmente elevate. Si distinguono per il design, unico sul mercato: grazie al suo venturi orizzontale è in grado di essere inserito in spazi ridotti permettendone così l'installazione anche nei piani da incasso. I materiali utilizzati per la realizzazione di questa serie sono la ghisa, per il corpo bruciatore, e l'ottone, per lo spartifiamma. La potenza varia a seconda delle dimensioni. Il modello con venturi verticale è particolarmente adatto alla cucina professionale. Sviluppato per il montaggio diretto sul piano di lavoro (anche vetroceramico), semplificano l'installazione e facilitano le operazioni di pulizia garantendo la massima igiene.

[www.sabaf.it](http://www.sabaf.it)



che possono essere cambiati in totale autonomia. Estetico ed elegante, **i-Wall** rappresenta il frutto della ricerca continua del brand Zerica, un'azienda familiare che dal 1931 produce sistemi frigoriferi per l'erogazione di acqua e bevande. Nella soluzione i-Wall è presente un touch screen a colori di ultima generazione, che permette di regolare la temperatura dell'acqua e di riempire bicchieri e caraffe con grande semplicità. Oltre ad assicurare la massima personalizzazione, grazie alla possibilità di scegliere anche il livello di gasatura, il collegamento a internet offre anche la possibilità di gestire e monitorare l'impianto a distanza.

[www.zerica.com](http://www.zerica.com)

