

BIMAG		19-10-2019
-------	--	------------

Mercurio (X-Oven): con i nostri forni rivoluzioniamo le cucine stellate

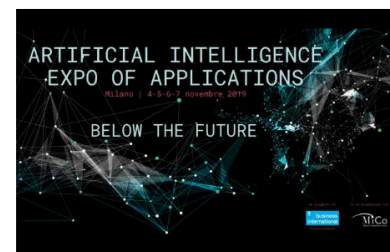


di Dario Grossi – 19 ottobre 2019

Ci sono realtà imprenditoriali che riescono a lasciare una traccia forte nonostante lo scenario economico generale non sia dei più brillanti. È il caso di **X-Oven**, azienda produttrice e distributrice di forni a brace per uso professionale. Inizia l'attività a Cremona soltanto sei anni fa, ma di strada ne ha già fatta parecchia. Tutto, come quasi sempre succede in ambito imprenditoriale, nasce grazie a un'intuizione: «La mente creativa che ha ideato la nostra innovativa linea di strumenti per la cottura a brace – spiega **Alfredo Mercurio**, CEO di X-Oven – è quella del mio socio Enrico Piazzì, ristoratore-inventore per professione e per passione. Piazzì, dopo anni in cucina tra griglie scomode, antieconomiche e poco sicure, decide infatti di progettare una soluzione radicalmente diversa, pensata in base alle necessità concrete di uno chef: un sistema a cassetti griglia estraibili lateralmente, singoli o multipli, disposti ad altezze diverse».

Tanta praticità unita al valore aggiunto prezioso di un design assolutamente made in Italy. «Con la mia collaborazione – prosegue il dirigente – il progetto cresce e le innovazioni vengono brevettate a livello internazionale. In breve tempo a X-Oven Italia abbiamo affiancato X-Oven International, con sede a Lugano. X-Oven International è diventata il quartier generale dell'azienda; lì abbiamo concentrato la responsabilità del mercato svizzero e internazionale, mentre X-Oven Italia si occupa dello sviluppo del mercato nazionale».

VISITA IL SITO DELL'EVENTO



AI NEWS DA CWI.IT



Proviamo a descrivere questa linea di forni?

«X-Oven è l'unico forno a brace presente sul mercato con cassetti griglia estraibili lateralmente. Questa linea di prodotti, progettata per le cucine professionali e in particolare per la ristorazione di qualità, rappresenta un'importante evoluzione nel modo di cucinare alla brace: con X-Oven i vecchi forni a portellone frontale lasciano spazio a un nuovo modo di cuocere alla brace caratterizzato da sicurezza, flessibilità e creatività di alto livello. Gli chef hanno oggi a disposizione un sistema comodo e sicuro con cui riscoprire un modo di cucinare semplice e antico, che esalta i sapori autentici dei cibi. Grazie alla nostra innovazione, questo modo di cucinare può essere facilmente recuperato e riadattato con l'approccio e la visione contemporanei, in modo da regalare nuovi spazi d'azione agli chef curiosi e creativi. X-Oven è un punto di incontro fra tradizione e futuro nella cucina dei professionisti».



Alfredo Mercurio, CEO di X-Oven

CONTINUA A LEGGERE QUESTO ARTICOLO >

Pagine: 1

2

3

4

Su quali mercati siete presenti al momento?

«L'organizzazione che ci siamo dati ci vede attivi in modo diretto su due mercati, Italia e Svizzera; mentre per l'espansione internazionale ci avvaliamo del canale indiretto. È chiaro che i mercati diretti sono estremamente funzionali a costruire e coltivare il rapporto continuo con il cliente finale, ma la capacità di penetrazione che il canale indiretto ci mette a disposizione è strategica e senza paragoni. Il mix di questi due canali è per noi la soluzione corretta per favorire la crescita del business».

In che modo riuscite a intercettare i desideri dei clienti per trasformarli poi in prodotti che possano ritagliarsi uno spazio sul mercato?

«Sicuramente il rapporto personale con i ristoratori italiani è fondamentale per ideare nuovi prodotti. Misurarsi con il desiderio dei ristoratori di fare sempre meglio sviluppando proposte sempre più distintive, riconoscibili come "firmate dallo chef", è per X-Oven il modo migliore per trovare ispirazione. E non mi riferisco solo al momento della vendita ma anche a quello della formazione, che ci offre straordinarie occasioni di dialogo diretto».



X-Oven è l'unico forno a brace presente sul mercato con cassette griglia estraibili lateralmente

X-Oven è riuscita a "entrare" anche in qualche cucina stellata?

«Certo! Siamo nelle cucine della famiglia Cerea a Brusaporto, e poi in quelle di Lorenzo Cogo a El Coq in Piazza dei Signori a Vicenza, al Relais Blu di Massa Lubrense e all'Antica Osteria Cera di Campagna Lupia. Da numerosi anni siamo stati inoltre scelti da Giorgio Locatelli per la sua Locanda Locatelli di Londra: lui è stato uno dei primi ristoratori a credere in noi, al punto che, grazie alla sua società di consulenza per ristoranti, siamo già in dotazione presso il Ristorante Locatelli appena aperto a Cipro presso l'Hotel Amara,

e il prossimo anno saremo in Montenegro. Tengo anche a sottolineare che abbiamo un eccellente rapporto con Macelleria Fracassi: una vera star nel campo delle carni, fornitrice di un gran numero di ristoranti stellati. La conoscenza superiore della materia prima che ci mette a disposizione è per noi uno stimolo permanente e una fonte di confronto impagabile».

CONTINUA A LEGGERE QUESTO ARTICOLO ➤

Pagine:

1

2

3

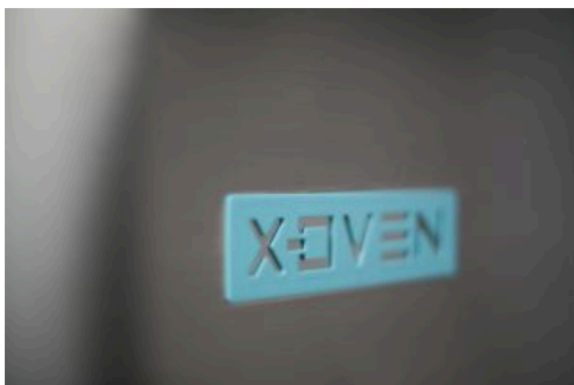
4

A Fiera Milano sono i giorni di HostMilano, la fiera dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Per X-Oven si tratta di un debutto?

«No, non è la nostra prima volta a HostMilano. Abbiamo ritenuto fin dai nostri esordi che questa fosse la fiera giusta per la qualità dei visitatori. Già nel 2015 abbiamo aderito e partecipato, per poi tornare nel 2017 e infine quest'anno. Ogni volta portiamo un prodotto nuovo e stimoli diversi per il nostro target di ristoratori di qualità».

Quali vantaggi porta oggi la presenza in una grande fiera di settore?

«HostMilano è tra le primissime fiere al mondo per affluenza di visitatori e per qualità del pubblico presente. Essere presenti in una grande evento di settore, visitato da un pubblico professionale composto per il 70% da ospiti esteri, significa inserirsi in una vetrina chiave per farsi conoscere, far vedere e provare ai visitatori le performance dei nostri forni e avviare nuove relazioni di business».



X-Oven nasce a Cremona nel 2013

Quali prodotti state presentando in particolare nel corso di questa edizione?

«Oltre all'intera gamma attualmente in commercio, composta dai modelli X1, X2 e X3, a HostMilano presentiamo in anteprima l'ultima nostra innovazione: X-Oven Burger Machine, un forno a brace con piastra di cottura incorporata pensata per la cottura degli hamburger. È un'evoluzione della gamma classica X-Oven. Come gli altri nostri forni a brace, anche questo si distingue per l'efficace soluzione a una precisa esigenza dei locali specializzati nella proposta di hamburger gourmet».

CONTINUA A LEGGERE QUESTO ARTICOLO >

Pagine: 1 2 3 4

Di quale esigenza si tratta?

«Fino a oggi per preparare un panino con l'hamburger occorrevano due attrezzature, una per cuocere la carne e l'altra per tostare il pane, oppure un'unica strumentazione che però spesso rischiava di compromettere il risultato: pane e carne hanno infatti cotture diverse sia per quanto riguarda i tempi, sia per l'intensità di calore. X-Oven Burger Machine si basa sul concetto di cottura alla brace in camera chiusa e sfrutta interamente il calore generato nella camera stessa, sia per cuocere gli alimenti posti sui cassetti griglia, sia per scaldare la piastra di cottura posta al di sopra della camera di cottura. Grazie a questi accorgimenti la cottura avviene in modo controllato e qualitativo: la carne non si asciuga e conserva tutte le sue caratteristiche organolettiche. Contemporaneamente, anche il pane viene tostato senza rischiare bruciature e senza inzupparsi di grassi e residui di cottura. I consumi sono ottimizzati al massimo, grazie al fatto che il calore prodotto viene sfruttato sia per la cottura a interno camera sia per la piastra di cottura. Inoltre, come è tipico della gamma X-Oven, l'operatore di cucina è protetto dalla fonte di calore, apre e chiude i cassetti griglia con minimo sforzo, controlla e interviene sul cibo senza essere investito da fumi e vapori ad altissima temperatura, assembla e serve il panino con estrema velocità – 100 pezzi all'ora – e praticità di movimento».

TORNA INDIETRO >

Pagine:

1	2	3
---	---	---

 4