

Piazzì: l'hamburger gourmet del futuro? È quello della Burger Machine di X-Oven



di Dario Grossi – 20 ottobre 2019

«La capacità di innovare è stato l'ingrediente chiave che ci ha permesso di entrare nel mercato e, sostanzialmente, cambiarlo». Eccolo, il "segreto" per competere oggi con successo in ogni campo della produzione: innovare, innovare sempre. Non è però un obiettivo alla portata di tutti, in tanti si devono accontentare di seguire le orme dei più intraprendenti. **Enrico Piazzì** è fondatore e responsabile R&D di X-Oven, impresa produttrice e distributrice di forni a brace per uso professionale. Assieme al ceo Alfredo Mercurio sta lavorando sodo per garantire i massimi risultati alla sua azienda, che proprio in questi giorni partecipa a HostMilano, la fiera dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza.



Che interpretazione date al concetto di innovazione in X-Oven?

«La nostra è un'innovazione che mette sempre il ristoratore al centro: le sue esigenze di qualità, il suo comfort nell'esecuzione, il suo desiderio di misurarsi con nuove idee e nuovi stimoli creativi. D'altra parte oggi la ristorazione è un settore in grande fermento, con una vitalità e un'esuberanza straordinarie. Nel frattempo però anche la domanda del consumatore sta cambiando e quindi non possiamo prescindere da un'innovazione che sappia individuare risposte con soluzioni distintive ma non rigide».

VISITA IL SITO DELL'EVENTO



AI NEWS DA CWI.IT



Enrico Piazzì, responsabile R&D
di X-Oven

E se si considera invece l'innovazione da un punto di vista più "tecnico", ovvero legato al prodotto?

«Come metodo di cottura non si può inventare nulla: il calore sviluppato oggi nella camera chiusa cuoce l'alimento esattamente come accadeva secoli fa. Abbiamo però portato innovazione nel momento in cui con X-Oven abbiamo disegnato una macchina che dall'outdoor riporta la brace all'interno, in un ambiente professionale come quello della ristorazione che ha esigenze estremamente specifiche, garantendo standard di sicurezza molto elevati. È innovazione il design unico dei cassetti laterali dei nostri forni, grazie ai quali il cuoco non entra mai in contatto diretto con il braciere. Disporre dei cassetti laterali ha enormi vantaggi: oltre a salvaguardare la sicurezza fisica del cuoco, il cassetto laterale ha una paratia sul fondo che serve a mantenere la camera di cottura isolata quando il cassetto stesso viene aperto. In questo modo la temperatura interna rimane costante e si evitano quei picchi e cali di temperatura nella camera di cottura tipici dell'apertura dello sportellone anteriore. Tutto questo porta a una grande efficienza nei consumi ed equilibrio nelle cotture finali. È innovazione anche aver puntato su una struttura di ingombro ridotto, in cui i cassetti, essendo laterali, non interferiscono con il servizio. Una macchina X-Oven garantisce quindi più spazio per gli spostamenti del personale nelle corsie in cucina, è più facile ed agevole da posizionare, e sta perfettamente sotto la cappa standard delle cucine».

CONTINUA A LEGGERE QUESTO ARTICOLO >

Pagine: 1

2

3

di Dario Grossi – 20 ottobre 2019

Quali sono le caratteristiche che rendono particolarmente competitivi i vostri prodotti?

«I forni X-Oven presentano moltissime caratteristiche uniche, che li rendono concretamente una scelta vincente. X-Oven risolve definitivamente il problema della sicurezza nei forni a brace, avendo eliminato, grazie ai cassetti laterali, il rischio di fuoriuscite di fumo e calore, particelle di carbone, scintille e fiammate nonché di bruciature: lo chef può aprire i cassetti griglia con un dito, controllare la cottura e intervenire sul cibo senza entrare mai in contatto diretto con la fonte di calore. Efficienza operativa e bassa dispersione di calore consentono inoltre di ridurre i consumi di carbone, l'80% in meno rispetto a un braciere standard e il 50% rispetto ai competitor. Parliamo poi di forni che continuano a lavorare, ossia a emettere calore, anche quando la cucina ha finito il servizio e che quindi possono essere utilizzati per altre lavorazioni, per esempio le essicazioni. La flessibilità che deriva dalla possibilità di lavorare su cassetti diversi con temperature differenti è un'altra feature chiave: garantire possibilità diversificate di cottura in contemporanea significa aprire le porte alla sperimentazione creativa intorno a un tipo di preparazione solitamente intesa in modo tradizionale».

Per quanto riguarda invece il design?

«Abbiamo puntato su compattezza e funzionalità: lo spazio occupato è meno di un metro quadrato. Si tratta di macchine che trovano sempre la perfetta allocazione in qualsiasi linea di cucina. Abbiamo poi sviluppato una serie di novità interessanti, che vanno nella direzione della customizzazione. Per esempio la personalizzazione dell'estetica dei nostri forni, che grazie a pannelli colorati possono essere inseriti armonicamente nelle moderne cucine dove tutto il lavoro si svolge a vista. Oppure un'accessoristica molto evoluta, che va dalla disponibilità di piani in materiale refrattario a nido d'ape, perfetti per la cottura della pizza, a teglie per preparazioni differenziate».



*Sicurezza, efficienza nei consumi, ingombro ridotto:
X-Oven investe forte su innovazione e ricerca*

CONTINUA A LEGGERE QUESTO ARTICOLO >

Pagine:

1

2

3



X-Oven ora punta all'espansione nei mercati di Sudamerica e Medioriente

Quali sono le prossime sfide di X-Oven per crescere ulteriormente?

«Sono essenzialmente due: sviluppare nuovi prodotti ed espandere il business. Abbiamo messo in campo una solida strategia focalizzata sul completamento della nostra gamma di forni. A Host stiamo presentando la Burger Machine, un nuovo forno a brace pensato per le specifiche esigenze di un canale in grande espansione, i ristoranti che offrono gli hamburger gourmet. Si tratta di una macchina che comunque può essere utilizzata anche con altre tipologie di carni e

cibi. Seguendo questa linea di pensiero che rispecchia la nostra filosofia aziendale di massimo ascolto e vicinanza ai bisogni quotidiani dei ristoratori, stiamo lavorando ad altre evoluzioni dei forni X-Oven. Appliciamo quindi in modo strategico un approccio che fa leva sulla customizzazione».

Parlava anche di espansione del business...

«Fino a oggi ci siamo mossi a macchia di leopardo sui mercati extra Italia. I risultati attuali ci confermano che il prodotto trova ovunque un'ottima accoglienza. Abbiamo quindi come obiettivo prioritario quello di conquistare il continente europeo con una distribuzione capillare. Un altro *key pillar* dell'espansione dei prossimi anni consiste nel lavorare su mercati che, per le tipicità delle tradizioni alimentari, possono essere quasi naturalmente interessati ai nostri forni. Pensiamo ad aree geografiche come il Sudamerica, il Medioriente e il Far East, dove i nostri forni, sostenuti da un'accessoristica pensata a misura delle abitudini locali, sono in grado di ben soddisfare esigenze specifiche. Tutto questo senza ovviamente mai allentare la presa sul mercato italiano, che rappresenta una referenza e un biglietto da visita straordinari in tutto il mondo: il made in Italy del food è ovunque una garanzia di qualità e di eccellenza».

TORNA INDIETRO >

Pagine:

1	2
---	---

 3