

Forni a legna Valoriani

Iforni a legna professionali Valoriani sono i fiori all'occhiello delle pizzerie italiane ed Germania.

Quando si parla di cibo in Italia così come all'estero la tendenza sempre più diffusa è quella di porre l'accento sulla qualità, sia delle materie prime che degli strumenti utilizzati nelle cucine domestiche e professionali. I forni a legna Valoriani si stanno diffondendo in modo sempre più marcato nelle pizzerie italiane e non, sintomo che sempre più ristoratori prestano una reale attenzione a ciò che presentano sulle loro tavole.

Gli italiani sono sempre stati esigenti in tema di "ben mangiare" e di rispetto delle tradizioni culinarie del proprio paese, e quest'attenzione si sta espandendo poco per volta nel resto del

mondo. Una volta ancora, come già accaduto per la cultura, lo stile e la moda, il Bel Paese è preso ad esempio per l'educazione alimentare e in molti operano al fine di esportarla all'estero. In questo contesto il forno a legna non fa altro che legarsi ad un immaginario che restituisce genuinità ai cibi, regalando al pane e alla pizza il 'sapore di una volta', della cucina 'della nonna'.

Questa esigenza si esplica nella preservazione di alimenti unici al mondo, di procedure artigianali tramandate di generazione in generazione quale patrimonio dell'intero paese. In quest'ottica entrare in una pizzeria o in un ristorante e scorgere un bel forno Valoriani nella cucina a vista del locale è sempre di più una garanzia di qualità e rispetto dell'antica tradizione culinaria tutta italiana. Esso è un valore aggiunto, il fiore all'occhiello che rappresenta una promessa di un prodotto speciale, dal sapore unico, lontano dai prodotti industrializzati di massa.

Pur inizialmente pensato e realizzato per le pizzerie, il forno a legna risulta estremamente versatile in cucina e non si limita alla sola pizza. Scegliere di utilizzare forni a legna professionali Valoriani, come Vesuvio ad esempio, rappresenta un vero investimento per il futuro del proprio locale, essi consentono, infatti, di realizzare una cucina genuina e naturale che mantiene inalterate le proprietà nutritive dei cibi e che ne esalta le fragranze e i sapori. ■



➔ Per saperne di più

www.toscana-terracotta.de