



Pordenone, Aprile 2016

Zanussi Professional entra nella cooperativa sociale Eta Beta di Bologna

Zanussi Professional, il marchio del made in Italy simbolo della cucina professionale in tutto il mondo, è anche sinonimo di solidarietà: da Aprile 2016 la Cooperativa Sociale Eta Beta è dotata di una cucina professionale a tutti gli effetti.

Cooperazione e innovazione sociale, sono questi i due principi che hanno guidato la rivalutazione dell'ex sede del Livello 57 di Via Battirame. Un'attività portata avanti dalla Cooperativa Eta Beta e dal suo Presidente Joan Crous, che nel 2006 si sono aggiudicati il bando per dare un volto nuovo alla struttura.

Di origini catalane, Joan Crous è soprattutto un'artista affermato in tutto il mondo, diventato famoso per aver ideato una particolare tecnica della lavorazione del vetro che lo ha portato a vincere il prestigioso premio "Glass in Venice". Le sue opere sono una straordinaria espressione della simbiosi tra arte e cucina e Battirame ha la fortuna di ospitarne numerose.

Il nuovo complesso è una sorta di monastero che dialoga con l'esterno tramite lo scambio e le relazioni e comprende circa 5 ettari di terreno coltivato bio, un chiostro con 3 forni per il pane (uno islamico, uno occidentale e uno dell'Europa dell'Est), una tensostruttura al cui interno trovano spazio i laboratori del vetro, legno e ceramica e la "Biblioteca dei materiali naturali", ossia legnetti, carte, terre e sabbie di ogni tipo pronte per essere fornite alle scuole per le loro attività pratiche.

Al centro dell'area c'è la vecchia casa colonica, rimessa a nuovo dopo due anni di ristrutturazione ad opera dello Studio Tasca.

E' proprio questo edificio il centro della sfaccettata serie di attività della cooperativa sociale, che dà lavoro a circa 20 dipendenti, provenienti per la maggior parte dal servizio dipendenze della Asl di Bologna ma anche rifugiati politici e immigrati, che Joan Crous e sua moglie accolgono e formano insegnando loro un mestiere, il modo migliore per aiutare concretamente le persone in difficoltà.

Al piano terra, nell'ex stalla dell'antico fienile caratterizzato dalle volte a cannone, si trova la sala da pranzo dove le lavagne recuperate dalle ex scuola Manzoni fanno da tavoli per i commensali. Non si tratta di un ristorante a 360 gradi, quanto di uno spazio dove vengono presentate le iniziative legate al tema della qualità della vita, argomento molto caro a Joan Crous.

Adiacente al ristorante c'è la cucina, equipaggiata con le apparecchiature Zanussi Professional, uno spazio molto importante per l'artista che vede l'attività culinaria come tappa fondamentale nel percorso di formazione per i suoi ragazzi.

Tra le funzioni preferite da Joan Crous vi è sicuramente il forno *easystemPlus* in quanto rappresenta la "liaison" tra la "cucina economica" di una volta, quella delle cotture lente, e la cottura a bassa temperatura, l'innovativa tecnica presente nei nuovi forni combi che permette di ridurre il calo peso e conservare le proprietà nutritive dei cibi esaltandone ancor di più i sapori. Questa tecnica di cottura antica-moderna è anche alla base del trend culinario lanciato da Joan Roca, chef del celebre ristorante El Celler de Can Roca di Girona, per il quale Joan produce una specifica linea di piatti utilizzando materiali di riuso.

A sostenere questa "fabbrica del bene" da oggi c'è anche Zanussi Professional. Un traguardo a coronamento di 100 anni di progetti imprenditoriali e innovazioni tecnologiche per un marchio che - perseguendo costantemente il valore della qualità - è diventato il simbolo della cucina professionale in tutto il mondo e ha contribuito a creare il prestigio dell'industria made in Italy affermandolo con professionalità, senza mai dimenticare il passato ma con sguardo sempre rivolto al futuro.

Zanussi Professional ha svolto un ruolo decisivo nello sviluppo della cultura gastronomica italiana, fornendo ai professionisti della ristorazione attrezzature ideali per ottenere risultati insuperabili, diventando così portavoce di un messaggio di affidabilità, semplicità e prestazioni che ora sono al servizio di una realtà benefica come la Cooperativa Sociale Eta Beta.