

Berkel

Si a casa, ma grigliate sul terrazzo grazie ai nuovi coltelli della Berkel

Nuova linea di accessori per il barbecue dall'azienda leader nelle affettatrici che ha un nuovo direttore generale, Stefano Giubertoni, a cui si affianca Paolo Buffoli come direttore marketing e comunicazione.

Se il Covid-19 non ferma la voglia di **barbecue e grigliate**, da organizzare sul balcone o sul terrazzo, Berkel è una delle soluzioni grazie alla propria linea di coltelli e accessori che coniugano performance e design per risultati da veri "re della griglia". Design, forza e struttura: i coltelli firmati Berkel sono realizzati dalle **mani esperte di maestri coltellinai italiani** secondo tradizione. Solo gli acciai migliori per la lavorazione artigianale delle lame, manicate pregiate (legni rari, bufalo, cervo, resina), la garanzia di un prodotto realizzato in Italia e l'elegante firma Berkel incisa sulle lame a sigillo di qualità.

Una nuova realizzazione dell'**azienda leader nelle affettatrici** che giusto in questi giorni ha nominato un nuovo direttore generale (**Stefano Giubertoni**) e quello della comunicazione (**Paolo Buffoli**) per dare nuovo impulso e sviluppo.



Dall'alto, coltello Sam mai, in palissandro di osso, il filetto elegance e il forchettoni elegance

Tornando ai coltelli da barbecue ricordiamo qche queste serie sono caratterizzate dalla perfetta giunzione tra lama e manicazione, così da garantire il massimo dell'igiene, mentre l'alto livello di affilatura, durezza e flessibilità della lama, assicurano precisione e sicurezza in tutte le operazioni di taglio, dalla carne al pesce, dai salumi alle verdure.

"Elegance" è la linea che identifica l'inconfondibile stile Berkel: lame forgiate a mano e manicate in resina nei tre colori della tradizione (rosso, nero e crema) impreziosite dalla firma color oro.

Fanno parte di questa collezione il Forchettoni 18 cm, studiato per pezzature di medie dimensioni, ideale per tenere in posizione durante il taglio carni cotte e calde o pollame arrosto, oppure per rigirare le carni sulla griglia senza scottarsi; e il coltello Filetto 21 cm, stabile e maneggevole ideale per ricavare il miglior filetto eliminando eccessi di grasso o per spinare il pesce. Grazie alla precisione del taglio, questo coltello limita gli scarti anche su pezzature di piccole dimensioni.

Inspirata alle antiche spade dei Samurai giapponesi, la serie "San Mai" è realizzata con uno speciale acciaio laminato (VG10) a 67 strati prodotto dalla giapponese Takefu Steel secondo una tecnica di lavorazione che ancora oggi si basa sull'antica arte della katana, la tradizionale spada a lama curva usata dai temutissimi guerrieri del Sol Levante.

Particolarmente utile in occasione di barbecue e grigliate è poi il coltello Disosso 16 cm, ideato per rimuovere agevolmente le ossa di carne, pesce e pollame di diverse dimensioni. Forza e stile si concentrano invece nelle impugnature dei coltelli forgiati della linea "Adhoc". Come nel caso del coltello Arrosto 22 cm, appuntito e maneggevole, per affettare senza strappi carni cotte o arrosto.

Per servire salumi e pietanze, ecco gli eleganti taglieri realizzati artigianalmente da un'importante falegnameria italiana, con i legni più pregiati; studiati appositamente per le affettatrici Berkel (elettriche o a volano) sono in legno di faggio e acciaio inox: una pratica scanalatura ne facilita il posizionamento sulle macchine. E per proteggersi da eventuali schizzi di unto e grasso, ecco i grembiuli realizzati in resistente filato di puro cotone dotati di una pratica e spaziosa tasca e disponibili nell'inconfondibile "rosso Berkel" o nell'elegante versione in nero.

Ma Berkel, come dicevamo all'inizio ha importanti novità anche a livello gestionale. Stefano Giubertoni, milanese, 55 anni, è ad esempio il nuovo Direttore Generale di Van Berkel International, **lo storico e iconico marchio di affettatrici professionali** e consumer controllato dal Gruppo Rovagnati. Laureato in Marketing all'Università Bocconi, e formalmente in carica da inizio febbraio, Giubertoni vanta trent'anni di esperienza in posizioni analoghe, sia in Italia sia all'estero, in aziende italiane e multinazionali del Largo Consumo Food e Non Food e in aziende di beni di consumo industriali.



Stefano Giubertoni e Paolo Buffoli

L'arrivo di un profilo come Giubertoni testimonia in maniera decisa l'estrema focalizzazione dell'azienda sulla strategia di evoluzione organizzativa e di espansione commerciale e distributiva a livello internazionale. E ricordiamo a questo proposito che Giubertoni non è l'unica new entry nell'azienda che ha sede a Oggiona S. Stefano (in provincia di Varese). Da qualche mese, infatti, a ricoprire la carica di Direttore Marketing e Comunicazione è Paolo Buffoli: quarant'anni, bresciano, laureato in Economia, vanta una lunga esperienza internazionale in Beretta, la nota e storica fabbrica d'armi, in cui ha ricoperto diversi ruoli dal Commerciale al Product Management, alla Comunicazione e dove negli ultimi otto anni ha ricoperto il medesimo ruolo. Anche la scelta di un profilo come quello di Buffoli è significativa rispetto alla volontà dell'azienda di sviluppare ulteriormente il già consolidato brand Berkel e i prodotti che lo identificano, nei settori Professionale e Consumer sia nel canale retail sia in quello digitale.

Italia a Tavola

CORONAVIRUS PROFESSIONI **ATTREZZATURE** ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI
VIDEO OPINIONI RIVISTA NETWORK LA SQUADRA I CONTATTI ABBONAMENTI CERCA PER C

HOME **ATTREZZATURE**

TENDENZE E MERCATO | ARREDO, STILE E DESIGN | CONTENITORI E TAPPI | STRUMENTI DI CUCINA | PULIZIA E SANIFICAZIONE | LIBRI

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Successive >>



Una mise en place "totally blue" per un ambiente più accogliente

Publicato il 06/04/2020 09:57



FoodSaver 92X, cibo sottovuoto per chi ha poco spazio in cucina

Publicato il 05/04/2020 17:48



Pasqua, il menu di Rational che unisce l'Italia... a tavola

Publicato il 04/04/2020 12:06



Si a casa, ma grigliate sul terrazzo grazie ai nuovi coltelli della Berkel

Publicato il 03/04/2020 16:55