



Villa d'Este

Villa d'Este



CERNOBBIO | ITALIA

VILLA D'ESTE

HOTEL *****LUSO

www.villadeste.com/it

SET UP CUCINA: GRANDIMPIANTI ALI GROUP SRL
SET UP AREA DI LAVAGGIO: COVER GRANDI CUCINE

UNA CUCINA A CUNQUE STELLE

In una location incantevole sulle rive del Lago di Como, si staglia maestosa **Villa d'Este, riconfermata di recente tra i migliori hotel 5 stelle lusso al mondo.** Pur avendo alle spalle quasi un secolo e mezzo di storia, Villa d'Este si è costantemente rinnovata per rimanere al passo con i tempi e soddisfare sempre meglio le esigenze dei suoi raffinati ospiti.

Sono l'attenzione ai dettagli, l'eleganza nel servizio e la ricerca costante della perfezione che spingono i clienti a tornare anno dopo anno. Pur conservando la sua identità e i suoi valori, **nel corso degli anni Villa d'Este è stata sempre capace di evolvere rimanendo il portavoce indiscusso di uno stile di vita elegante in tutto il mondo.**

Quando si è deciso di rinnovare la cucina principale dopo tanti anni di utilizzo, l'hotel era alla ricerca di apparecchiature di altissima qualità. Le richieste fatte dall'Executive Chef Michele Zambanini erano ben precise e i lavori dovevano essere completati in soli tre mesi, durante la chiusura invernale dell'Hotel. Un'impresa non da poco per una cucina che si estende su un'immensa superficie di ben 750 mq e in cui vengono preparati circa 62.000 pasti a stagione.

Lo Chef aveva bisogno di riorganizzare completamente le varie aree di cottura per ottimizzare il flusso di lavoro del suo team composto da ben 46 persone. Le nuove cucine dovevano quindi garantire la massima efficienza per velocizzare la preparazione dei piatti, senza comprometterne la qualità e, al tempo stesso, permettere al personale di lavorare in un'ambiente molto più confortevole.



Ing. Luigi Fiore
Consulente Ali Group Srl e Direttore Generale Grandimpianti Ali Group Srl al tempo del progetto

Gerardo Pilolli
Tecnico Commerciale e specialista nel design di aree di lavaggio, Comenda





Grandimpianti, società di Ali Group specializzata da oltre 50 anni in progetti chiavi in mano per il mondo della ristorazione, è stata scelta per l'imponente rifacimento della cucina dell'hotel.

"Dal momento in cui ci siamo aggiudicati il progetto, è iniziato un processo lungo e complesso per trasformare un layout di massima in un progetto esecutivo. Abbiamo cominciato da zero rifacendo tutto, interventi murari e impiantistica inclusi. La vecchia cucina era ormai obsoleta e aveva macchine diverse installate nel corso degli anni. Inoltre, pur essendoci già una suddivisione tra le varie aree di preparazione, queste erano piccole e poco funzionali all'organizzazione del lavoro, così noi le abbiamo ripensate in modo più razionale", afferma D'Andrade, oggi Direttore Generale di Grandimpianti Ali Group e project manager al tempo del progetto.

"La cucina di Villa d'Este è assolutamente unica. In Italia non ne esiste una così grande nel settore dell'alta ristorazione. Il menù che propone è di qualità indiscussa e di altissimo livello: tutti i piatti sono preparati freschi al momento. Non c'è nulla di già pronto", afferma l'Ing. Luigi Fiore, ex Direttore Generale di Grandimpianti Ali e oggi consulente nel Gruppo Ali.

"Cerco di innovare, ma rispettando sempre la nostra tradizione", afferma Zambanini. La sua cucina, dallo stile classico ma contemporaneo, combina l'amore per la tradizione italiana con la curiosità verso nuovi sapori e contaminazioni. "Non eccedo mai troppo con ispirazioni moderne. Dobbiamo ricordarci di soddisfare i palati di tutti i clienti, da quelli affezionati che tornano a trovarci anno dopo anno, a quelli che ci visitano per la prima volta", aggiunge. Villa d'Este delizia i suoi ospiti con tre ristoranti.

"La grande sfida è stata realizzare l'intero progetto in pochi mesi. Tutto doveva essere pianificato e studiato nei più piccoli dettagli" aggiunge con orgoglio D'Andrade.

Nella nuova cucina di Villa d'Este, Grandimpianti ha predisposto un'area dedicata alla preparazione della pasta fresca, una alla pasticceria, una centrale frigorifera che gestisce tutte le attrezzature refrigerate per garantire una temperatura ottimale, evitando la dissipazione di calore nell'ambiente, e un laboratorio per la lavorazione delle statue di ghiaccio.



Non solo blocchi cottura Ambach. **Parte integrante del progetto sono anche gli altri prodotti del portafoglio Ali Group, dai forni Lainox alle impastatrici Esmach, dagli abbattitori Hiber, le macchine del gelato Carpigiani fino a un'altra importante sfida: quella di lavaggio affidata a un altro attore, leader nella progettazione e installazione di forniture per la ristorazione: Cover Grandi Cucine.**

Da oltre 40 sono presenti sul mercato con il desiderio di offrire ai clienti un servizio personalizzato, completo e continuativo per la realizzazione di cucine industriali. Villa d'Este aveva una grande quantità di stoviglie da lavare, in tempi stretti e con risultati assolutamente impeccabili. Sapevano già qual era il perfetto fornitore.



“La nostra tecnologia entra in gioco quando devi creare un impianto di dimensioni davvero importanti” racconta Gerardo Pilolli, Tecnico Commerciale e specialista nel design di aree di lavaggio Comenda da oltre 30 anni “abbiamo molte soluzioni disponibili in diverse configurazioni, completamente su misura, in base alle necessità di ogni struttura. **Questo ci permette di creare qualcosa di assolutamente unico.** Unico come Villa d'Este, unico come il progetto di restyling delle sue cucine e unico come tutti i nuovi macchinari. Non potevamo essere da meno”.

I numeri di coperti e di pasti della struttura hanno portato Comenda a optare subito per una soluzione di lavaggio con **lavastoviglie a nastro in grado di garantire l'igiene perfetta fino a 6570 piatti all'ora.** Completamente automatizzata e progettata per semplificare il lavoro degli operatori.



L'area di lavaggio di Villa d'Este vantava, oltre al modello a nastro, anche una lavastoviglie a capote con impianto di osmosi inversa esterno destinata all'esclusivo lavaggio dei bicchieri.

Nel corso degli anni, al progetto originario, sono state aggiunti ulteriori modelli di lavastoviglie sottobanco Comenda in aree di lavaggio satellite per la sanificazione di specifiche stoviglie.



“I prodotti Comenda, oltre a ottimizzare lo spazio, a garantire la massima igiene e a essere delle alleate perfette, realizzano – e spesso superano – le aspettative dei clienti in termini di efficienza e risparmio” continua Pilolli. **“Per esempio, durante il progetto di Villa d'Este, avevamo da poco brevettato l'innovativo sistema di risciacquo Multirinse® anche per macchine a nastro che riduce drasticamente il consumo idrico.** Lo abbiamo subito proposto a Cover Grandi Cucine”.

“Risparmiare il 75% di acqua rispetto a modelli standard di lavastoviglie a nastro sul mercato? Anche qui, Comenda aveva fatto centro” ricorda compiaciuto l'ing. Fiore.

“È stato un progetto molto impegnativo, ma che ci ha regalato grandi soddisfazioni, soprattutto perché il cliente è molto contento del risultato. Non abbiamo solo coordinato i lavori, ma garantito anche una presenza costante in cantiere per tutta la durata dei lavori, affinché il cliente avesse sempre una figura di riferimento per ogni esigenza o criticità” conclude Fiore.



Michele Zambanini
Executive Chef

**CERCO
DI INNOVARE,
MA RISPETTANDO
SEMPRE LA NOSTRA
TRADIZIONE**