



HORECA



Si distingue nell'offerta sterminata di bar, ristoranti e alberghi chi fa da sé, dalle brioches al pane, dalle torte ai gelati, dalla pasta fresca alle pizze. Chi l'ha capito ha già bagnato il naso alla concorrenza con proposte creative e gustose che fanno la differenza rispetto a chi si ostina a perseverare in banalità incapaci di smuovere un desiderio, di indurre in innocenti tentazioni il palato in cerca d'alternative.

Chi vuole incamminarsi su questa strada già percorsa da chi organizza appetitosi happy hour, invitanti aperitivi o è attivo nel banqueting e nel catering, oppure cerca novità da inserire nel proprio laboratorio ampliandone le potenzialità, trova ad A.B. Tech Expo - A.B. Tech Pizza Expo le attrezzature, gli impianti e gli ingredienti ideati per i luoghi di consumo fuori casa gestiti in maniera più intraprendente.

I visitatori potranno rendersi conto in particolare dei progressi compiuti dai costruttori di macchine per la produzione e il servizio di pane, pasta, pizza e dolci sempre più richiesti nella pausa di mezzogiorno, quando moltissimi locali pubblici scelgono la formula del pranzo veloce, informale, con un trionfo di piatti di pasta appunto, pizze, focacce, panini e dessert che contribuiscono a far lievitare il fatturato degli esercizi commerciali. Anche ristoranti di alto livello hanno tuttavia da tempo trasformato le loro cucine in concentrati di tecnologia con macchinari per la cottura sotto vuoto, abbattitori di temperatura, forni a convezione/vapore e altro ancora. Apparecchiature indispensabili a chi intende effettuare sperimentazione elaborando nuovi piatti e ricette seguendo la strategia del chi fa da sé fa per tre, anzi per quattro.