

Comunicato stampa

Fagor Industrial arreda tre fra i sette migliori ristoranti spagnoli del mondo

- **Mugaritz, Arzak e Berasategui sono equipaggiati con i migliori apparecchi di Fagor Industrial nelle loro cucine**
- **Due di essi sono tra i primi 10 della classifica dei 50 ristoranti elaborata dalla rivista Restaurant**

Oñati, Guipúzcoa, 29 aprile 2014. - [Fagor Industrial](#) ha arredato tre fra i 50 migliori ristoranti del mondo, presenti nell'ultima classifica della famosa rivista inglese Restaurant.

In una cerimonia che si è svolta il 28 aprile presso il palazzo Guindhall di Londra, sette ristoranti spagnoli sono stati inclusi tra i 50 migliori ristoranti del mondo, confermando così l'importanza internazionale della cucina elaborata nel nostro paese. Tra i premiati, tre di essi sono stati arredati da Fagor Industrial, equipaggiando in questo modo il centro dei loro affari con le ultime tecnologie e attrezzature più sofisticate adattate alle loro esigenze. I ristoranti Arzak, Martín Berasategui e Mugaritz sono tra i ristoranti più famosi del mondo.

Ristorante Mugaritz

Il ristorante Mugaritz, che occupa la sesta posizione nella classifica, possiede due delle famose stelle Michelin ed è stato completamente equipaggiato da Fagor Industrial nel 2010, dopo essere stato distrutto da un incendio. Fra gli apparecchi installati, ci sono le nuove celle frigorifere, le zone di preparazione refrigerate nel seminterrato, fino agli apparecchi di cottura tra i quali risalta una cucina Symphony costruita su misura e circondata da un piano Silestone bianco. Allo stesso modo, Fagor Industrial si è occupata anche della supervisione e installazione della nuova area di lavaggio e di una zona di lavaggio delle stoviglie (plonge). Inoltre, è stata ristrutturata anche l'area di lavoro dei camerieri, in cui sono state installate varie vinoteche, armadi per l'acqua, caffettiere e tutto quanto è necessario per il servizio della sala ristorante.

Ristorante Arzak

Insignito con 3 stelle Michelin, il Ristorante Arzak conserva per il terzo anno consecutivo, l'ottavo posto della classifica. Nel dicembre 2004, Fagor Industrial è stato assunto come fornitore per la ristrutturazione della sua cucina, un progetto che rappresenta una sfida nella personalizzazione dei prodotti e nel progetto di installazione. Attraverso il proprio distributore Hosfrinor, Fagor Industrial ha installato una cucina su misura in grado di soddisfare le

esigenze sollevate da Juan Mari Arzak: ampie zone di cottura e attrezzature per conservare i cibi al punto giusto. Con queste premesse, è stato montato un blocco di cottura Symphony che si è adattato perfettamente alle esigenze tecniche ed estetiche, consentendo una migliore utilizzazione dello spazio.

Ristorante Martín Berasategui

Il ristorante di Martín Berasategui ha raggiunto la posizione numero 35 affermandosi in questo modo tra i primi 50. Come nei casi precedenti, Berasategui si è affidato a Fagor Industrial alla fine del 2013 per effettuare la ristrutturazione della cucina del suo ristorante più emblematico, insignito con 3 stelle Michelin. L'installazione progettata da Fagor Industrial, disponeva di due cucine Symphony su misura e adattate alle esigenze dello chef. L'installazione è stata completata con attrezzature che permettono allo chef di prendersi cura di tutti i dettagli dei suoi piatti.

Questa classifica è stata elaborata da oltre 900 gastroesperti, tra cui critici, analisti, cuochi, osservatori e scrittori culinari.

“Quest'elenco di ristoranti è un buon esempio dei livelli di esigenza professionale che condividiamo con i locali arredati da noi”, afferma Peio Bengoetxea, Direttore di Marketing di Fagor Industrial. ***“Due fra i punti che definiscono il nostro lavoro alla Fagor Industrial sono il lavoro e il desiderio di eccellere per offrire ai migliori professionisti delle attrezzature di massima qualità che gli consente di mantenere il livello che li ha resi meritevoli di questa classificazione”,*** assicura Bengoetxea.