



by

MACROSAUCE[®] GmbH

Culture alimentari mediterranee
per una nuova proposta di ristorazione













Concept & Technology

AT THE HANOVER UNIVERSAL EXPO DESIGN AND TECHNOLOGIES FROM THE CUNEO AREA...

The Hanover Expo 2000

This was a global event where 190 countries took part from 1st June to 30th October respecting the concept of the show whose subject was: "Man, nature, technology". More than 2.5 million sq.m. of display area which hosted, during the five months, more than 20 million visitors.

An Italian project

As well as the Italy pavilion at the centre of the large area, next to the famous Planet M "geode", representative centre of the multimedia, one could read three large "PLANET PASTA" signs: a proposal of natural Mediterranean catering which invoked for the young generation a totally different approach from the usual American Fast-Food recipes.

The concept of the project

Born between Imperia and Cuneo, two provincial capitals which have always maintained mutual respect and a will to work together. At Imperia, Massimo Fiorillo, who learned the art of catering in father Tonino's famous restaurant "LANterna BLU", has learnt the bases of healthy Mediterranean cooking and wants to industrialise them to propose them to the new generations, not as an alternative to the usual fast-food, but rather as nutrition based on natural, healthy and protein-filled products such as "PASTA". At Cuneo the managerial staff of the MALIGNO

GROUP S.r.l. has taught and experimented for years in the sector of the catering industry with systems, production and setting technologies which can appeal to a consumer of fast-food without him doing without those pleasures which mark slow-food, or: one realises that every day the rhythms of life only allow a short time for a lunch break, but this does not mean cutting out everything which could lead to an improvement in the conditions of each of us. From the thinking along the same lines which united Massimo Fiorillo with the Maligno Group, in 1998 a project was set up which aimed at identifying itself among the food cultures of the world; in these two years they have drawn up food preparation diagrams, recipe management software and counters for cooking the food, technologically advanced machines which allow just one operator to produce directly in front of house, in front of his customers, 800/1000 dishes an hour. A spectacular show from other times. The project soon acquired a trademark, "PLANET PASTA", which is registered throughout the world, together with those small and large secrets which shroud it in mystery. Today PLANET PASTA is the brand of a large Italian-German financial group which soon aims to be quoted on the stock exchange and then spread throughout Europe.

The surroundings

Together with the proposal of catering: an ethnic search for recipes, an ethnic search for the transformation of the oldest Mediterranean product: "Grain". This natural food, which reappears in every hot season, transmits nutritional richness, the sun's heat, colour and good health.



designer Alfonso Maligno
project manager Planet Pasta



All'Expo universale di Hannover...



L'Expo 2000 di Hannover
Evento universale dove 190 paesi hanno partecipato dal 1° giugno al 30 ottobre rispettando il concetto della manifestazione che ha avuto per oggetto: "L'uomo, la natura, la tecnologia". Oltre 2,5 milioni di mq. di area espositiva che hanno ospitato, durante i cinque mesi, oltre 20 milioni di visitatori.

Un progetto italiano

Oltre al padiglione di rappresentanza per l'Italia al centro della grande area e di fianco al famoso "geode" di Planet M, centro rappresentativo della multimedialità si leggono tre grandi insegne "PLANET PASTA": una proposta di naturale alimentazione Mediterranea che invoca, alle giovani generazioni, un approccio totalmente diverso delle consuete ricette americane del Fast - Food.

Il concept del progetto

Nasce tra Imperia e Cuneo, due capoluoghi che da sempre si stimano e cercano un dialogo comune. Ad Imperia, Massimo Fiorillo figlio d'arte della ristorazione nel famoso locale "LANTERNA BLU" del padre Tonino,



appren-
de le basi di
una sana cucina Mediterranea e vuole industrializzarla per proporsi alle nuove generazioni, non come alternativo ai soliti fast-food, ma bensì come nutrizione basata su prodotti naturali, sani e proteici quali la "PASTA". A Cuneo, lo staff manageriale della MALIGNO GROUP S.r.l., insegua ed esperimenta da anni, nel settore della ristorazione, sistemi, tecnologie di produzioni e ambientazioni che possono proporsi ad un utente della ristorazione rapida (fast-food) senza esimersi da quei piaceri che con-

trad-
distin-
guono lo
slow-food, ovvero: si prende atto che quotidianamente i ritmi della vita impongono tempi compressi per pausa pranzo, ciò non esclude tutti quegli interventi che possono determinare un miglioramento delle condizioni di ciascuno di noi. Dalla coniugazione di pensiero che vede uniti nell'obiettivo Massimo Fiorillo con la Maligno Group, nasce nel '98 un progetto mirato ad identificarsi tra le culture dietetiche del mondo; in questi due anni si realizzano schemi di preparazione dei

cibi, il software per la gestione delle ricette e i caunters per la cottura degli alimenti, vere macchine tecnologicamente avanzate che consentono ad un solo operatore di produrre direttamente in sala, di fronte ai clienti, 800/1000 piatti all'ora. Uno show spettacolare di altri tempi. Il progetto acquisisce ben presto il suo marchio; "PLANET PASTA" che viene registrato in tutti i paesi del mondo, insieme a quei piccoli - grandi segreti che lo avvolgono di curiosità. PLANET PASTA è oggi il marchio di un importante gruppo finanziario italo-tedesco che mira presto ad arrivare nelle quotazioni di Borsa e quindi ad essere presente in tutto il territorio europeo.

L'ambiente

Coerente alla proposta di ristorazione: ricerca etnica delle ricette, ricerca etnica della trasformazione del più antico prodotto mediterraneo: "Il Grano". Questo elemento naturale, che ricompare ad ogni stagione calda trasmette ricchezza nutritiva, luce solare, colore, solubilità.



2001 Nurnberg



Planet Pasta: Neue Welt für Nudel-Fans

„Planet Pasta“ ist da! In dem in freundlichem Orange gehaltenen Restaurant im Untergeschoss des Franken-Centers laden italienische Nudelpezialitäten von Gnocchi über Spaghetti und Makkaroni sowie frische Salate zu einer Kostprobe ein.



„Planet Pasta“ bietet verschiedene Nudelpezialitäten und frische Salate.



In den weißen Stahlgut-schalen köcheln Nudel-herz mit Tomaten, Spag-Bohnensauce, Farfall-karoni mit Schinken und Sahne. Lasse vor sich ein italienischer Koch die Pfanne, um alle Ge-richte immer wieder frisch zuzubereiten. Und das Beste: Bei „Planet Pasta“ gibt es für den kleinen Hunger und einen für den gro-ßen Appetit. Dafür kann man sich an der Selbst-bedienungstheke von Nudelpezialitäten, aber auch von den frischen Salaten soviel nehmen, wie auf den jeweiligen Teller passt. Dazu gibt es eine Gabel des De-siglers Maligno, die der-selbst auch als Ge-nehmer des Hauses mit-nehmen kann. Maligno ist übrigens auch für die Gestaltung des gesamt-fen Restaurants mit selb-berle und den verschie-deren mediterranen Mo-varianten auf den Tischen verantwortlich.

Gedönet ist das Pas-ta-Paradies von Montag bis Freitag von 9.30 Uhr bis 20.00 Uhr und am Samstag von 9 Uhr bis 16.00 Uhr. Und als be-sonderes Angebot für die Gäste gibt es in der Happy-Hour zwischen 19.30 Uhr und 20.00 Uhr den großen Teller zum kleinen Preis.

