

[UNICO]

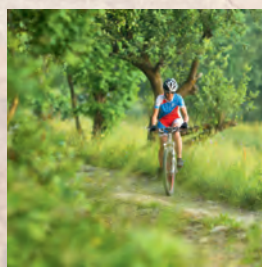
people & style

il magazine dalle alpi al mare

vie antiche
su misura
per oggi



alberto
valmaggia
ieri e oggi



bici,
compagna
di avventure



l'umiltà
della
ricchezza

Lo swing di Patrick Mittiga | Alessandro Battaglia | Gitani a St. Maries de la Mer | Roccerè | La nuova via Roma a Cuneo



TRADUCTION FRANÇAISE
2.00.33

€ 5,00



9 772038 021005

incontro tra gusto e design

L'atmosfera di un'officina, ricreata grazie all'accostamento di materie prime, texture e luci, è il nuovo contesto progettato e realizzato da **AMlab** per il ristorante **HD da IVAN** di Magliano Alpi. Il meat concept alla piemontese, che combina l'aspetto della filiera agroalimentare di qualità con la cottura alla griglia, ha finalmente riaperto i battenti il 10 aprile scorso, per tutti gli appassionati di carne. Uno spazio autentico in cui l'eccellenza della carne bovina piemontese, selezionata dal famoso macellaio Martini di Boves, incontra la maestria della cottura diventando un'esperienza

unica e coinvolgente. Più che una cena, una serata da **HD da Ivan** si trasforma in un momento magico, contraddistinto dalla qualità delle materie prime utilizzate per i piatti e dall'atmosfera di socializzazione e incontro, insomma dal gusto e dalla voglia di stare insieme per condividere tutti i piaceri della vita. **AMlab** ha progettato e realizzato il primo vero **show cooking** della provincia di Cuneo, dove i protagonisti sono le eccellenze agroalimentari del territorio in una logica di filiera corta, di elevata qualità e di esaltazione del gusto. Il laboratorio creativo ha portato al centro della

scena la presentazione della carne, tipicità del nostro territorio, e la cottura alla griglia. Tutto in **HD da IVAN** ricorda un'officina del taglio pregiato, dal banco delle carni in legno e marmo ai tavoli in ferro e marmo, sembra quasi di sentire l'odore ferroso di un vecchio macello e le voci dei macellai di un tempo.

La squadra di **HD da IVAN**, fatta di collaboratori giovani e preparati, è un punto di riferimento per la clientela nella scelta di un taglio di carne o di un piatto rivisitato secondo le tradizioni della cucina piemontese. [i]

