

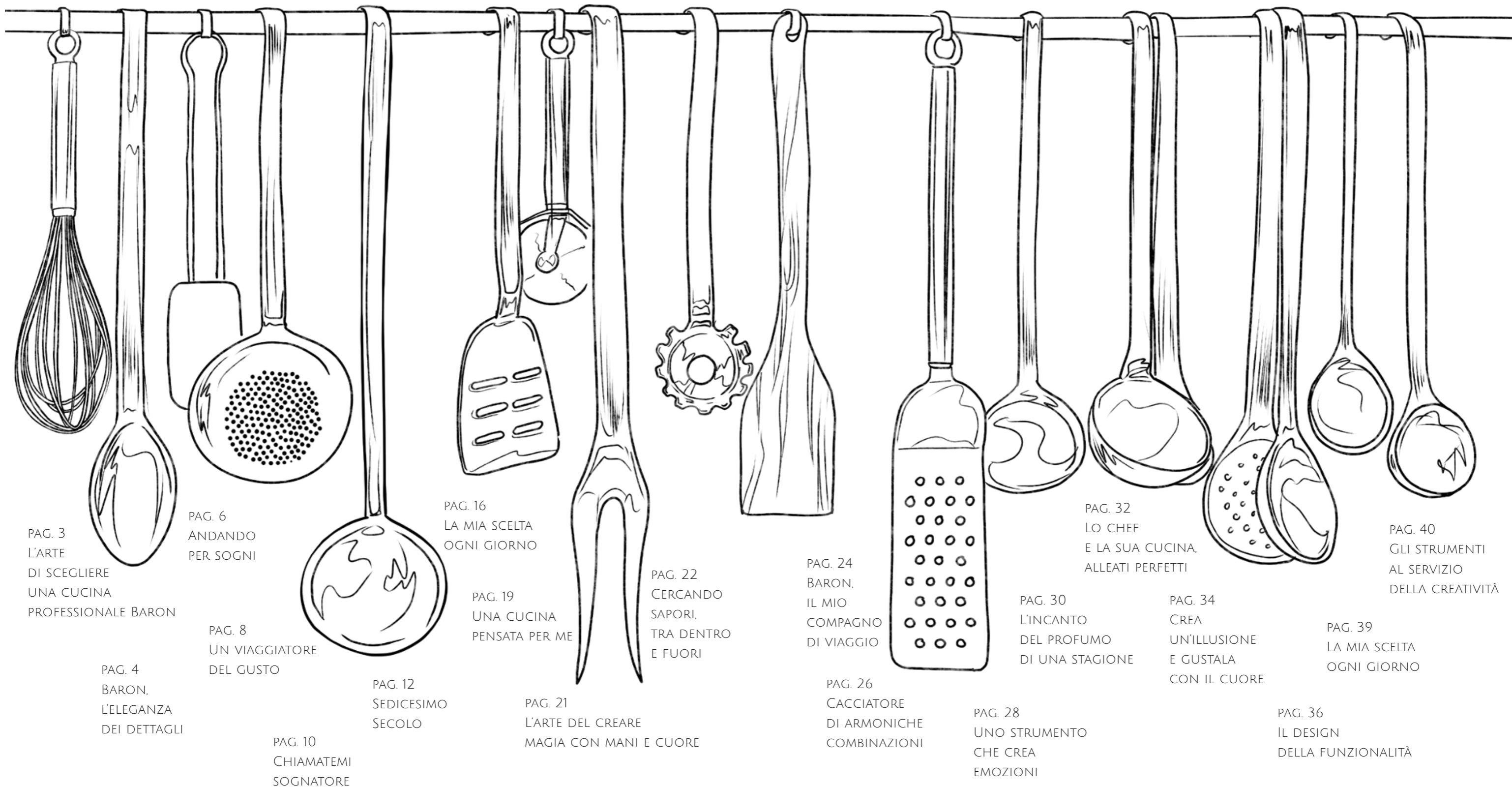


OGNI GIORNO  
UNA *scelta*

LA CUCINA DI SIMONE BREDI, LE STELLE NON BRILLANO SOLO IN CIELO







PAG. 3  
L'ARTE  
DI SCEGLIERE  
UNA CUCINA  
PROFESSIONALE BARON

PAG. 4  
BARON,  
L'ELEGANZA  
DEI DETTAGLI

PAG. 6  
ANDANDO  
PER SOGNI

PAG. 8  
UN VIAGGIATORE  
DEL GUSTO

PAG. 10  
CHIAMATEMI  
SOGNATORE

PAG. 12  
SEDICESIMO  
SECOLO

PAG. 16  
LA MIA SCELTA  
OGNI GIORNO

PAG. 19  
UNA CUCINA  
PENSATA PER ME

PAG. 21  
L'ARTE DEL CREARE  
MAGIA CON MANI E CUORE

PAG. 22  
CERCANDO  
SAPORI,  
TRA DENTRO  
E FUORI

PAG. 24  
BARON,  
IL MIO  
COMPAGNO  
DI VIAGGIO

PAG. 26  
CACCIATORE  
DI ARMONICHE  
COMBINAZIONI

PAG. 28  
UNO STRUMENTO  
CHE CREA  
EMOZIONI

PAG. 30  
L'INCANTO  
DEL PROFUMO  
DI UNA STAGIONE

PAG. 32  
LO CHEF  
E LA SUA CUCINA,  
ALLEATI PERFETTI

PAG. 34  
CREA  
UN'ILLUSIONE  
E GUSTALA  
CON IL CUORE

PAG. 36  
IL DESIGN  
DELLA FUNZIONALITÀ

PAG. 39  
LA MIA SCELTA  
OGNI GIORNO

PAG. 40  
GLI STRUMENTI  
AL SERVIZIO  
DELLA CREATIVITÀ





L'ARTE  
DI SCEGLIERE  
UNA CUCINA  
PROFESSIONALE  
BARON



# BARON, L'ELEGANZA DEI DETTAGLI

## SCEGLI LA DIFFERENZA

Dal 1995 Baron è sinonimo di cucine professionali in cui la qualità delle materie prime e il design si fondono in soluzioni solide, versatili e pratiche pensate per i più affermati chef internazionali.

Creazioni di alto profilo tecnologico ed esteticamente perfette, le cucine professionali Baron affiancano la brigata in ogni momento del servizio, con una gamma di strumentazioni

totalmente personalizzabili e un'ampia varietà di modelli per rispondere a ogni esigenza di ristorazione e gusto stilistico.

Realizzate con acciaio di grosso spessore e di qualità, le cucine professionali Baron, sono amate per la garanzia di igiene, la solidità e l'affidabilità delle strumentazioni.





# ANDANDO PER SOGNI

# L'INCANTO DI UN LUOGO RITROVATO



*"È una storia d'amore la cucina.  
Bisogna innamorarsi dei prodotti  
e poi delle persone che li cucinano."*

*Alain Ducasse*

Ci sono luoghi che, per essere trovati, vanno cercati con una passione particolare. Piccoli puntini su una cartina geografica con il nome scritto con caratteri talmente piccoli da aver bisogno della lente d'ingrandimento per essere decifrati. Luoghi immersi nel silenzio, nel vento, nel cielo. Luoghi come Pudiano di Orzinuovi, in provincia di Brescia. Una manciata di abitanti. Una chiesa. Un palazzo nobiliare dove ancora oggi vivono i conti Caprioli. Una stradina stretta stretta, un tempo costeggiata da due filari di pioppi cipressi, ora aperta sull'orizzonte. Da queste parti, io, ci sono nato. Questa è casa mia. Questo è il mio silenzio, il mio vento, il mio cielo. Questo sono io. Sono Simone Breda, un folle, un sognatore, uno chef.





# UN VIAGGIATORE DEL GUSTO

## RITRATTO DI UNO CHEF



Classe 1985, Simone Breda, patron del ristorante gastronomico Sedicesimo Secolo a Pudiano, frazione di Orzinuovi nella Bassa Bresciana, ha ricevuto la sua prima Stella Michelin nel 2019 dopo soli 32 mesi dall'apertura. Un obiettivo importante, come importante è stata la sua formazione avviata sotto la guida di Gualtiero Marchesi, per cui diventa capopartita all'Albereta Relais & Châteaux a Erbusco, nel cuore della Franciacorta. Per due anni lavora al fianco degli chef Fabrizio Molteni e Massimiliano Aresi per poi approdare, nel 2011, nello staff del Clandestino, il Sushi Bar dello chef Moreno Cedroni.

Allo Chalet d'Adrien, luxury hotel 5 stelle della catena Relais & Châteaux che ospita il ristorante stellato La Table d'Adrien, assume il ruolo di sous-chef, quindi quello di chef all'Art de Vivre, hotel 4 stelle a Crans-Montana. Tornato in Italia, entra nella cucina del ristorante Spazio7 nella torinese Galleria d'Arte Contemporanea di Re Rebaudengo.

Nell'aprile 2016, con Liana Genini – sua compagna e maître e sommelier – apre il Sedicesimo Secolo. La sua cucina contemporanea e raffinata, cadenzata da sapori decisi ma mai invasivi, gli valgono nel 2019 l'ingresso nel novero dei ristoranti stellati della Guida Michelin.

Al suo fianco nella vita e nel lavoro c'è Liana Genini, maître e sommelier, responsabile di sala ed esperta conoscitrice di vini che gestisce la cantina del Sedicesimo Secolo con esperienza e passione.



# CHIAMATEMI SOGNATORE

La cucina dicono che sia un richiamo irresistibile che ti cresce dentro. Per me lo è stato. Già da ragazzino ero attratto da questo mondo difficile e competitivo, che chiede tanto, ma regala altrettanto, se sai metterti in gioco senza risparmiarti. I primi passi li ho mossi, come tanti, tra i banchi di scuola, ma la vera scuola è tra i fuochi dei professionisti, dei maestri, e io ho avuto il migliore. Ricordo bene il primo incontro con il Maestro Gualtiero Marchesi. Io, giovane aspirante cuoco alle prime armi, che lavoravo al fianco di un maestro di tal calibro: era un sogno che si realizzava. Il primo di tanti, ma questo l'ho capito dopo.

Gli anni all'Albereta Relais & Châteaux a Erbusco sono stati un turbine di emozioni. Da quell'uomo rigoroso e geniale ho imparato che la cucina è tecnica che diventa arte e che la materia prima è la chiave di volta per un piatto ben riuscito. Ancora oggi mentre creo un nuovo piatto o predispongo la linea per il servizio mi sembra di sentire la sua voce: «La capacità di un cuoco si poggia su due pilastri: la conoscenza della materia prima e lo studio dei modi di trattarla nel rispetto della sua natura.

Soluzioni tecniche e virtuosismi non possono prescindere dalla conoscenza della tecnica e dei materiali, dalla concezione all'esecuzione. Il cuoco deve sapere sempre cosa è giusto dare, devo conoscere tempi e modi di cottura, temperature, durata della stabilizzazione e riposo. La cucina è musica».

Questa musica me la faccio suonare nel cuore ogni giorno e cerco di farla sentire al mio team di chef, ma soprattutto ai nostri ospiti.

*"Cucina non è mangiare, è molto, molto di più. Cucina è poesia"*

*Heinz Beck*





*"La cucina è tempo e memoria."*

*Guattiero Marchesi*

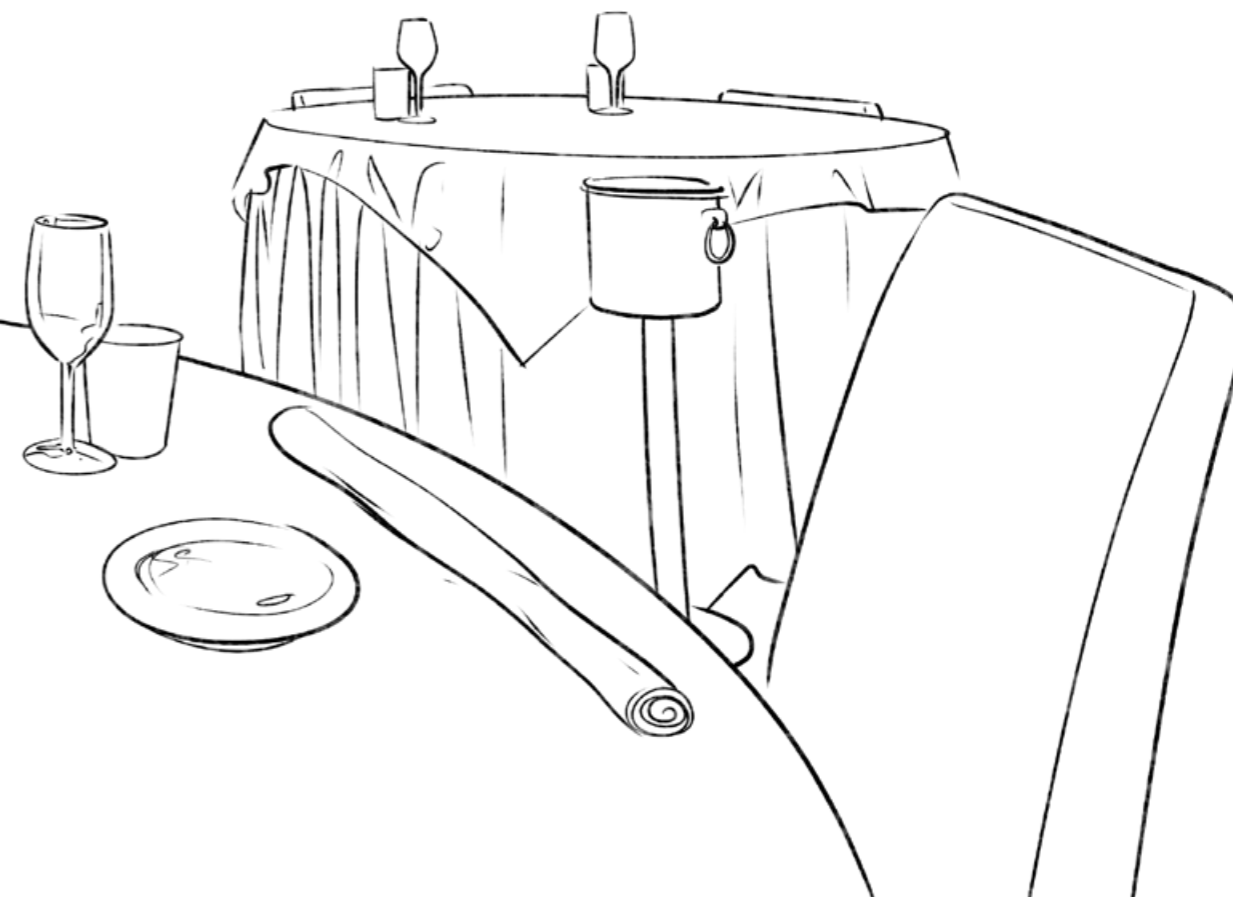
# SEDICESIMO SECOLO

## UN SOGNO CHE SI REALIZZA

Mi chiedono spesso: perché qui?  
Perché tra queste campagne immerse  
nel silenzio, cadenzate da stradine talmente  
piccole da far passare un'auto alla volta.  
Perché in un piccolo paesino di provincia.  
La risposta è proprio in quei perché.

Abbiamo scelto questo luogo perché  
fin dal primo momento ci ha trasmesso  
pace e serenità. La stessa che volevamo  
trasmettere ai nostri ospiti, perché siamo  
convinti che una cena sia un'esperienza  
che va oltre alle proposte in menu.  
Fin da subito questo luogo ci ha fatto sentire  
a casa e così vogliamo che si senta chi viene  
a trovarci. Io in cucina, Liana in sala, lavoriamo  
per questo: regalare un'emozione.

Un sogno, se vuoi. Il nostro.







## L'EMOZIONE DI UN INIZIO

Guardando ora la cucina, tecnologica e perfettamente organizzata, le sale dalle luci soffuse, i tavoli sempre elegantemente vestiti e il giardino affacciato sul castello dei conti Caprioli, mi viene da sorridere. Appena firmato, io e Liana, ci siamo ritrovati a girare in queste stesse stanze con in testa un fiume di domande e nel cuore l'emozione di un inizio: il nostro inizio.

Il Sedicesimo Secolo per noi, come per Pudiano, ha rappresentato il punto di svolta. Noi abbiamo aperto il nostro primo ristorante.

Pudiano è entrato nelle mappe dei "cacciatori di stelle".  
Le stelle della Michelin.

*"Non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare, ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto spiegando quello che si stava per mangiare."*

*Manuel Vázquez Montalbán*



# LA MIA SCELTA OGNI GIORNO

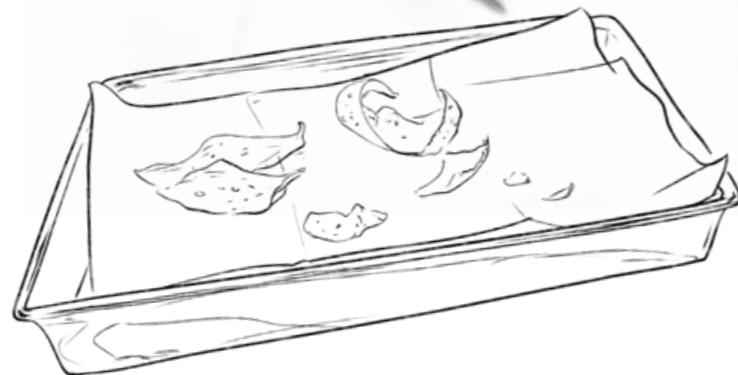
## DI CUORE E PASSIONE

La cucina è la mia casa, letteralmente. È il luogo in cui creo, sperimento, progetto e, incredibilmente, mi rilasso. Quello in cui trascorro più tempo durante la giornata, il primo in cui entro, l'ultimo da cui esco. A una cucina chiedo di essermi complice, di essere affidabile, funzionale, ben organizzata e sicura. Il lavoro di una brigata nel bel mezzo di un servizio può diventare molto concitato e una cucina professionale deve assecondare in ogni momento il flusso creativo.

Tutto deve essere a portata di mano, veloce, istintivo, immediato e sicuro.

Ho lavorato in tanti ristoranti, in tutto il mondo. Mi sono misurato con problemi di spazio e di logistica del lavoro, format poco funzionali, soluzioni che intralciavano la preparazione dei piatti, design magari accattivanti, ma poco pratici.

Per uno chef la cucina è il mezzo attraverso cui la creatività prende forma, i fuochi sono il calore che trasforma le intuizioni in proposte, i progetti in piatti. Sì, è uno strumento, ma il suo peso sul risultato finale di un piatto è altissimo, direi fondamentale. Soprattutto in una proposta gastronomica di alto livello, in cui qualità della materia prima, talento dello chef e tecniche di cottura vanno di pari passo.







# UNA CUCINA PENSATA PER ME

## DENTRO LA CUCINA DI SIMONE BREDA

Uno spazio ben attrezzato e tecnicamente perfetto lascia il talento di uno chef libero di esprimersi. Talvolta lo aiuta a far emergere idee che altrimenti non riuscirebbero a vedere la luce.

Al Sedicesimo Secolo ho voluto una cucina che mi rispecchiasse, che lavorasse al mio fianco come un alleato. Una cucina cucita su di me.

La cucina professionale Baron rispecchia la mia personalità e racchiude tutti i concetti per me imprescindibili di funzionalità, immediatezza, velocità e affidabilità.

Una soluzione professionale elegante, solida e ben attrezzata che mi accompagna in ogni mio percorso creativo, dall'idea buttata giù su un pezzo di carta alla sperimentazione sul fuoco. Grazie alla sua tecnologia, alla strumentazione e alla logistica delle attrezzature, è più facile trasformare quell'intuizione astratta che mi gira per la testa, nei profumi, nei colori e nei sapori che voglio ottenere.

Tra questi fuochi accetterei anche la sfida più grande: avere come ospite il maestro Marchesi.





L'ARTE DEL CREARE  
MAGIA CON MANI  
E CUORE

IL PIATTO È LA PAGINA  
DI UN LIBRO IN CUI LO CHEF  
SI RACCONTA E L'OSPITE  
RITROVA SE STESSO  
IN OGNI ASSAGGIO



# CERCANDO SAPORI, TRA DENTRO E FUORI



## SEPPIA, CARDONCELLI, RISTRETTO DI GALLINA DI CORTILE

La mia proposta culinaria è sempre sospesa tra "dentro e fuori". Il "dentro" del territorio con i sapori tipici della mia infanzia e quei profumi che, da bambino, mi hanno sempre accompagnato nelle giornate di festa. Il "fuori" che ho conosciuto viaggiando, conoscendo, lavorando nelle cucine di chef illuminati, che non si lasciavano fermare dai confini di un sapore o di un colore.

Ogni mio piatto è la sintesi di tradizione e innovazione, di quello che sono e quello che ho imparato. In ogni piatto ritrovo le mie campagne e le ricette di famiglia, ma anche la voglia di andare oltre le solite combinazioni di sapori, le medesime cromie, le consistenze già assaporate.

Ogni piatto è un viaggio e voglio che i miei ospiti viaggino con me.



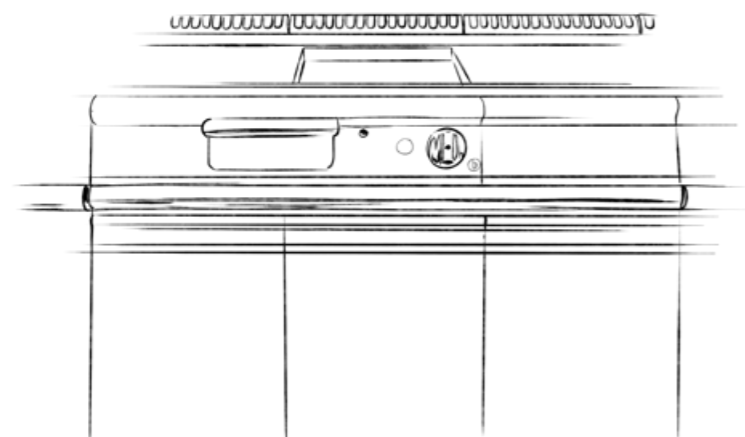


# BARON, IL MIO COMPAGNO DI VIAGGIO

Cucinare è un po' come viaggiare, e per farlo devi avere al fianco un compagno di viaggio di cui ti puoi fidare. Le cucine professionali Baron sono un compagno di viaggio quotidiano.

Una cucina professionale è come un abito di sartoria: deve calzare alla perfezione. L'accessoriabilità delle cucine professionali Baron permette di adattare le attrezzature alle esigenze di uno chef e della sua brigata, conciliando praticità ed estetica con soluzioni tecniche funzionali dal design unico, in cui ogni dettaglio è studiato per supportare il lavoro garantendo totale sicurezza e performance eccellenti.

Per trarre il meglio da una materia prima, il primo segreto è la cottura. Veloce e precisa, lenta e calibrata. Tutto va armonizzato con cura. Il Fry Top permette una omogenea diffusione del calore per cotture veloci e precise. Ideale per gli alimenti che richiedono cotture efficaci. Il piano di cottura ribassato di 4 cm e inclinato verso il fronte della macchina permette una pulizia veloce per passare con facilità a una nuova cottura. Il particolare materiale AISI430 della piastra, oltre a raggiungere alte temperature, garantisce il rispetto delle normative che regolamentano i Moca, materiali a contatto con gli alimenti.



*"Ogni mio piatto è la sintesi di tradizione e innovazione, di quello che sono e quello che ho imparato."*

*Simone Breda*







# CACCIATORE DI ARMONICHE COMBINAZIONI

## RISOTTO, CREMA DI MIDOLLO, BURRO AFFUMICATO, ERBE DI CAMPO

Tutto nasce da una suggestione.

Una sensazione astratta che mi solletica la fantasia e mi spinge a creare un nuovo piatto. Amo sperimentare. I miei menu, complici la stagione e le materie prime che seleziono sempre con estrema cura, sono sempre differenti.

Quello che voglio, con un mio piatto, è creare un racconto, far nascere un'emozione, far rivivere una sensazione.

Questo risotto è nato da una sfida: riprodurre le percezioni del barbecue in un primo piatto. Così non solo ho usato il burro affumicato per dare quel particolare aroma al riso, ma le stesse erbe di campo che vengono usate in parte fresche in parte bruciate e che al palato creano un piacevole contrasto tra fresco e croccante.





# UNO STRUMENTO CHE CREA EMOZIONI

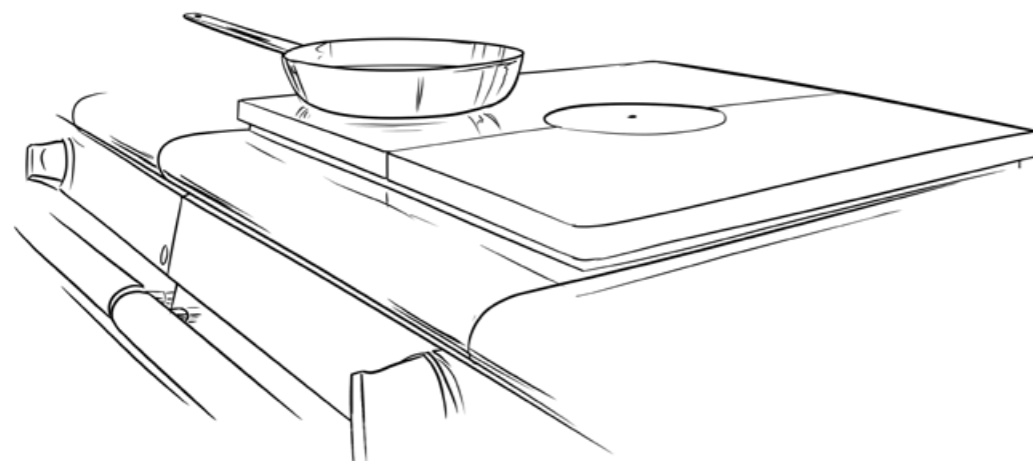
La cucina è uno strumento che lascia allo chef la possibilità di dare vita alle proprie creazioni. Stare al passo con la fantasia di un artista al lavoro non è semplice. La mente corre più veloce delle mani e gli strumenti giusti al posto giusto sono fondamentali.

La cucina tuttapietra Baron ha una spiccata dimensione estetica che le conferisce un design innovativo, ma allo stesso tempo funzionale, per garantire ai cuochi di lavorare agilmente e in totale sicurezza.

La piastra di cottura di grosso spessore è ideale per svariati tipi di preparazioni, da quelle che necessitano di tempi lunghi e temperature moderate a quelle con alte temperature e tempi brevi.

I materiali usati garantiscono stabilità delle temperature aiutando ogni chef nel lavoro quotidiano. Ampia e indeformabile alle alte temperature, permette diversi livelli cottura contemporanei, avendo una temperatura capace di raggiungere i 400°C al centro e molto più dolce verso i lati. La temperatura della piastra, inoltre, è regolabile a piacimento grazie al termostato interno che lo chef può gestire direttamente con le manopole ergonomiche incassate e inclinate.

La barra frontale, che corre lungo tutte le applicazioni, infine, è ottima come punto di appoggio durante il servizio, oltre a proteggere lo chef da eventuali incidenti, garantendo sempre la giusta distanza tra persona e piano di lavoro.



*"Quello che voglio, con un mio piatto, è creare un racconto, far nascere un'emozione, far rivivere una sensazione."*

*Simone Breda*





# L'INCANTO DEL PROFUMO DI UNA STAGIONE



## SPAGHETTONE, LIMONE, CAPPERI, PEPERONCINO CANDITO E ALGA NORI

La stagione è un ingrediente nascosto in ogni mia creazione. Sono il tempo e i suoi frutti che scandiscono la mia proposta di menu complessiva e nel dettaglio della singola portata.

Su questo punto non transigo. Sono un perfezionista del piatto.

Nulla è lasciato al caso, non l'armonia dei sapori, non la sequenza delle consistenze, non la struttura dei colori e dei volumi.

Ogni piatto è espressione di un preciso tempo, come l'estate, per esempio, che qui si veste di sapori dolci e freschi al palato e profumi inebrianti e inaspettati. L'acidità del limone, la sapidità dei capperi, l'armonico equilibrio piccante del peperoncino candito fino all'inaspettato tocco di profumo dell'alga.

È una sinfonia di sapori e profumi.





# LO CHEF E LA SUA CUCINA, ALLEATI PERFETTI

Il servizio è un equilibrio delicato di velocità e precisione. Tutto deve funzionare secondo ritmi ben precisi poiché un singolo, piccolo errore può compromettere l'intero servizio. Una cucina professionale Baron è un sous-chef discreto e affidabile, che affianca lo chef come un silenzioso alleato. Ogni dettaglio è curato per garantire sempre la perfetta riuscita del piatto.

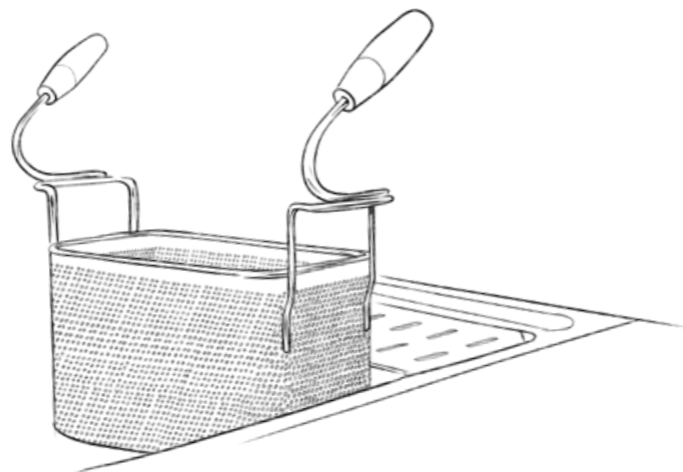
L'ampio cuocipasta permette di modulare le preparazioni in base ai tempi di cottura dei singoli ingredienti. I fuochi a gas sono inseriti in un piano stampato che impedisce infiltrazioni di sporco e liquidi all'interno della macchina, evitando danni e facilitando le operazioni di pulizia. I bruciatori a doppia

corona nelle versioni 7 e 10 kw garantiscono potenza e uniformità di riscaldamento per cotture calibrate e armoniche.

La fiamma pilota, staccata dal bruciatore e protetta, evita spegnimenti accidentali per non intralciare il lavoro durante il servizio.

Tutto è pensato in funzione del lavoro dello chef. Anche le manopole sono studiate per offrire un grip ottimale allo chef, permettendogli di mantenere il controllo delle impostazioni a prima vista.

La sottomanopola, inoltre, evita l'infiltrazione di liquidi e sporco facilitandone la pulizia e la manutenzione.



*"Sono un perfezionista del piatto. Nulla è lasciato al caso, non l'armonia dei sapori, non la sequenza delle consistenze, non la struttura dei colori e dei volumi"*

*Simone Breda*







CREA UN'ILLUSIONE  
E GUSTALA  
CON IL CUORE

## SPINAROLO IN NERO, OLIVA, CANNOLICCHIO E AGLIO NERO

Nero. Invisibile. Astratto.

Volevo una proposta che sparisse visivamente nel piatto, per creare un forte contrasto al momento dell'assaggio. Un piatto calibrato su diverse sfumature di nero, che si animasse di riflessi di luce e stupisse quando la forchetta affonda nel pesce e svela il bianco candido della carne. All'armonia delle cromie ho affiancato quella dei sapori, calibrati sui profumi

della brace con i toni dolci tipici del pesce e le note terrose della melanzana, dell'oliva e dell'aglio nero.

Per i miei clienti voglio creare un'emozione visiva e gustativa. Questo piatto è la sintesi della mia filosofia: il piatto nero diventa una tela in cui compongo una sinfonia di forme, tonalità e gusti.

L'assaggio svela l'alchimia celata.

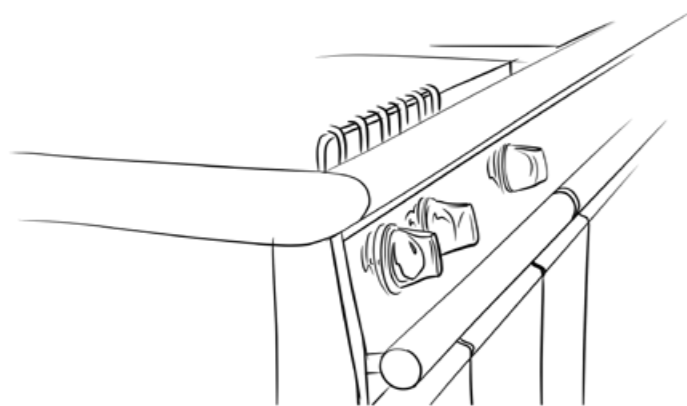




# IL DESIGN DELLA FUNZIONALITÀ

Non c'è creatività senza ordine. La precisione di un piatto è frutto di una rigorosa organizzazione del servizio che solo una cucina professionale studiata e realizzata sulle necessità di una brigata può affiancare.

Le cucine professionali Baron sono la perfetta sintesi di design e funzionalità. Create per accompagnare gli chef in ogni momento, durante la preparazione della linea, nel pieno del servizio e dopo, quando i fuochi si spengono e torna la calma. Ogni dettaglio è curato per garantire agilità di movimento e pulizia. Dettagli fondamentali per creare un ambiente di lavoro confortevole e funzionale. La maniglia incassata,



che corre lungo tutto il profilo superiore degli sportelli senza interruzioni, garantisce più spazio di lavoro e, al contempo, una presa precisa e agevole.

L'incasso elimina il rischio d'intralcio il lavoro e dona alla vista una piacevole sensazione di continuità ed eleganza. I piani di lavoro stampati e gli accoppiamenti laterali delle macchine "a filo", infine, impediscono l'infiltrazione di sporco e garantiscono una maggior funzionalità, igiene e facilità di pulizia.

L'intera gamma di cucine Baron può essere installata su piedini standard e su zoccolo in acciaio inox o in muratura a seconda delle esigenze degli chef.

*"Per i miei clienti voglio creare un'emozione visiva e gustativa. Questo piatto è la sintesi della mia filosofia"*

*Simone Breda*





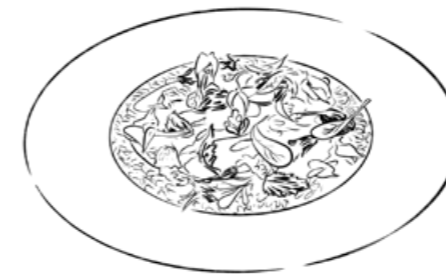
LA MIA SCELTA  
OGNI GIORNO



baron

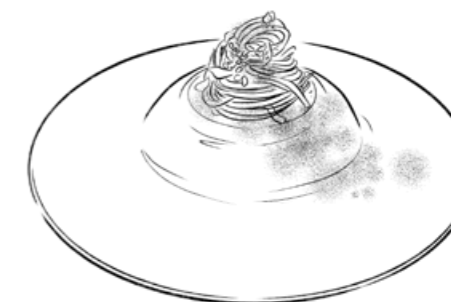


# GLI STRUMENTI AL SERVIZIO DELLA CREATIVITÀ



RISOTTO, CREMA  
DI MIDOLLO, BURRO  
AFFUMICATO,  
ERBE DI CAMPO

Il calore omogeneo della piastra unica  
è il segreto per un risotto cremoso  
e perfettamente mantecato.



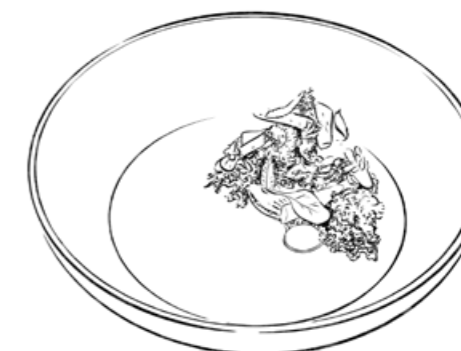
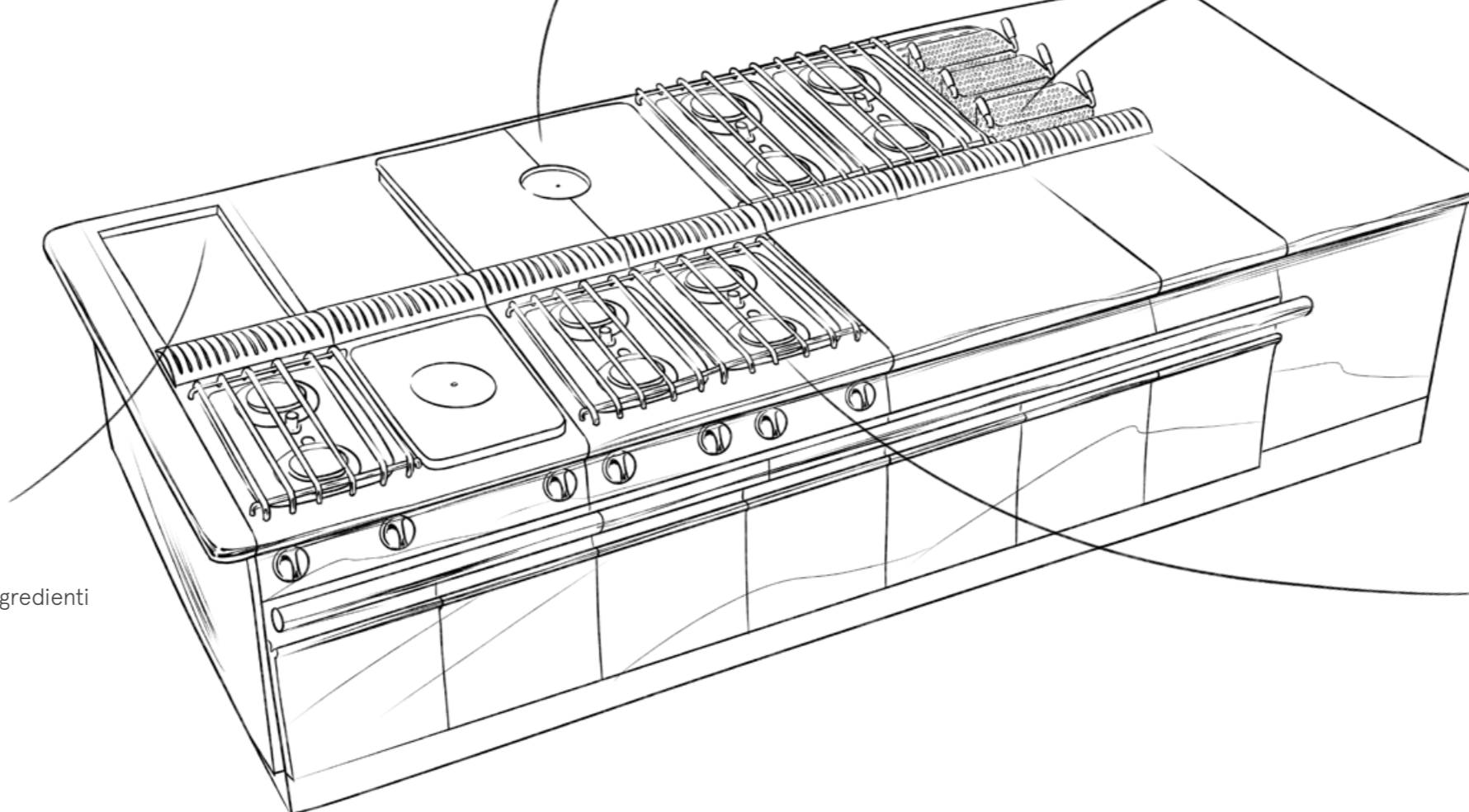
SPAGHETTONE, LIMONE,  
CAPPERI, PEPERONCINO  
CANDITO E ALGA NORI

Al dente è un concetto che trasforma il modo  
di cuocere la pasta in una filosofia di cucina.



SEPPIA, CARDONCELLI,  
RISTRETTO DI GALLINA  
DI CORTILE

Con la cottura diretta sul Fry Top gli ingredienti  
esprimono il meglio in profumi e sapori.



SPINAROLO IN NERO,  
OLIVA, CANNOLICCHIO  
E AGLIO NERO

La fiamma è quell'elemento che in una cucina non  
può mancare, ma è la qualità che fa la differenza.



BARON Ali Group s.r.l.  
Via del Boscon, 424  
32100 Belluno - Italy  
Tel. +39 0437 855411  
Fax +39 0437 855444  
e-mail: [info@baronprofessional.com](mailto:info@baronprofessional.com)  
[www.baronprofessional.com](http://www.baronprofessional.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence