

MARRONE



COMPANY PROFILE

marrone.it



STORIA & VISIONE

Fondata nel 1978

MARRONE è uno dei più noti produttori di cucine professionali su misura, grazie a oltre 40 anni di esperienza nel soddisfare clienti da tutto il mondo.

La sua storia inizia nel 1978 a Fiume Veneto, nella provincia italiana di

Pordenone.

Dal 2008, con l'ingresso di una nuova proprietà, diventa una società manageriale in continua crescita e caratterizzata da uno sviluppo distributivo su scala internazionale.

Il produttore di riferimento per gli artisti della cucina

Per andare lontano è necessario aver fatto molta strada, aver avuto tanti problemi da risolvere, aver trovato soluzioni affidandosi alle conoscenze e alle capacità di tante persone, di tanti chef con cui abbiamo avuto la fortuna di collaborare.

Tutta questa esperienza ha arricchito enormemente il nostro *know-how*, che oggi mettiamo a disposizione di chi vuole condividere con noi i propri progetti e la propria idea unica di futuro: per essere il punto di riferimento degli artisti della cucina.

CHI SIAMO



MISSIONE

Cucine professionali su misura

Marrone progetta e produce cucine completamente su misura, totalmente costruite intorno allo stile, alle idee, alle tecniche dello chef. Un ingranaggio perfetto di cui l'uomo è anima, una creazione orientata alla performance, all'affidabilità nella realizzazione dei piatti e nell'esecuzione dell'arte culinaria.

Esclusivamente personalizzate. Genuinamente italiane

Nessun elemento componibile standard: ogni cucina Marrone è unica, ritagliata sulle specifiche esigenze del cliente. Tutti i prodotti Marrone sono progettati e realizzati interamente in Italia, con materie prime di alta qualità e la propensione alla ricerca della bellezza tipica dello stile italiano.

COSA FACCIAMO



PANORAMICA DELLA GAMMA

Marrone ha tre principali focus di interesse:

- TECNOLOGIA DI COTTURA
- PRODOTTI PERSONALIZZATI
- ELEVATE PRESTAZIONI, PULIZIA E RISPARMIO ENERGETICO

Forniamo soltanto monoblocchi cottura – centrali e a parete – senza componenti standard modulari.

Molti anni passati a stretto contatto con ambienti di alta cucina della vita reale hanno aiutato l’Azienda a sviluppare competenze ed esperienze uniche, in grado di fornire la migliore interpretazione e funzionalità ai consulenti e ai desideri dei clienti.



Crediamo nell’alta tecnologia. La nuova generazione di chef predilige le elevate prestazioni, la sicurezza degli ambienti lavorativi, un modo razionale di cucinare, una migliore pulibilità, più che i decori smaltati e “dorati”.

Marrone produce e controlla tutte le funzioni di cottura integrate nelle sue cucine: da quelle tradizionali con diverse tecnologie (elettrica, induzione, gas), a quelle più etniche fino a quelle imposte dalle tendenze emergenti.

Oltre al costante studio di nuove soluzioni tecnologiche, il reparto R&S si focalizza anche sui tanti dettagli che completano l’esperienza perfetta di una cucina Marrone.

Qualsiasi finitura

Vibratura, satinatura o finitura a specchio dell’acciaio inox

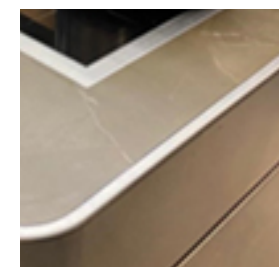
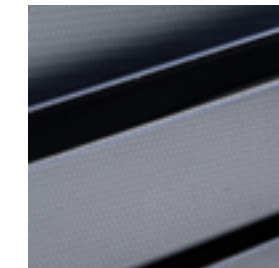
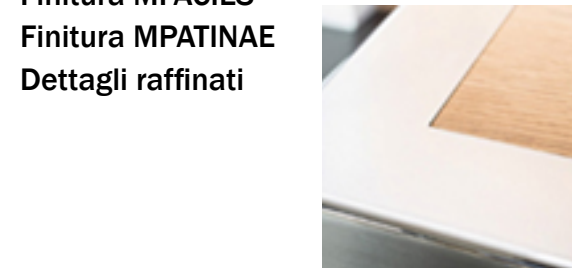
Combinazione di differenti materiali

Verniciature e svariate anodizzazioni

Finitura MFACIES

Finitura MPATINAE

Dettagli raffinati



Qualsiasi forma

La cucina prenderà forma secondo le personali esigenze del cliente: sviluppata unicamente per te.





**CAPACITÀ
PRODUTTIVA**

500

tonnellate/anno di acciaio inox lavorato

220

cucine su misura prodotte / anno



**RICERCA &
SVILUPPO**

I clienti sono la nostra ispirazione

In Marrone da oltre 40 anni utilizziamo un approccio innovativo e personale alla realizzazione di cucine uniche, forgiate dalle differenti filosofie di cucina di Chef, Consulenti

di Cucina e Food & Beverage Manager: da loro riceviamo costante stimolo e ispirazione per creare blocchi cottura unici, per perfezionarci e progredire sempre di più.

Potere a ogni cultura culinaria

Il nostro metodo di lavoro affonda le sue radici nella cultura occidentale e in Italia in particolare: questa è la tradizione in cui siamo nati e che amiamo alimentare, ma non l'unico "mondo culinario" che siamo in grado di servire. Conduciamo da anni una profonda esplorazione delle cucine tradizionali del mondo, sviluppando funzionalità specifiche e uniche che riproducono meccanismi di cottura normalmente non disponibili nelle cucine industriali.

Ricerca e sviluppo hanno un unico obiettivo: garantire la continuità delle culture culinarie e la possibilità per gli Chef di sperimentare su di esse avendo assoluto potere sul processo di cottura, sia che si esprimano attraverso la cucina occidentale, mediorientale, asiatica o una combinazione di tutte e tre.





Ristoranti
Rinomati



I NOSTRI CLIENTI

Ristoranti
Stellati



Luxury
Hotel



IL GRUPPO
MARRONE



Un'offerta completa
esclusiva

Dal caldo al freddo, dal *front* al *back of house* dei sistemi di cottura, preparazione ed esposizione: grazie ai marchi che compongono il Gruppo Marrone, siamo in grado di fornire ai nostri clienti un'offerta completa. Tutto su misura.



Yacht
& Navi da
Crociera



Cucine
Residenziali
Deluxe



Chef



Food &
Beverage
Manager



Mobili in acciaio inox professionali personalizzati per la preparazione culinaria



Refrigerazione professionale personalizzata:

- tavoli, armadi e mensole refrigerate per il *back of house*
- vetrine espositive per vini, formaggi, carne, sushi, pasticceria, cioccolata e molto altro per il *front of house*



Forni professionali personalizzati:

- forni rotondi / rettangolari / custom
- forni a gas / a legna / elettrici
- forni per anatre
- forni tandoori
- griglie a carbone



Kitchen
Consultant



Architetti
& Designer



In tutto il mondo

IN COSA CREDIAMO

La cucina è trasformazione

Trasformazione di un'idea in una ricetta,
dei sapori di base in architetture di gusto,
di materia prima in cibo.

Ma anche di un approccio culinario in un
insieme di azioni, di un processo in necessità
tecniche, di materia inerte in uno strumento.

La cucina Marrone è innanzitutto questo:
un flusso di trasformazione in cui i bisogni
dello Chef e le sue scelte creative diventano
prima progetto e poi prendono corpo in una
cooking suite.

Il tutto seguendo quattro passaggi
fondamentali:



Tabula rasa

Completa personalizzazione

La tabula rasa rappresenta il vuoto della mente, creato per accogliere nuove idee e nuovi concetti: il foglio bianco, la ricettività assoluta.

Tutto parte dall'incontro tra Marrone e la filosofia del cliente. La cooking suite nasce dal confronto con lo Chef, il

Kitchen Consultant, il Food and Beverage Manager, o con il Demiurgo del progetto: la Proprietà.

L'ascolto incondizionato della storia del cliente, dei suoi progetti e delle sue scelte culinarie è fondamentale.

“La cucina su misura non si costruisce da catalogo”.

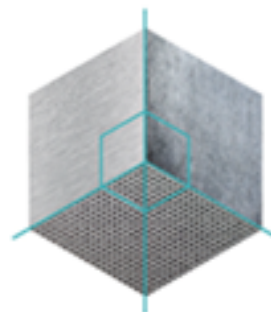
Non ci sono modelli precostituiti, formati tra cui scegliere, liste ristrette di funzioni. Ciò che comanda è il processo di trasformazione del cibo, con le caratteristiche che gli attribuisce la filosofia di cucina dello Chef.

Tutto parte da qui, e incontra l'esperienza di Marrone nello sviluppo di strumenti di cottura propri delle grandi tradizioni culinarie occidentali, del Medio Oriente o dell'Asia, e delle più importanti scuole di fusione tra di esse.

Confronto aperto

Dall'ispirazione all'ideazione

Libertà totale



IN COSA CREDIAMO

Cum grano salis

Affidabilità

Qui c'è un momento di sintesi.

Nella costruzione della cucina Marrone, il contrappeso alla libertà totale è lo sforzo per mantenere la concretezza, e per identificare le possibilità realmente necessarie. Come nella ricetta il sale dà

IN COSA CREDIAMO

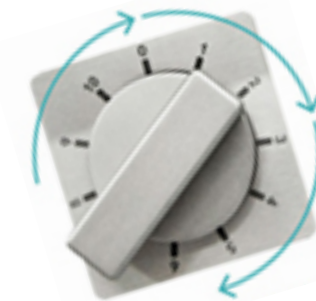
gusto soltanto se in giusta misura, così il disegno che Marrone trae dall'ascolto dello Chef deve avere tutto ciò che serve e nulla di più. Il più sano equilibrio tra costi di produzione e costi di gestione di una cooking suite si raggiunge così: con un pizzico di sale.

“La cucina totalmente su misura abilita la performance, sempre”.

L'ascolto dello chef, l'analisi della composizione e delle funzioni della sua squadra di lavoro, lo studio degli spazi e del concept generale dell'esercizio, vengono sintetizzati verso la creazione di un dispositivo che sia nel contempo abilitatore e guida della performance culinaria.

Performance che richiede che la potenza dello strumento sia imbrigliata in modo da essere affidabile, disponibile come e quando serve, rimanendo fissi sull'obiettivo e sui vincoli che pone: la concretezza è prima di tutto questo.

L'anima nella macchina
Capacità di ascolto
La costruzione di un equilibrio

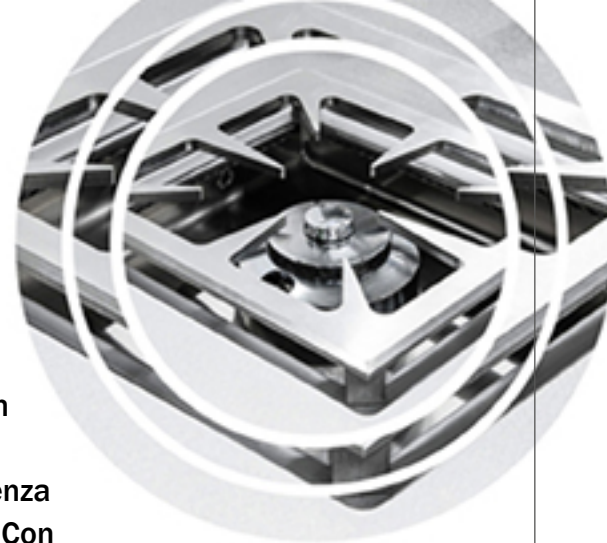
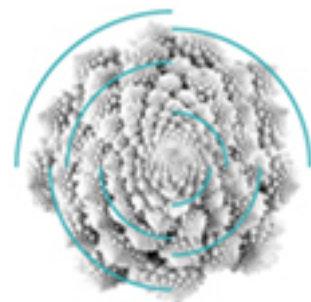


3

Deus ex machina Cookability

È ora il momento decisivo in cui i materiali prendono una nuova forma. La creazione dello strumento, l'idea che è diventata un progetto ed è ora tangibile. La pietra viene levigata, l'acciaio piegato, l'energia imbrigliata e tutto si modella intorno alle esigenze del cliente, pronto per essere un mezzo di trasformazione.

L'intervento dello Chef altera la materia, che non tornerà più al suo stato iniziale; è pertanto un intervento che non ammette secondi tentativi, e ha una sola occasione di essere perfetto: un flusso che viaggia in una sola direzione,



animato da un attore che ha precisa coscienza del suo ruolo. Con lo stesso spirito Marrone intraprende la sua trasformazione della materia alla ricerca dello strumento perfetto per abilitare questo intervento.

“La cucina totalmente su misura rende la trasformazione culinaria confortevole e sicura”.

L'ergonomia progettuale di una cucina Marrone si esprime in ogni elemento: dalla scelta dei materiali alla disposizione delle funzioni, dal disegno delle forme complessive in rapporto all'ambiente fino ai profili del più elementare punto di controllo. Tutto ha uno scopo: consentire le più alte prestazioni culinarie in un contesto di efficienza totale, sicurezza e comfort d'uso. La perfetta macchina di trasformazione.

Unicità
Espressione delle potenzialità
Design

Ars addit naturae Performance

Nelle mani dello Chef, una cucina Marrone è un abilitatore di cambiamento. L'arte esalta la natura, piegando le forze del freddo e del caldo al servizio dell'artista, permettendogli di trasformare, sperimentare, evolvere.

“La cucina su misura avvicina pensiero e azione”.

La performance è sicurezza del gesto, intuizione che ha la certezza di trasformarsi in atto, spazio e tempo tra pensiero e azione che si annullano. La cooking suite Marrone apre per lo Chef queste possibilità, e altera in maniera stabile il suo contesto operativo, aggiungendo per sempre alle sue abilità uno spazio di possibilità prima impensato.

Fornire allo Chef strumenti di evoluzione è il modo con cui Marrone partecipa al processo evolutivo della cultura culinaria, lasciando il proprio segno a fianco di quello dell'artista che è motore di questo percorso.

Il passo successivo
Arricchire le esperienze sensoriali
Sintesi tra possibile e necessario





STAFF &
COLLABORATORI

140

Dal reparto progettazione alla produzione, dalle vendite alla ricerca e sviluppo, dagli acquisti alla logistica, dal marketing all'amministrazione, al reparto informatico e agli agenti che operano in tutto il mondo.

Tutti insieme, tutti i giorni, per dare forma agli strumenti destinati agli artisti della cucina.

PERSONE

PROGETTI



RE-NAA
Ristorante | Stavanger, Norvegia | ❁❁

FRANTZÉN

Ristorante | Stoccolma, Svezia | ❁❁❁



VILLA FELTRINELLI

Ristorante | Gargnano (Brescia), Italia | ❁❁❁



IL SAN PIETRO DI POSITANO

Ristorante | Positano (Salerno), Italia | ❁❁



LE CINQ - FOUR SEASONS GEORGE V

Ristorante | Parigi, Francia | ❁❁❁



D'O

Ristorante | Cornaredo (Milano), Italia | ❁❁



TANKOA YACHTS

Navale



VILLA LEVI

Residenziale | Stoccarda, Germania



VILLA PRIVATA

Residenziale | Pampushevo, Russia



CASTELLO DI PROCOPIO

Residenziale | Perugia, Italia



AMAN VENICE

Hotellerie | Venezia, Italia



RISTORANTI STELLATI MICHELIN

*** STELLE MICHELIN

FRANTZÉN, CHEF BJÖRN FRANTZÉN, STOCCOLMA - SVEZIA

LE CALANDRE, CHEF MASSIMILIANO ALAJMO, RUBANO (PD) - ITALIA

LE CINQ RESTAURANT @ FOUR SEASONS GEORGE V, CHEF CHRISTIAN LE SQUER, PARIGI - FRANCIA

ENRICO BARTOLINI AL MUDEC, CHEF ENRICO BARTOLINI, MILANO - ITALIA

ODETTE, CHEF JULIEN ROYER, SINGAPORE - SINGAPORE

** STELLE MICHELIN

CASA DE CHÁ DE BOA NOVA, CHEF RUI PAULA, LEÇA DA PALMEIRA - PORTOGALLO

D'O, CHEF DAVIDE OLDANI, CORNAREDO (MI) - ITALIA

DA VITTORIO, CHEF STEFANO BACCHELLI, SHANGHAI - CINA

HORVATH, CHEF FRANK SEBASTIAN, BERLINO - GERMANIA

IL GALLO D'ORO, CHEF BENOIT SINTHON, FUNCHAL - PORTOGALLO

IL PAGLIACCIO, CHEF ANTHONY GENOVESE, ROMA - ITALIA

MICHEL SARRAN RESTAURANT, CHEF MICHEL SARRAN, TOLOSA - FRANCIA

MIRAMONTI L'ALTRO, PHILIPPE LÉVEILLÉ, CONCESIO (BS) - ITALIA

QUATTRO PASSI, CHEF ANTONIO MELLINO, MARINA DEL CANTONE (NA) - ITALIA

RE-NAA, CHEF SVEN ERIK RENAA, STAVANGER - NORVEGIA

RESTAURANT SERGE VIEIRA, CHEF SERGE VIEIRA, CHAUDES-AIGUES - FRANCIA

SEA GRILL, CHEF YVES MATTAGNE, BRUXELLES - BELGIO

TETSUYA'S, CHEF TETSUYA WAKUDA, SYDNEY - AUSTRALIA

TRIBECA, CHEF JAN SOBECKI, HEEZE - PAESI BASSI

VILLA FELTRINELLI, CHEF STEFANO BAIOTTO, GARGNANO (BS) - ITALIA

* STELLA MICHELIN

AALTO BY IYO, CHEF TAKESHI IWAI, MILANO - ITALIA

ALTA BAIZ - GRÜNER WALD, CHEF CLAUDIO URRU, NEUHAUSEN HAMBER - GERMANIA

AUBERGE DE MONTFLEURY, RICHARD ROCLE, VILLENEUVE DE BERG - FRANCIA

BIJJEFF, CHEF JEF SCHUUR, TEXEL - HOLLANDCHÂTEAU DE MERCUES, JULIEN POISOT, MERCUÈS - FRANCIA

CLAIR DE LA PLUME, CHEF JULIEN ALLANO, GRIGNAN - FRANCIA

EINSUNTERNULL, CHEF SILVIO PFEUFER, BERLINO - GERMANIA

ESPLANADE, CHEF MASSIMO FEZZARDI, DESENZANO DEL GARDA (BS) - ITALIA

FIFTY SECONDS, CHEF ARTIN BERASATEGUI, LISBONA - PORTOGALLO

GRANCAFFÉ QUADRI, CHEF SILVIO GIAVEDONI, VENEZIA - ITALIA

IL RISTORANTE DI LUCA FANTIN @ BULGARI GINZA, CHEF LUCA FANTIN, TOKYO - GIAPPONE

IYO, CHEF MICHELE BIASSONI, MILANO - ITALIA

JARDIN TROPICAL, CHEF CHRISTOPHE VAN DEN BERGHE, KNOKKE - BELGIO

KUPPELRAIN, CHEF JÖRG TRAFIOIER, CASTELBELLO (BZ) - ITALIA

LA PAROLINA, CHEF ROMANO GORDINI, TREVINANO (VT) - ITALIA

LA STÛA DE MICHIL, CHEF NICOLA LAERA, CORVARA IN BADIA (BZ) - ITALIA

LA TABLE DE CASTIGNO, CHEF STEPHAN PAROCHE & JUSTINE VIANO, ASSIGNAN - FRANCIA

LA TERRAZZA DELL'EDEN, CHEF FABIO CIERVO, ROMA - ITALIA

L'ARGINE A VENCÒ, CHEF ANTONIA KULGMANN, DOLEGNA DEL COLLIO (GO) - ITALIA

LE GEORGE @ FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V, CHEF SIMONE ZANONI, PARIGI - FRANCIA

LEA LINSTER, CHEF LOUIS LINSTER, FRISANGE - LUSSEMBURGO

LOCO, CHEF ALEXANDRE SILVA, LISBONA - PORTOGALLO

L'ORANGERIE @ FOUR SEASONS HOTEL, CHEF DAVID BIZET, PARIGI - FRANCIA

OPERAKÅLLEREN, CHEF STEFANO CATENACCI, STOCCOLMA - SVEZIA

ORA D'ARIA, CHEF MARCO STABILE, FIRENZE - ITALIA

OSTERIA DI PASSIGNANO, CHEF NICOLA DAMIANI, PASSIGNANO (FI) - ITALIA

PAVO @ DAS BURGHOTEL FALKENSTEIN, CHEF SIMON SCHLACHTER, PRONTEN IN ALLGÄU - GERMANIA

RISTORANTE BISTROT, CHEF ANDREA MATTEI, FORTE DEI MARMI (LU) - ITALIA

SENZANOME, CHEF GIOVANNI BRUNO, BRUXELLES - BELGIO

STORSTAD RESTAURANT, CHEF ANTON SCHMAUS, REGENSBURG - GERMANIA

UNDER, CHEF NICOLA ELLITSGAARD, LINDSNES - NORVEGIA

VILLA EMILY, CHEF MATHIEU JACRI, BRUXELLES - BELGIO

VOLTAIRE @ KASTEEL BROEKHUIZEN, CHEF T. DIEPERSLOOT & R. POEL, LEERSUM - PAESI BASSI

VUN @ PARK HYATT, CHEF ANDREA APREA, MILANO - ITALIA

ZASS @ IL SAN PIETRO, CHEF ALOIS VANLANGENAEKER, POSITANO (SA) - ITALIA

REFERENZE

HOTEL & CATENE ALBERGHIERE

AMAN, VENEZIA - ITALIA
ANDAZ BY HYATT, SINGAPORE - SINGAPORE
ATLANTIS, SANYA - CINA
BELMOND HOTEL CARUSO, POSITANO (SA) - ITALIA
CROWNE PLAZA, DOHA - QATAR
CROWNE PLAZA, MARINA DUBAI - UAE
EDITION, BODRUM - TURCHIA
EDITION, SHANGHAI - CINA
FAIRMONT, RIYADH - ARABIA SAUDITA
FOUR POINT BY SHERATON, BOLZANO - ITALIA
FOUR SEASONS | AL MARYAH ISLAND, ABU DHABI - UAE
FOUR SEASONS | ASTIR PALACE HOTEL, ATENE - GRECIA
FOUR SEASONS | COTAI STRIP, MACAO - CINA
GRAND HYATT, DUBAI - UAE
GRAND HYATT, HANGZHOU - CINA
GRAND HYATT, GIACARTA - INDONESIA
GRAND HYATT, KUALA LUMPUR - MALESIA
GRAND HYATT, SINGAPORE - SINGAPORE
HILTON | ECO CITY, TIANJIN - CINA
HILTON | THE PALM, DUBAI - UAE
HOTEL BELLAGIO, SHANGHAI - CINA
HYATT REGENCY, ADDIS ABEBA - ETIOPIA
HYATT REGENCY, ARUSHA - TANZANIA
HYATT REGENCY, DELHI - INDIA
HYATT REGENCY, MOSCA - RUSSIA
HYATT REGENCY, SOCHI - RUSSIA
HYATT REGENCY, BANGKOK - TAILANDIA
INTERCONTINENTAL, BEIJING - CINA
INTERCONTINENTAL, MALDIVE - MALDIVE
INTERCONTINENTAL, XI AN - CINA
JW MARRIOTT, DELHI - INDIA

JW MARRIOTT, SHANGHAI - CINA
JW MARRIOTT, DA NANG - VIETNAM
JW MARRIOTT, DUBAI - UAE
LE MERIDIEN, ABU DHABI - UAE
LE MERIDIEN, DUBAI - UAE
MACAKIZI, BODRUM - TURCHIA
MANDARIN ORIENTAL, HONG KONG - CINA
MANDARIN ORIENTAL, BANGKOK - TAILANDIA
MANDARIN ORIENTAL, BEIJING - CINA
MANDARIN ORIENTAL, DOHA - QATAR
MANDARIN ORIENTAL, DUBAI - UAE
MARRIOTT, XIAMEN - CINA
MARRIOTT, SHANGHAI - CINA
MARRIOTT, DUBAI - UAE
MGM COTAI, MACAO - CINA
NOBU HOTEL, RIYADH - ARABIA SAUDITA
ONE & ONLY, PORTONNOVI - MONTENEGRO
ONE & ONLY, MAURITIUS - MAURITIUS
PARK HYATT, SHENZHEN - CINA
PULLMAN, BANGKOK - TAILANDIA
RITZ CARLTON, HONG KONG - CINA
RITZ CARLTON, CITTÀ DEL MESSICO - MESSICO
ROYAL SAVOY, FUNCHAL - PORTOGALLO
SHANGRI LA, BANGALORE - INDIA
SHERATON, DUBAI - UAE
SHERATON, HONG KONG - CINA
SHERATON, MANILA - FILIPPINE
SHERATON, SHANGHAI - CINA
SOFITEL, BANGKOK - TAILANDIA
SOFITEL, DUBAI - UAE
ST. REGIS, ABU DHABI - UAE

SWISSHOTEL, SOCHI - RUSSIA
SWISSHOTEL, ISTANBUL - TURCHIA
THE ROYAL ATLANTIS, DUBAI - UAE
W CHENGDU, CHENGDU - CINA
W SHANGHAI, SHANGHAI - CINA
WAFI SOFITEL, DUBAI - UAE
WESTIN, SHENZHEN - CINA
WESTIN, GIACARTA - INDONESIA

RISTORANTI RINOMATI

CAMPARINO, MILANO - ITALIA
JINCQUOI AVENIDA, LISBONA - PORTOGALLO
JINCQUOI ASIA, LISBONA - PORTOGALLO
LA PETITE MAISON, HONG KONG - CINA
LA PETITE MAISON, LONDRA - REGNO UNITO
LA PETITE MAISON, RIYADH - ARABIA SAUDITA
LANGOSTERIA, MILANO - ITALIA
PALAZZO BORROMEO D'ADDA, MILANO - ITALIA
PALAZZO VERSACE, DUBAI - UAE
SOHO HOUSE, ISTANBUL - TURCHIA
THE GRITTI PALACE, VENEZIA - ITALIA



& ALTRE IN ARRIVO



marrone.it | info@marrone.it

