

LA QUARTA POSATA

Dalla collaborazione di Mepra con JRE-Italia (Jeunes Resteurateurs d'Europe-Italie, l'associazione Italiana dei Giovani Ristoratori d'Europa) nasce un prodotto di alto livello, inedito e innovativo: la **Quarta Posata**.



Mepra ha lavorato a stretto contatto con i giovani chef dell'associazione e con il loro presidente: lo chef Marco Stabile che, con questa particolare creazione, ha voluto omaggiare lo chef Spagnolo Ferran Adrià, il quale utilizza spesso una pinza per le sue tapas.

Si tratta infatti proprio di una pinza in acciaio inox, disponibile in diverse finiture per adattarsi a tutte le cucine. Il suo particolare design dalle linee pulite e minimali la rende perfetta per l'utilizzo sia per eleganti mise-en-place che in fase di preparazione e impiattamento.



Grazie alle sue sorprendenti caratteristiche, nel 2016 la **Quarta Posata** ha vinto uno dei più antichi e prestigiosi riconoscimenti, il premio per l'eccellenza del design in tutto il mondo: il *Good Design Award™ 2016 for Design Excellence*, promosso dal Chicago Athenaeum: Museo di Architettura e Design.

La **Quarta Posata** è l'elegante e allo stesso tempo creativa risposta di Mepra ai nuovi trend culinari, per una cucina giovane e sempre in evoluzione.

La **Quarta Posata** è disponibile nelle finiture: acciaio, ice, rainbow, champagne, oro nero, oro e bronzo.

Mepra SpA ringrazia tutti gli chef dell'associazione JRE-Italia per il loro prezioso contributo.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

3Bees Communication

3beespress-com@libero.it // 3beescommunication@gmail.com

Marcella: +39 335 8353732 // Marta: +39 347 6027532