

ORIS

HÖLSTEIN 1904

COMUNICATO STAMPA

La ricerca dell'eccellenza

26/04/2021

Oris, da sempre alla ricerca dell'eccellenza, con il lancio del nuovo calibro 400 raggiunge i livelli più alti della manifattura e del "savoir faire" orologiero. Nel solco di questa politica, ha scelto un testimonial che condivide le stesse ambizioni e capacità.

Siamo lieti di annunciarvi la partnership con Ettore Bocchia, Executive Chef del ristorante stellato "Mistral" presso il Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio, che sarà ambasciatore del marchio Oris.

Aquis Date Cal. 400

Lo chef ha scelto di indossare il nuovo Aquis Date Cal. 400, nel quale ha ritrovato la stessa eccellenza e cura del dettaglio da lui sempre ricercate nella realizzazione delle sue creazioni culinarie. Questo orologio è il primo Oris dotato del Calibro 400, il nuovo movimento automatico con 5 giorni di riserva di carica, altamente antimagnetico, con intervalli di manutenzione consigliati ogni 10 anni e garanzia di 10 anni, che ha stabilito un nuovo standard nell'orologeria meccanica ed è stato concepito interamente in proprio dagli esperti ingegneri di Oris. Non poteva che essere l'Aquis Date il primo segnatempo con questo nuovo movimento: un orologio forte, affidabile, versatile, ricco di funzioni e con un design accattivante per uomini e donne di ogni estrazione sociale, una vera icona del marchio Oris.

Chi è Ettore Bocchia

Executive Chef al "Grand Hotel Villa Serbelloni" a Bellagio, sul lago di Como, nel 2002 lancia il primo menu italiano di cucina molecolare. È il creatore di 7 tecniche inedite in cucina, tra le quali il gelato raffreddato con l'azoto liquido e la frittura negli zuccheri. Nel 2004 ottiene la prima stella Michelin. L'accurata ricerca scientifica gli ha permesso di gestire la tecnica e raggiungere una consapevolezza: per sublimare il prodotto è necessario cercare materie prime di altissimo livello. Dunque la sua è una continua ricerca dell'eccellenza. È stato consulente per il gruppo Costa Crociere e ha firmato i menu di tutti i ristoranti gourmet della stessa flotta. Tra i numerosi eventi che ha curato c'è la cena in piedi per il lancio del L.H.C. (Large Hadron Collider, il più grande acceleratore di particelle) presso il CERN di Ginevra nel 2008. Ha collaborato con il Centro di Ricerca di Ferrara (CFR), Studio Ambrosetti, Festival della Scienza di Genova, Istituto Nazionale della Fisica della Materia (INFN), Accademia di Brera. Tra le pubblicazioni si ricorda "Il gelato estemporaneo", scritto con Davide Cassi, e "L'essenza dell'invisibile". Dal 2013 tiene una rubrica video di cultura gastronomica, "L'uovo di Colombo" sulla rivista online www.ifioridelmale.it.



ORIS

HÖLSTEIN 1904

La scienza come arte culinaria: la cucina molecolare

Nel 2002 Ettore Bocchia inventa e lancia il primo menu italiano di cucina molecolare. Ma che cos'è la cucina molecolare? Innanzitutto non pensate ad alambicchi, alchimie o cose chimiche. La cucina molecolare, semplicemente, si propone di sviluppare nuove tecniche di cucina e di creare nuovi piatti restando saldamente fedele a questi 4 principi:

- Ogni novità deve ampliare, non distruggere, la tradizione gastronomica italiana
- Le nuove tecniche e i nuovi piatti devono valorizzare gli ingredienti naturali e le materie prime di qualità
- Essere attenta ai valori nutrizionali e al benessere di chi mangia, non solo agli aspetti estetici e organolettici
- Realizzare i suoi scopi creando nuove testure, progettate a livello microscopico grazie alla conoscenza delle proprietà fisiche e chimiche degli ingredienti

Si tratta di una cucina di ingredienti naturali e con tecniche che esaltino la materia prima senza snaturarla.



Storia e prestigio di una location unica

Il Grand Hotel Villa Serbelloni è uno degli alberghi storici di maggior prestigio in Italia, ed è l'unico 5 stelle lusso a Bellagio, il borgo più amato di tutto il lago. Costruito nel lontano 1850, il Grand Hotel è stato poi acquistato nel 1918 dalla famiglia svizzera Bucher, pioniera dell'hotellerie di lusso, che lo ha rinnovato mantenendone l'originaria maestosità. Lo stile Impero, Neoclassico e Liberty si incrociano armonicamente per compiacere e incantare i benestanti ospiti dell'epoca, rendendolo meta popolare per molti prestigiosi ospiti. La famiglia Bucher mantiene nel corso degli anni i propri valori: grande attenzione verso l'ospite e un ambiente lussuoso con un immancabile tocco familiare.



Direttamente dalla cucina del ristorante Mistral, l'Executive chef commenta: *“Rappresentare Oris è una grande occasione per unire l'eccellenza in cucina e l'eccellenza orologiera. L'Oris Aquis Date Cal. 400 è un orologio innovativo, originale, ricco di funzioni peculiari, che racconta una storia grazie alla presenza del calibro di manifattura: allo stesso modo le mie creazioni culinarie raccontano il processo di ricerca accurata delle migliori materie prime unite allo studio scientifico delle loro proprietà. Come Oris è pioniera di un approccio differente nel mondo dell'orologeria, così io sono stato il precursore di un nuovo linguaggio in cucina”.*