Delicatessen in Drogheria: materie prime del territorio e creatività

rational-0a6be989

Nasce da un desiderio imprenditoriale e dalla forte motivazione di rivoluzionare alcuni aspetti sociali radicati sul territorio di riferimento, la scelta intrapresa da **Marco Brugaletta** di fondare a Ragusa **Delicatessen in Drogheria** (Via Archimede, 32). Un luogo rivoluzionario e senza concorrenza sul territorio siciliano che offre **la frutta e la verdura stagionale a chilometro zero**, le **uova di fattoria**, **piatti di gastronomia** uguali a quelli preparati dalla nonna come le patate al forno a spicchi, il **pane appena sfornato**, i **salumi artigianali** e le **conserve fatte in casa**.

Uno degli elementi che contraddistingue Delicatessen in drogheria? Lo spiega Marco Brugaletta: «La cura per i dettagli, l'attenzione nell'accoglienza, la semplicità ma soprattutto **l'importanza dell'aspetto umano** che poniamo in tutto quello che facciamo rappresenta la nostra autenticità. Nella nostra gastronomia è possibile cenare provando piatti freschi e genuini, così come comprare delle uova.
Una missione gastronomica così importante richiede un alleato importante.

Brugaletta ha infatti acquistato recentemente il nuovo **SelfCookingCenter XS**: «**Rational** è uno di quegli oggetti che può supportare efficacemente un'impresa a 360° aiutando a ridurre i rischi, gestire gli imprevisti, migliorare il servizio, la qualità dei prodotti, il lavoro quotidiano dello staff e il prodotto finale offerto al cliente». Marco Brugaletta con il supporto del suo staff prepara gran parte delle pietanze della Delicatessen in drogheria con il SelfCookingCenter XS di Rational: dai broccoli a vapore alle carote al timo, alla parmigiana al forno non fritta, alla caponata, alle polpette di manzo e verdura, alle frittatine con uova biologiche e ricotta locale.

«I piatti che offriamo sono **territoriali, deliziosi, autentici, freschi** e prepariamo i nostri piatti utilizzando sempre le materie prime vendute presso il negozio. Per noi la semplicità e la qualità sono caratteristiche preponderanti e investiamo costantemente per migliorarle. Infatti, abbiamo acquistato il nuovo SelfCookingCenter XS di Rational per perfezionare quello che facciamo», spiega ancora

Brugaletta. Oltre a un incremento dell’eccellenza dei piatti il SelfCookingCenter XS permette di arrivare ad alte performance e di avere **ritmi lavorativi più fluidi ed ottimizzati**.

Il futuro? «Se dovessimo aprire un altro Delicatessen acquisteremo sicuramente un altro forno Rational. Ho assistito a una **dimostrazione** organizzata da Rational e l’impressione che ho avuto è stata ottima grazie alla maniacale dedizione mostrata nella volontà di realizzare un prodotto, all’attenzione che viene dedicata alle persone e alle molteplici opportunità offerte», afferma Brugaletta.