Il SelfCookingCenter di Rational al servizio di catering e banqueting

forno-rational-selfcookingcenter-5-sense-22c89550

Rational supporta sempre con più solidità il settore del **catering** e del **banqueting**, ne potenzia le caratteristiche e aiuta a soddisfare le esigenze del mercato di riferimento. Lo confermano **Albino Falleroni e Maurizio Albavera**, rispettivamente titolari di **Gusto & Caproccio** (Via Osvaldo Licini, Grottammare - Ascoli Piceno) e **Diana Catering** (Via Colombo, S. Bartolomeo - Imola).

Gusto & Caproccio nasce dall'idea ultra ventennale dello chef Albino Falleroni che, oltre a offrire l'opportunità di degustare le sue specialità gastronomiche, propone servizi catering e banqueting per ogni tipologia di evento. Le specialità del menù, come ricorda lo chef Falleroni, sono timballino di alici su vellutata di sedano rapa, lasagna al ragù di carni bianche e cime di rape, cartoccio di rana pescatrice in guazzetto e tronchetto di maiale al finocchietto **preparate con la massima trasparenza nei confronti del cliente** a partire dalla preparazione del piatto al servizio.

Diana Catering guidata da Maurizio Albavera è un'attività specializzata nella **realizzazione di eventi** che si caratterizza per la scelta di non avere un menù fisso e **preparare la materia prima che il mare quotidianamente offre**. «La nostra specialità? Polpo precotto sous vide a basse temperature e successivamente grigliato. Noi crediamo che un buon piatto nasca dalla ricerca di **pochi ingredienti selezionati cucinati con attenzione**», racconta Albavera.

Due realtà simili ma allo stesso tempo molto diverse grazie alla forte identità che le definisce ma che entrambe concordano su un punto fondamentale: il **SelfCookingCenter** di Rational rappresenta il partner ideale. «Il SelfCookingCenter permette un'elevatissima qualità del risultato finale e grazie al Finishing, che permette di **offrire piatti sempre cotti a puntino senza stress e confusione**», afferma Maurizio Albavera.

Aggiunge lo chef Falleroni: «I vantaggi del SelfCookingCenter sono molteplici e vanno dalla **facilità d'uso** alla qualità che rimane costante nel tempo, fino all'enorme **risparmio di tempo** vista la capacità del forno di lavorare in autonomia. Rational permette di garantire al cliente lo standard

qualitativo in ogni momento».