Il SelfCookingCenter di Rational nel ristorante La Piratera

img-1408-d46d5629

Il fascino storico di un luogo che nasce dalla struttura di un faro risalente al XIII secolo che si sposa con piatti tradizionali italiani sapientemente preparati. Stiamo parlando del ristorante La Piratera (Isola Madre, 28838 Stresa VB) nato per volere della famiglia Borromeo e gestito dal 1949 da Pier Luca Telli e la sua famiglia.

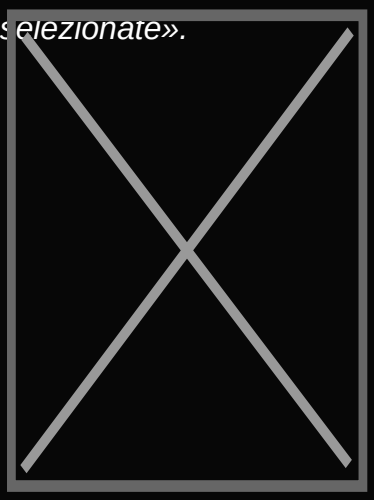
Racconta **Luca Telli** titolare del ristorante: *«Il torrione dove è costruito il bar nasce nel 1200 ed inizialmente fu trasformato in mulino ad asino per l'irrigazione del giardino. Successivamente fu abbandonato fino a quando, agli inizi del secolo scorso, il futuro principe Vitaliano X Borromeo Arese scelse questa zona per giocare con amici e fratelli. I bambini decisero di ribatezzare il luogo "La Piratera" che nella loro mente richiamava un covo di pirati»*.



Nasce da questa storia il nome del ristorante, dal desiderio di ricordare un luogo magico ed indimenticabile. La storicità della location si rispecchia anche nella scelta dei piatti proposti e nelle specialità del ristorante, ovvero pietanze a base di pesce di lago.

La continua ricerca dell'eccellenza ha naturalmente portato Luca Telli a scegliere RATIONAL ed acquistare 2 SelfCookingCenter XS.
«I complimenti che riceviamo più spesso dai nostri clienti? Oltre all'indiscussa vista meravigliosa, lodano la qualità delle pietanze preparate e la succosità dei piatti. La maggior parte delle proposte che spaziano dalle vedure al vapore e alla piastra, agli arrosti e al pesce di lago sono preparate con il SelfCookingCenter XS di RATIONAL che permette di valorizzare al meglio le eccellenti materie prime

selezionate».



Uno degli elementi che contraddistingue RATIONAL e i prodotti che propone? *«Prima di Rational avevamo più difficoltà nella gestione del tempo e nell'organizzazione del lavoro soprattutto durante il servizio. Ora abbiamo ritmi più fluidi ed ottimizzati. Il SelfCookingCenter XS è diventato l'anima della cucina e permette di fare qualsiasi cosa con tempistiche veloci mantenendo la qualità invariata».*

RATIONAL rappresenta un ottimo assistente che può supportare efficacemente un'impresa sia per quanto riguarda il risparmio dei costi sia per il risparmio del tempo soprattutto grazie alle due funzioni iLevelControl e CareControl che il SelfCookingCenter XS offre.

«Lo consiglierei ad un collega? Assolutamente si perché spiegherei che il SelfCookingCenter XS permette di avere molteplici benefici: non solo aumenta la qualità dei piatti ma offre la possibilità di avere un risparmio ricavato da una netta riduzione del calo peso» conclude Luca Telli.

www.rational-online.com