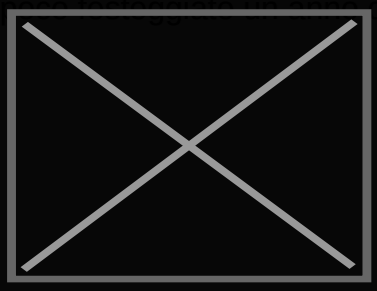
Lo street food diventa protagonista con Rational

bottega-21-f5f01fa1

Lo street food, oltre ad essere il nuovo trend, sarà anche il business del futuro. Con questo presupposto Andrea Graziano ha creato FUD Bottega Sicula Catania (Via Santa Filomena, 35), un locale che rinnov il mondo del cibo e invita a mangiare e bere seguendo solo gli istinti. L'attività ha da [illegible] dalla sua nascita e Rational è stata al suo fianco fin dall'esordio.



In un ambiente contemporaneo, uno spazioso banco di gastronomia, salumi e formaggi, prepara panini espressi e taglieri prelibati. Nel forno a legna si rincorrono pizze napoletane a lenta lievitazione, leggere e golose, mentre la cucina sforna hamburger e hot dog, patate e insalate.

Più che nel tipico street food siciliano, FUD ha infatti deciso di specializzarsi nella preparazione dei connotati più internazionali, come appunto hot dog e hamburger, preparati con carni diverse, ma tutte rigorosamente siciliane: dal manzo al bufalo, dall'asino al cavallo, fino al maiale nero dei Nebrodi. Proprio agli hamburger del resto l'attività deve principalmente la sua fortuna. «Una delle nostre specialità principali, molto apprezzata per il particolare tipo di produzione - spiega il titolare Andrea Graziano - sono poi le Bec Potetos: particolari patate a pasta gialla con buccia che, prima vengono cotte al vapore, aromatizzate, poi fritte e successivamente riscaldate per essere servite con formaggio ragusano, guanciale croccante di suino nero ed erbe aromatiche».

I piatti si possono gustare seduti alle grandi tavolate che riempiono di vita il locale da mattina a sera, creando un'atmosfera familiare e spensierata che si ritrova anche nel menu dove sono elencate le

pietanze i cui nomi sono frutto di uno spiritoso inglese italianizzato, a riprova che in realtà si tratta di prodotti tutti tipicamente siciliani, capaci quindi di fare la differenza.

Tra le chiave del successo di questa formula, vi è senz'altro il SelfCookingCenter whitefficiency. «Utilizziamo questo sistema - afferma Graziano - per cucinare tutto quello che viene inserito nei panini. Ogni piatto viene assolutamente valorizzato dal forno, che è in grado di cucinare tutte le verdure al vapore e le carni a basse temperature. L'efficienza del SelfCookingCenter whitefficiency ci permette di preparare una serie sconfinata di abbinamenti, ma in realtà abbiamo scelto Rational per la possibilità di standardizzare la cottura. Cosa ci ha convinto? La possibilità di programmare la modalità di cottura dei vari tipi di hamburger e l'eventualità, in questo modo, di replicare il format, magari in un futuro, anche al di fuori della Sicilia. Questo ci consente di non assumere uno chef specializzato, ma un team di sette/otto persone che possono intercambiarsi, garantendo allo stesso modo la gustosità delle pietanze. Il tempo si riduce in cucina e anche la supervisione della cottura. Purtroppo molto spesso lo street food viene erroneamente confuso con il junk food, ma le due realtà non hanno nulla a che vedere. Con le tecniche corrette, i prodotti scelti e i giusti ausili come il SelfCookingCenter whitefficiency, anche il cibo da strada può diventare una grande pietanza da servire».