# Sicilia, e ora i ristoranti dell'Hotel della Valle si dotano della tecnologia Rational

20230608114725hotel-abdd956f

L'**Hotel della Valle**, nella Valle dei Templi **nell'Agrigentino** in Sicilia, ospita, oltre alle 110 camere, anche sale riunioni, una Spa, una piscina, un anfiteatro esterno e due ristoranti, il Palmizio e la Veranda, aperti pure al pubblico. La struttura risale agli anni '60, ma **nel 2021**, in concomitanza al cambio di proprietà, è stato avviato un **progetto di ristrutturazione che ha coinvolto anche la cucina e il laboratorio di pasticceria**.

Dal 2021 l'attività ristorativa è guidata dallo chef **Antonio di Caro**, da sempre attivo nella sua terra natia. La sua esperienza quarantennale nel campo dell'arte culinaria ha permesso alla ristorazione dell'hotel di diventare uno dei fiori all'occhiello della struttura. L'**offerta culinaria è molto variegata** e spazia dall'ampia proposta di prodotti per le colazioni continentali e internazionali, alla realizzazione di menu completi che offrono un'autentica esperienza della Sicilia con tutti i suoi profumi e sapori unici, fino alla produzione su larga scala dell'attività di banchettistica per eventi e ricevimenti.

Antonio di Caro ha spiegato che la loro esigenza è quella di **mantenere alti il gusto dei sapori tradizionali e la qualità dei prodotti** sia quando cucinano piccole quantità, così come quando la produzione è molto più elevata, tenendo in considerazione anche le difficoltà legate alla scarsità di personale nel settore.
Nella tecnologia Rational hanno trovato la risposta: *«Non dobbiamo più controllare le cotture come prima* – afferma di Caro – **possiamo cuocere la carne la notte e trovarla pronta l'indomani»**. La cucina è stata dotata, infatti, di un **iCombi Pro 61**, **un 101 e un iVario 2S** che vengono utilizzati per gestire le preparazioni del ristorante, mentre nell'area di produzione dedicata alla banchettistica ci sono un iCombi Pro 202 e un iVario L, dedicati appunto a cuocere grandi quantità di cibo e rigenerare i piatti per il servizio contemporaneo di centinaia di ospiti.

*"Conosco **Rational** da molti anni e quando sono venuto a lavorare qui ho subito voluto che venisse introdotto perché è **affidabile e preciso**. Amo i prodotti del territorio e li propongo sempre nei nostri*

*piatti che sono quelli tipici della cucina tradizionale, ma rivisitati, come la zuppa di pesce in carta fata, cotta rigorosamente nel Rational. I vantaggi sono molti, a partire dal risparmio di tempo al minor calo peso”*, conclude di Caro.