Rational On Tour, ecco come potenziare la cucina tradizionale con la tecnologia

20241025101016rational-528d120c

Celebrare i piatti più rappresentativi del nostro Paese e nel contempo **dimostrare come l'innovazione possa rendere la loro preparazione più efficiente e sostenibile**, senza alterare l'autenticità dei sapori: a questo punta **Rational On Tour** - Le ricette della tradizione italiana, nuovo progetto lanciato da Rational.

Il format si propone di **combinare la ricchezza della tradizione regionale con l'innovazione tecnologica**, mostrando come la cucina italiana possa mantenere la sua autenticità anche attraverso l'impiego di strumenti moderni. Si può progredire senza perdere l'identità insomma, adottando soluzioni contemporanee e innovative. **I sistemi di cottura avanzati non segnano una rottura con la tradizione ma**, al contrario, **rappresentano un potenziamento** perché rendono la cucina moderna più efficiente, sostenibile e produttiva.

In ogni tappa del tour, i protagonisti sono chef locali che reinterpretano i piatti tipici delle loro regioni utilizzando i sistemi di cottura avanzati di Rational. **La parmigiana di melanzane** dello chef Andrea Profeta, ad esempio, viene interamente preparata in un forno professionale, mentre **l'impasto delle olive ascolane** dello chef Albino Falleroni viene cotto nell'iVario Pro. La **Bagna Cauda** dello chef Maurizio Vinardi, invece, viene preparata sottovuoto, sempre in forno.
Gli chef coinvolti nel progetto utilizzano da anni il forno professionale **iCombi** o il sistema di cottura multifunzione **iVario Pro** nelle loro cucine, pertanto sono in grado di sfruttarli al meglio per le loro esigenze. Grazie a queste tecnologie innovative, **i tempi e i costi di preparazione sono ottimizzati**, migliorando la produttività della cucina e garantendo risultati di qualità costante. **L'efficienza operativa diventa parte integrante del processo creativo**, permettendo agli chef di esprimersi al meglio anche in condizioni di lavoro dinamiche e con tempistiche strette.

L'innovazione tecnologica che caratterizza ogni ricetta consente una **gestione sostenibile delle risorse**, riducendo gli sprechi e ottimizzando il consumo energetico. Questo approccio rappresenta la

perfetta fusione tra il rispetto delle radici culinarie italiane e la necessità di una cucina moderna e responsabile. Con Rational On Tour, il viaggio attraverso l’Italia diventa quindi un’opportunità per scoprire come la tecnologia possa rivoluzionare il modo di cucinare, preservando l’essenza dei piatti tradizionali e proiettandola nel futuro.