Formazione: Rational lancia il podcast 'La svolta in cucina'

20250317163916podcast1200x600-0c5511bd

Come sarebbe il lavoro in cucina se fosse più veloce, meno stressante e più efficiente? Il podcast “La svolta in cucina”, firmato Rational risponde proprio a questa domanda, offrendo un viaggio tra le nuove tecnologie di cottura multifunzione e il loro impatto sulla ristorazione. **Sei episodi, condotti dallo chef e consulente Andrei Micle**, per raccontare come l’innovazione possa migliorare la qualità della vita e del lavoro in cucina. Con l’intento di accompagnare chef e imprenditori della ristorazione in un percorso educativo e pratico, Rational Italia ha sviluppato questo podcast in collaborazione con AudioFood e con il supporto formativo di Elis Food Hub, affrontando **i temi chiave della ristorazione moderna**: progettazione degli spazi in cucina, formazione del personale, ottimizzazione del tempo e riduzione dello stress, sostenibilità economica e ambientale, ergonomia e versatilità tecnologica, gestione dei grandi volumi. Ogni puntata, poi, è arricchita dalle testimonianze dirette di chef e imprenditori che hanno trasformato il loro modo di lavorare grazie alle soluzioni dell'azienda.

Tra questi, **Marco Biemmi**, **titolare della Pescheria e take away Murice di Brescia**, che racconta di come i sistemi di cottura Rational abbiano permesso di liberare molto spazio in cucina «Inizialmente, preparare tutti i piatti del menù richiedeva 3-4 ore, adesso, in appena 1 ora e 30 minuti, riusciamo a produrne il 60% in più. L’ottimizzazione dello spazio è stata fondamentale: con una cucina compatta, abbiamo organizzato il forno accanto agli 8 fuochi per avere tutto a portata di mano, insieme a bollitore, abbattitore e freezer. Questo ci permette di trasferire rapidamente i prodotti dal forno all’abbattitore, migliorando la gestione della temperatura. Il forno, pur occupando poco spazio, è l’attrezzatura più performante. Pianificare l’integrazione delle tecnologie di cottura avanzate è essenziale per rendere più efficiente l’intero sistema cucina».

Isaia D’Angelo, cuoco e titolare di “Paglià - Pizza e Fichi” a Pagliare del Tronto (AP), sottolinea l’importanza della tecnologia nel migliorare le condizioni di lavoro e incentivare i giovani a restare nel settore «Abbiamo bisogno di tecnologie che ci permettano di lavorare sempre di meno e sempre

meglio. La formazione è la chiave per far crescere il settore e garantire alle nuove generazioni una qualità della vita che li motivi a restare».

Salvatore Vedele, cuoco e titolare dell'Agriturismo "Sa Tanca e Bore" di Siniscola (NU), spiega come la gestione da remoto delle attrezzature gli abbia permesso di avere più libertà «Con Rational ho potuto finalmente andare in vacanza senza dover chiudere il locale! La gestione da remoto e la costanza nei risultati hanno reso tutto più semplice per me e per i miei collaboratori».

Andrea Incerti Vezzani, cuoco e titolare del ristorante stellato Ca' Matilde di Reggio Emilia, ci propone il suo punto di vista sulla sostenibilità «L'ammortamento dell'attrezzatura c'è solo se la utilizzi. Strumenti tradizionali come friggitrici o cuocipasta restano accesi ma inutilizzati per gran parte della giornata, mentre una tecnologia multifunzione lavora continuamente, riducendo sprechi e consumi. È come avere una Ferrari e usarla al minimo: un vero spreco del suo potenziale! Se sfruttata nel modo corretto, un'attrezzatura avanzata non solo migliora l'efficienza, ma alleggerisce la gestione dei collaboratori e delle materie prime, ottimizzando il lavoro in cucina».

Angelo Tortorelli, cuoco e titolare de "Il Polentiere" di Morgex (AO), afferma «iVario è come un'astronave e io sono il comandante: mi permette di lavorare senza stress e senza dover controllare continuamente le cotture. Ho ridotto la fatica fisica e garantisco sempre lo stesso livello di qualità ai miei clienti».

Renato Cardogna, titolare di "Bazzano Beach" a Sperlonga (LT), racconta come l'introduzione del forno iCombi abbia migliorato il menù e ridotto gli sprechi «Abbiamo fatto un salto di qualità enorme con l'introduzione del forno iCombi Rational. Grazie a queste tecnologie abbiamo migliorato il nostro menù, ridotto gli sprechi e incrementato l'efficienza in cucina».

Secondo **Marco Iozzolino**, National Corporate Chef di Rational Italia: «*Oggi i cuochi devono aggiornarsi e ampliare le loro competenze, non solo come artigiani, ma anche come imprenditori e manager. Questo è fondamentale per gestire le attività in modo più efficiente, sostenibile e redditizio. Con le giuste tecnologie di cottura, è possibile ridurre i tempi di preparazione, garantire uniformità nei risultati, diminuire gli sprechi e migliorare la sicurezza sul lavoro*».

Con una narrazione chiara e il supporto di professionisti del settore, "La svolta in cucina" proporrà **episodi di circa 20 minuti pensati per offrire spunti pratici e immediatamente applicabili nel lavoro quotidiano**. Grazie alla fruizione on-demand, i professionisti della ristorazione possono aggiornarsi ovunque e in qualsiasi momento, senza dover interrompere il proprio lavoro. Disponibile su tutte le principali piattaforme audio, ogni puntata del podcast permette di scaricare degli

approfondimenti sul tema trattato visitando https://www.rational-online.com/it_it/lp/podcast/.