A tutto vapore con Rational, street food, in formato wellness

polleria-3-814f3ac6

Materie prime selezionate e tecnologia avanzata per mantenere i valori nutrizionali delle pietanze. In zona Porta Romana a Milano, Polleria 2.0 grazie al SelfCookingCenter conferma la tendenza dello street food, in formato wellness.

Polleria_2Affascinato dall'alta ristorazione, il cibo da strada sta conoscendo un successo sfrenato per l'esigenza sia dei consumatori di mangiare in modo economico sia dei ristoratori di avere strutture più leggere. **Daniele Urbani, titolare di Polleria 2.0 (Via Crema, 16 – Milano)**, dopo un'attenta analisi di mercato, ha deciso di abbinare il trend non solo alla passione personale per la cucina e l'arte culinaria, ma anche alla tecnologia moderna Rational. Ciò che contraddistingue il locale, che ha reinventato una storica polleria, è la tipologia di cottura utilizzata: **a vapore a bassa temperatura,** che preserva quasi il 100% dei valori nutrizionali dei cibi. Anche per asporto e delivery, Polleria 2.0 si avvale del SelfCookingCenter per ultimare le pietanze in modo combinato, utilizzando le **funzioni di cottura tradizionale, sottovuoto e di vaso-cottura**. «Con il SelfCookingCenter la produttività è raddoppiata perché risparmio molto tempo e la funzione "vapore" mi permette di cucinare le mie specialità alla perfezione», spiega Urbani. «Inoltre, grazie alla funzione iLevelControl, preparo piatti diversi contemporaneamente, risparmiando così denaro, spazio ed energia. La facilità d'uso, infatti, non richiede personale competente, a differenza di un forno tradizionale al quale bisogna sempre associare una persona esperta, attenta e unicamente dedita alla preparazione di quel determinato cibo», conclude.

La specialità della casa, ovvero il **galletto nostrano e certificato**, viene cotto utilizzando la cottura a vapore, che lascia la carne tenera e dalla consistenza succosa, croccante fuori e burrosa dentro. La centrale di misurazione e regolazione del SelfCookingCenter diffonde un clima uniforme nella camera di cottura, che può essere adattato ai singoli alimenti. I tempi di riscaldamento si fanno brevissimi, i

colori intensi, i sapori gustosi e il mantenimento di vitamine e minerali garantisce una qualità ottimale delle pietanze, anche in presenza di grandi quantitativi. All’italiana, con timo, salvia e rosmarino; alla giapponese, con salsa di soia, lime, miele, zenzero e peperoncino, e all’indiana in versione piccante Tandoori: queste le tre marinature speziate che vanno per la maggiore e con le quali viene insaporito il prodotto di punta del locale. Tra le altre proposte, classiche e originali: pollo, spiedini, polpette, alette, cosce, panini e contorni, tra cui patate e verdure grigliate. Ma non è tutto. Alla Polleria 2.0 si utilizzano anche le applicazioni del SelfCookingCenter per la cucina internazionale, ad esempio per la cottura dell’anatra alla pechinese e all’arancia.

«L’affidabilità, l’esperienza e la sicurezza dimostrata nel corso dei RATIONAL CookingLive cui ho partecipato, mi hanno convinto che il SelfCookingCenter fosse l’attrezzatura di cui avevo bisogno, per non parlare della semplicità di utilizzo, della funzionalità degli accessori e delle applicazioni, nonché della qualità del prodotto finito», ricorda Urbani, che ha già in mente di aprire altri locali sia in Italia che all’estero.