SelfCookingCenter, Rational a fianco dei macellai verso nuovi orizzonti

20160325-135622-41fe1aca

Differenziarsi dalla concorrenza consente di dare carattere alla propria attività. Al giorno d'oggi, infatti, le realtà aziendali che trovano nuova forza nella passione, nella fantasia e nel valore aggiunto hanno colto la vera essenza della crescita. Si può dire che questo è proprio il caso della **Macelleria "Da Andrea" di Casier i**n provincia di Treviso (Viale della Liberazione, 67) che da qualche mese ha deciso di offrire alla sua clientela di fiducia un servizio a 360 gradi che allarga la gamma dei prodotti, andando oltre al banco tipico della macelleria e includendo anche preparazioni calde e sfiziose di carne, piatti pronti e gustosi sughi.

20160325_135558«Ho partecipato gratuitamente a un **Rational CookingLive**, durante il quale l'esitazione ha lasciato spazio alla certezza dell'acquisto di un **SelfCookingCenter 5 Senses** a 6 teglie e della sua cappa Ultravent. Inoltre, ho vari amici nel mondo della ristorazione che si sono affidati completamente al SelfCookingCenter e non tornerebbero indietro», così **Andrea Valotto**, titolare del negozio, racconta il momento in cui, qualche mese fa, si è reso conto che il sistema di cottura Rational fosse quello adatto per ottimizzare al meglio il suo progetto. Indispensabile, infatti, per una macelleria che è anche gastronomia: il SelfCookingCenter di Rational migliora il punto vendita e arricchisce la proposta con sapori sempre nuovi.

Il processo di finishing e di mantenimento che il sistema di cottura Rational assicura è indispensabile per l'idea di servizio pensata da Valotto. Il 30% della proposta offerta alla macelleria "Da Andrea", infatti, viene prodotta con il SelfCookingCenter 5 Senses. Oltre agli stinchi di maiale, la **porchetta**, cucinata al vapore o lessata e in seguito rosolata, è il prodotto di punta del negozio. Inoltre, si offrono anche pollame in pezzi, galletti e polli arrosti, coniglio, spezzatini, brasati e ragù. Da qualche tempo, grazie al processo "Sformati" del sistema di cottura, la macelleria si sta specializzando anche nella preparazione e cottura delle lasagne al ragù.

20160325_135643«Affidabilità, costanza, prestazioni che non deludono: il calo peso, la resa finale e l’omogeneità del prodotto sono caratteristiche che ben risaltano un banco macelleria. Inoltre, mi rendo conto che **la carne cotta con il SelfCookingCenter risulta sempre tenera e succosa**. Il sapore e l’umidità, soprattutto della porchetta e del roast beef all’inglese, non hanno paragoni», descrive Valotto. Per gestire al meglio le infornate, al sistema di cottura il macellaio ha voluto associare teglie smaltate al granito, griglie, piastre in trilax. Mancherebbe solo il **VarioSmoker** per conferire un gustoso aroma di affumicatura e un colore inconfondibile alle ricette, e, infatti, è già nella lista dei suoi desideri.

Il locale di Andrea Valotto è composto dalla zona riservata al banco, mentre sul retro, un laboratorio è dedicato al SelfCookingCenter, all’abbattitore e a tutto ciò che riguarda l’attività di cottura. Dovendo alternare l’attività di venditore a quella di macellaio, il titolare usufruisce molto delle **cotture notturne**, in questo modo all’arrivo in negozio la mattina trova i prodotti già pronti e durante la giornata può dedicarsi alla preparazione di cotture più espresse. Principalmente utilizza il processo “**Arrosto Notte**” sia per il pollo sia per le altre carni o “**Brasato**”, soprattutto per la preparazione del ragù e degli spezzatini al vino o al pomodoro. Per organizzarsi il lavoro, inoltre, predilige il processo Vapore per le cotture sottovuoto delle tagliate, delle alette, delle bistecche e degli spezzatini. A casa, il cliente non dovrà fare altro che riscaldare in acqua l’apposita busta contenente il taglio, senza sporcare pentole, e servire in tavola. In laboratorio, infatti, la cottura avviene all’interno di un sacchettino, all’interno del quale il prodotto viene poi abbattuto ed esposto al banco.

Con la comodità del take away, infine, principalmente scalda il pollo e qualche grigliata, che saranno serviti caldi. Grazie al processo Finishing, infatti, Valotto **rigenera i prodotti al momento**, agevolando la clientela con un prodotto succulento e istantaneo. La restante parte delle preparazioni, invece, la vende abbattuta e fredda. In futuro, il macellaio prevede di organizzare un servizio più dettagliato di prodotto caldo, tramite una cottura istantanea abituale e un’organizzazione del lavoro che, grazie alla funzione di mantenimento, permette di conservare i prodotti caldi tramite il vapore, evitando che l’alimento si secchi.