Delicatessen in drogheria grazie al SelfCookingCenter di Rational

img-0836-c6396611

Nasce da un desiderio imprenditoriale e dalla forte motivazione di rivoluzionare alcuni aspetti sociali radicati sul territorio di riferimento, la scelta intrapresa da Marco Brugaletta di fondare Delicatessen in Drogheria (Via Archimede, 32 – Ragusa). Un luogo rivoluzionario e senza concorrenza sul territorio siciliano che offre la frutta e la verdura stagionale a chilometro zero, le uova di fattoria, piatti di gastronomia uguali a quelli preparati dalla nonna come le patate al forno a spicchi, il pane appena sfornato, i salumi artigianali e le conserve fatte in casa.

Uno degli elementi che contraddistingue Delicatessen in drogheria? Lo spiega **Marco Brugaletta**: *«La cura per i dettagli, l'attenzione nell'accoglienza, la semplicità ma soprattutto l'importanza dell'aspetto umano che poniamo in tutto quello che facciamo rappresenta la nostra autenticità. Nella nostra gastronomia è possibile cenare provando piatti freschi e genuini, così come comprare delle uova. Una missione gastronomica così importante richiede un alleato importante».*

img_0789Il Sig. Brugaletta ha infatti acquistato recentemente il nuovo SelfCookingCenter XS *«RATIONAL è uno di quegli oggetti che può supportare efficacemente un'impresa a 360° aiutando a ridurre i rischi, gestire gli imprevisti, migliorare il servizio, la qualità dei prodotti, il lavoro quotidiano dello staff e il prodotto finale offerto al cliente».*

Marco Brugaletta con il supporto del suo staff prepara gran parte delle pietanze della Delicatessen in drogheria con il SelfCookingCenter XS di RATIONAL. Ogni giorno grazie all'efficienza, alla tecnologia e alla semplicità di utilizzo del SelfCookingCenter XS vengono preparate le specialità che variano dai broccoli a vapore, alle carote al timo, alla parmigiana al forno non fritta, alla caponata, alle polpette di manzo e verdura, alle frittatine con uova biologiche e ricotta locale.

«I piatti che offriamo sono territoriali, deliziosi, autentici, freschi e prepariamo i nostri piatti utilizzando sempre le materie prime vendute presso il negozio. Per noi la semplicità e la qualità sono

caratteristiche preponderanti e investiamo costantemente per migliorarle. Infatti, abbiamo acquistato il nuovo SelfCookingCenter XS di RATIONAL per perfezionare quello che facciamo» spiega Marco Brugaletta.

Oltre ad un incremento dell'eccellenza dei piatti il SelfCookingCenter XS permette di arrivare ad alte performance e di avere ritmi lavorativi più fluidi ed ottimizzati. Il futuro? «*Se dovessimo aprire un altro Delicatessen acquisteremo sicuramente un altro forno RATIONAL. Ho assistito a una dimostrazione organizzata da RATIONAL e l'impressione che ho avuto è stata ottima grazie alla maniacale dedizione mostrata nella volontà di realizzare un prodotto, all'attenzione che viene dedicata alle persone e alle molteplici opportunità offerte*» afferma il Sig. Brugaletta.

www.rational-online.com