Rational, nuovi concept per la macelleria

giuseppe-muggeri-292ecfb7

Tramandare la professione all’interno della propria famiglia è spesso sinonimo di un grande know-how e della capacità di trarre dalla tradizione i migliori spunti per lavorare. Questo è stato il percorso di Giuseppe Muggeri, che ha ereditato la professione di macellaio dalla sua famiglia, professione iniziata nel 1900 dal nonno omonimo.

Seguendo le orme del padre Salvatore Muggeri, Giuseppe già da piccolo iniziavaad interessarsi alla macelleria, infatti un po’ per gioco, aiutava il padre nella preparazione degli hamburger. Oggi è proprietario della Macelleria Muggeri a Santa Domenica di Ricati, vicino a Tropea.

Con l’arrivo del primo SelfCookingCenter di Rational l’attività del Sig. Muggeri si è trasformata,infatti ha integrato la gastronomia alla macelleria tradizionale. L’attività offre pietanze gustose che spaziano dal pollo con cipolla di tropea, ad arrosti, roastbeef, asado, alette di pollo caramellate o al wasabi e molto altro ancora. Un banco gastronomia ricco che vede il SelfCookingCenter come protagonista, infatti il 100% delle pietanze è fatto con Rational, diventato ormai il migliore alleato di Giuseppe Muggeri.

«Il SelfCookingCenter di Rational mi permette di soddisfare qualsiasi richiesta facciano i miei clienti, ottenendo sempre il risultato perfetto. Inizialmente ho acquistato il SelfCookingCenter per la cottura dei polli ma ora non riesco più a farne a meno!».

www.rational-online.com