Gianni Loberti e Silvia Saldarini, maestri del biologico

webmail-6bfc4885

Specializzarsi nella produzione e nella vendita di prodotti biologici significa non solo offrire prodotti sani, buoni e di elevata qualità grazie ad una ricerca minuziosa delle materie prime, ma anche abbracciare una filosofia a favore di uno stile di vita sostenibile e rispettoso dell'ambiente. Una scelta intrapresa più di 30 anni fa da Gianni Loberti e dalla moglie Silvia Saldarini, gestori di Mirtilla Bio, azienda nata a Como nel 1998 che oggi è arrivata a sviluppare un punto vendita di 250 metri quadrati ed un laboratorio di 700 metri quadrati. Il laboratorio gastronomico è specializzato soprattutto nella produzione di pane, pasticceria e biscotti e da più di quindici anni è riconosciuto come punto di riferimento per l'alimentazione biologica e biodinamica. Una produzione molteplice e diversificata che richiede un'attenzione particolare, possibile anche grazie al contributo delle unità Rational.

«Quasi l'80% dei nostri prodotti si serve del SelfCookingCenter di RATIONAL e del VarioCooking Center di FRIMA. Recentemente abbiamo introdotto una linea di focacce con grani antichi Senatore Cappelli e che vengono stirate a mano, farcite e cotte nelle nostre unità Rational. Il risultato? I clienti apprezzano il nostro prodotto elogiandone gusto e qualità e stentano a credere che non sia un prodotto "fatto in casa"».

Grazie al SelfCookingCenter infatti, Gianni e Silvia riescono ad avvalersi dell'efficienza e della tecnologia di Rational producendo pietanze che si contraddistinguono per gusto e qualità. Mirtilla Bio offre ai propri clienti prodotti realizzati ogni giorno con cura e dedizione come pane con farine pregiate, gastronomia e piatti pronti, torte e biscotti, il tutto nel rispetto dell'ambiente e con l'utilizzo di materie prime biologiche e di alta qualità. Il laboratorio si avvale anche della funzione di iLevelControl del SelfCookingCenter di Rational che rappresenta la soluzione perfetta per preparare contemporaneamente diversi prodotti da forno come pane, baguette, focacce, pasticcini, muffin e biscotti.

ratioL’utilizzo del SelfCookingCenter si traduce quindi in una vera e propria rivoluzione in cucina. I processi di cottura abbinati agli speciali accessori messi a punto per coprire ogni utilizzo, permettono di arrivare ad alte performance e di avere ritmi lavorativi più fluidi ed ottimizzati. Con SelfCookingCenter 5 Senses è possibile preparare un’incredibile varietà di pietanze grazie alla sua multifunzionalità e facilità di utilizzo, ottimizzando le tempistiche di realizzazione grazie anche alla possibilità di evitare sovrapproduzioni e scarti.

Gianni Loberti ricorda la vita in cucina prima di Rational: *«Ho iniziato a lavorare con Rational nel 1998, quando la cucina dell’Hotel in Trentino dove lavoravo, acquistò un’unità dell’Azienda tedesca. Posso affermare che da quel momento la mia vita è cambiata, è stato un amore a prima vista che mi ha permesso di capire che sarebbe stato il forno della mia vita. Prima i tempi di preparazione delle pietanze erano lunghi, il risultato lasciava sempre a desiderare e questi problemi si ripercuotevano anche sul personale che faticava a coordinarsi e non era soddisfatto della qualità»*. Problemi che oggi sono un lontano ricordo. Mirtilla Bio, infatti, grazie all’ottimizzazione del tempo e delle risorse che l’utilizzo delle unità Rational permette, rappresenta oggi la più grande realtà del suo settore nella zona del comasco con un’ampia offerta di prodotti biologici che incontrano sempre il gusto dei clienti. Progetti futuri? Assolutamente sì. A breve verrà aperto un ulteriore laboratorio per offrire pietanze senza glutine che risponderà quindi ad un’esigenza in crescita nei consumatori.

www.rational-online.it