

GIORNATA MONDIALE DELLA PASTA: DAI RIPIENI AL SERVIZIO, UNA SOLA ATTREZZATURA ACCOMPAGNA L'INTERO PROCESSO

Dietro ogni piatto di pasta si nascondono lavorazioni, preparazioni e organizzazione. In occasione del World Pasta Day, RATIONAL racconta come la multifunzionalità possa supportare le attività quotidiane delle cucine professionali, dalla preparazione delle basi fino al servizio. Un tema che trova conferma tanto nei risultati di un recente test comparativo quanto nelle esperienze quotidiane di professionisti che utilizzano la tecnologia per gestire produzioni articolate e diversificate.

Il 25 ottobre si celebra il World Pasta Day, la giornata dedicata a uno dei simboli più rappresentativi della cucina italiana. Con circa **350 formati censiti nel nostro Paese**, la pasta racconta **tradizioni, territori e tecniche produttive differenti**, che trovano espressione tanto nelle preparazioni più semplici quanto nelle specialità ripiene della tradizione regionale.

Questa straordinaria varietà di formati di pasta è accompagnata da una **molteplicità di lavorazioni: dalla preparazione dei ripieni alla realizzazione di salse, ragù e sughi**. Attività che richiedono organizzazione, coordinamento e la capacità di gestire processi differenti all'interno della stessa cucina, spesso alternando preparazioni, cotture e servizio nell'arco della stessa giornata.

Sia nella fase di preparazione che durante il servizio, **iVario Pro di RATIONAL supporta la brigata nelle numerose applicazioni che accompagnano l'intero processo di preparazione grazie alla sua multifunzionalità**. Dalle basi di cucina alle lunghe cotture, dalla preparazione dei ripieni fino alla cottura della pasta, l'attrezzatura è progettata per supportare attività differenti all'interno della stessa postazione di lavoro.

Per valutarne l'impiego nella preparazione della pasta, un **recente test comparativo ha messo a confronto iVario Pro 2-S e un cuocipasta professionale elettrico da 42 litri, simulando due ore di servizio**. La prova ha previsto la preparazione di 150 porzioni di pasta con formati misti che comprendevano penne e spaghetti secchi, ravioli e tagliatelle freschi e gnocchi.

Durante il confronto **sono stati monitorati tempi operativi, consumi energetici e consumi idrici nelle diverse fasi di lavoro**, dal preriscaldamento al servizio fino al lavaggio finale. Nelle condizioni del test, **iVario ha registrato consumi energetici inferiori del 28% e consumi idrici inferiori del 45% rispetto al cuocipasta** utilizzato come riferimento per il confronto.

Accanto a questi risultati, gli chef coinvolti nella prova hanno evidenziato alcuni aspetti legati alla gestione quotidiana del servizio: la possibilità di monitorare i tempi di cottura tramite timer integrati, il rapido recupero della temperatura di ebollizione dopo l'aggiunta di acqua o pasta e la semplicità delle operazioni di pulizia a fine servizio. **Elementi che contribuiscono a rendere più agevole la gestione delle preparazioni nei momenti di maggiore intensità operativa.**

Un esempio concreto arriva da **L'Arangiuma, realtà di Ferrere, in provincia di Asti**, che affianca all'**attività di ristorazione la produzione di pasta fresca artigianale**. Nel laboratorio vengono realizzati quotidianamente agnolotti astigiani, plin, tagliatelle, pappardelle e numerose altre specialità stagionali, con una produzione che richiede la gestione contemporanea di diverse fasi operative.

«La nostra cucina non è molto grande e cercavamo una **soluzione versatile che ci permettesse di svolgere lavorazioni differenti nello stesso spazio**» racconta Laura Fasano, titolare dell'attività. «Oggi utilizziamo iVario per numerose preparazioni, **dalla realizzazione dei ripieni alla cottura della pasta fino alla preparazione dei ragù** che serviamo nel locale».

L'utilizzo dell'attrezzatura si estende anche ad altre attività centrali nell'organizzazione quotidiana dell'azienda. «**Noi pastorizziamo tantissimo**, non soltanto la pasta» continua Laura. «Gran parte della nostra gastronomia viene confezionata in monoporzione e conservata sottovuoto. È un servizio che i clienti apprezzano molto perché permette loro di avere prodotti pronti da utilizzare anche nei giorni successivi e, allo stesso tempo, ci aiuta a organizzare meglio la produzione».

In occasione del World Pasta Day, esperienze come questa mostrano come **l'innovazione possa affiancare la tradizione** nella valorizzazione di uno dei prodotti più amati della gastronomia italiana. Perché dietro ogni piatto di pasta non ci sono soltanto ricette e ingredienti, ma una **complessa sequenza di preparazioni** che inizia molto prima dell'arrivo del prodotto nel piatto e accompagna il lavoro quotidiano di ristoranti, gastronomie e laboratori artigianali.

Per maggiori informazioni visita https://www.rational-online.com/it_it/ivario-pro/

UFFICIO STAMPA:

Sgaravato Srl

Via A. Meucci, 2, I-37135 (VR)

Tel. 045 8205050 - Fax 045 585000

marketing@sgaravato.it - www.sgaravato.it

Riproduzione libera, inviare una copia giustificativa

Autorizzazione alla pubblicazione online

Contatti:

RATIONAL Italia Srl

Via Impastato, 22, 30174 Mestre (VE),

Tel: 041 8629050 – 041 5951909

Sito: www.rational-online.com

Facebook: <https://www.facebook.com/RATIONAL.ITA/>

Instagram: https://www.instagram.com/rational_ag/?hl=it

YouTube: <https://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

Informazioni su RATIONAL

RATIONAL è fornitore a livello mondiale di tecnologie per la preparazione dei pasti professionali. Da oltre 50 anni l'azienda sviluppa soluzioni innovative con l'obiettivo di supportare i professionisti della ristorazione nella gestione delle attività quotidiane, contribuendo a elevati standard qualitativi e alla ripetibilità dei risultati.

La società, fondata nel 1973, conta oltre 2.700 collaboratori, di cui più di 1500 in Germania. In seguito, all'IPO del 2000, RATIONAL è quotata nel segmento Prime Standard della Deutsche Börse (Borsa tedesca) e rappresentata oggi sullo MDAX.

Con i sistemi di cottura intelligenti iCombi e i sistemi multifunzione iVario, RATIONAL mette a disposizione di ristoranti, hotel, GDO, catene e operatori del foodservice tecnologie progettate per semplificare i processi di cucina e supportare il lavoro delle brigate. Le funzionalità digitali e i servizi connessi consentono agli utilizzatori di gestire e monitorare le attività in modo strutturato, sulla base delle specifiche esigenze operative.

L'azienda investe costantemente in ricerca e sviluppo, formazione e supporto ai clienti, con l'obiettivo di creare valore per il settore della ristorazione professionale. Oggi RATIONAL è presente in numerosi mercati a livello internazionale e accompagna quotidianamente i professionisti del foodservice nell'evoluzione delle proprie attività, attraverso soluzioni sviluppate per rispondere alle sfide di un settore in continua trasformazione.

L'obiettivo principale della società è quello di offrire sempre ai propri clienti il massimo vantaggio possibile. Al suo interno, RATIONAL è fedele al principio della sostenibilità, che trova la sua espressione nei fondamenti di tutela ambientale, gestione

e responsabilità sociale. Anno dopo anno, i numerosi riconoscimenti internazionali ottenuti testimoniano l'elevato livello del lavoro svolto da RATIONAL.