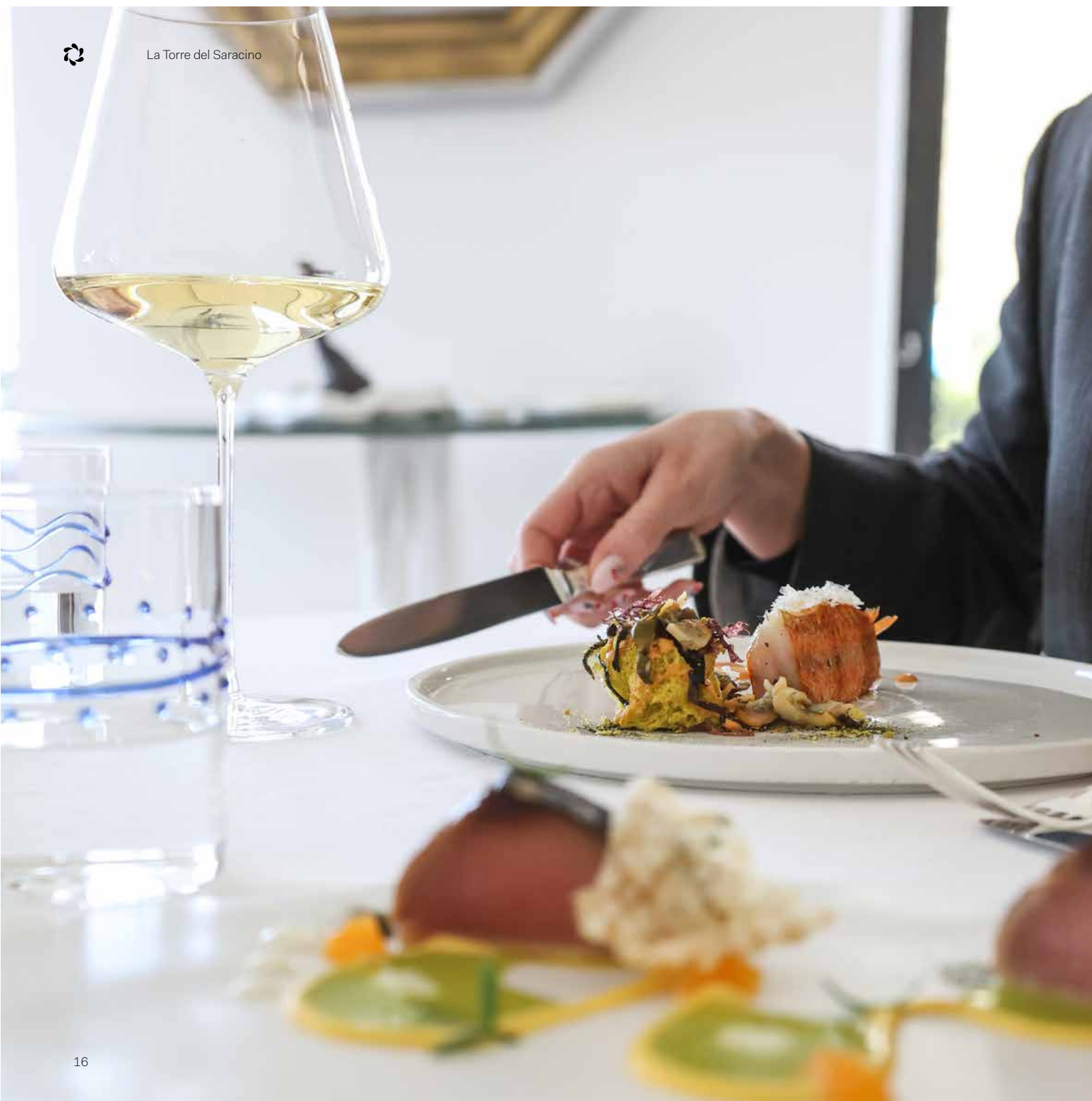




La Torre del Saracino



VICO EQUENSE, NAPOLI | ITALIA

LA TORRE DEL SARACINO

RISTORANTE 

torredelsaracino.it
Gennaro Esposito: www.gennaroespositochef.com

SET UP: FORNITURE ARREDI BAR DI FRANCESCO LAMBERTI

TRADIZIONE E INNOVAZIONE: IL CONNUBIO PER LA PERFEZIONE

Lo Chef Gennaro Esposito, nel suo ristorante due stelle Michelin "Torre del Saracino" raggiunge la perfezione sotto tutti i punti di vista, specialmente per quanto riguarda il lavaggio stoviglie.

Le stelle Michelin non si guadagnano solo grazie ai piatti, ma anche all'esperienza del cliente, puntando alla perfezione e alla massima cura nei dettagli. Un elemento molto importante è la presentazione. Ed è per questo che la "Torre del Saracino" ha pensato a Comenda per la sua nuova lavastoviglie.

Il locale si trova a Vico Equense, sulla Costiera Amalfitana, in una vera torre di guardia risalente a 1300 anni fa. **Il titolare e gestore, lo chef Gennaro Esposito, lo ha aperto nel 1991 a 21 anni e ha ottenuto la prima stella Michelin nel 2001.**

"Lo chef e il suo team avevano aspettative molto chiare sulla loro nuova lavastoviglie", racconta Osvaldo Lain, Direttore Commerciale Italia di Comenda. "Sanno bene che quando il livello dei piatti è così alto, occorre servirlo in stoviglie impeccabili", spiega Lain.

La soluzione è un modello a capote della nuova gamma Infinity, che garantisce l'affidabilità e sostenibilità dei prodotti Comenda insieme alle più alte performance tecnologiche.

Tutti i modelli Infinity si possono collegare al Cloud via Wi-Fi. Tramite l'app "Cloud Washing" di Comenda, è possibile scaricare i dati relativi al numero di cicli ai tempi e alle temperature di lavaggio, gestire le anomalie in tempo reale, modificare le impostazioni, i parametri e persino accendere e avviare la macchina da remoto.

Queste funzioni offrono diversi vantaggi, spiega Antonio Di Giorgio, responsabile sviluppo prodotto Comenda: "I dati consentono di tenere sotto controllo i costi e la diagnostica può essere usata da rivenditori e tecnici tramite un portale online; **si può stimare l'usura dei componenti in base al numero di cicli ed è possibile risolvere alcuni guasti da remoto**".

La Torre del Saracino



Antonio Di Giorgio
Responsabile Sviluppo Prodotto,
Comenda

Osvaldo Lain
Direttore Commerciale Italia,
Comenda





UNA CONNESSIONE PROFONDA

Ciò che rende Infinity la risposta ideale alle esigenze della Torre del Saracino non sono solo le nuove funzioni. Esiste una connessione più profonda tra le due realtà. Il segno distintivo della cucina di Esposito è l'esplorazione. La Guida Michelin sottolinea come "crea piatti anticipando tendenze culinarie poi riprese e riproposte da altri ristoranti, cosa che solo pochi chef sanno fare".

Le innovazioni di Esposito sono tuttavia ben radicate nella tradizione: "Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un "peccato mortale", un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future".

"Quando ho aperto la Torre del Saracino, avevo un obiettivo: dar vita a una cucina rispettosa delle tradizioni locali, ma arricchita dalle competenze professionali che ho acquisito in tutto il mondo. Quando si gusta un mio piatto, si assaggia la mia storia, ma anche la mia personale ricerca del nuovo".

Ed è proprio così che è nata Infinity: **le radici di Comenda affondano nell'affidabilità e nella robustezza. Dopo sessant'anni di attività, restano i punti di forza di ogni modello. Infinity unisce i valori della tradizione a un'esperienza internazionale decennale che ne ha permesso la nascita come vera innovazione all'interno della gamma Comenda.**



Gennaro Esposito
Chef 2 Stelle Michelin



LE RICHIESTE DEL MERCATO

Lo sviluppo di Infinity è stato guidato dal team con a capo Antonio Di Giorgio, che ha coinvolto attivamente il resto dell'azienda: **"Abbiamo ascoltato gli altri reparti, a partire dall'assistenza, e tutti ci hanno dato il proprio punto di vista sui miglioramenti necessari"**, afferma Di Giorgio. "Abbiamo anche lavorato a stretto contatto con il reparto marketing per rendere i nuovi modelli user-friendly. Un prodotto più sofisticato rischiava di essere più complesso da usare, mentre noi volevamo essere certi che l'interfaccia fosse intuitiva e alla portata di ogni operatore: **il nostro obiettivo è semplificare e agevolare ognuno dei nostri clienti**".

È stato il mercato a dar voce all'esigenza di una linea di sistemi hi-tech. "È stato come passare dai cellulari agli smartphone", racconta Lain. "Prima, un prodotto tecnologico come Infinity sarebbe stato utile solo a ristoranti e hotel di lusso, ma col tempo è diventato essenziale per un insieme più ampio di operatori. Al giorno d'oggi anche molti locali e piccoli ristoranti servono cocktail e vini pregiati, e necessitano non solo di risultati impeccabili, garantiti da ogni modello Comenda, ma anche di poter avere tutto sotto controllo, in qualsiasi momento. **La parola d'ordine? Flessibilità e controllo dei costi di esercizio**".



È un passaggio che dobbiamo in parte al cambio generazionale, prosegue Lain. "I ristoratori più giovani sono interessati alla tecnologia, e la pandemia ha contribuito ad accelerare questa tendenza".

Le tecnologie per la gestione del back-of-house sono in costante evoluzione per aiutare gli operatori ad aumentare efficienza, vendite e profitti. Con questa nuova gamma, ci siamo evoluti insieme al settore e continueremo a farlo "Verso l'Infinito e oltre".



Pietro Chinelli (a sinistra), Agente Commerciale Comenda per la regione Campania; **Gennaro Esposito** (al centro), chef e proprietario del ristorante "La Torre del Saracino"; **Francesco Lamberti** (a destra), General Manager di Forniture Arredi Bar, azienda leader nella progettazione di spazi industriali per la ristorazione nella regione Campania.

**DIMENTICARE LE
PROPRIE ORIGINI
È UN "PECCATO
MORTALE", UN GESTO
DI SUPERBIA CHE
PRECLUDE ANCHE
LA POSSIBILITÀ DI
SCOPERTE FUTURE**

