

Progetto del mese Luglio 2017

Ristorante - Bar Comera
Monaco - Germania

Progetto : Comera

Categoria : Ristorante Italiano

Dove : Monaco - Germania

Linea : System 900 Double Service
Exclusive Range

Partner : DG Distler Gastro Erfurt

Il nuovo ristorante **Comera** nel quartiere di Schwabing a Monaco delizia i suoi ospiti con piatti ispirati all'autentica tradizione italiana. Gli ingredienti, tutti freschissimi, vengono direttamente dall'Italia, così come i vini proposti scelti accuratamente da piccole cantine.

Per il suo ristorante, il proprietario Simone Pitanti ha scelto un design moderno ed elegante vivacizzato da colori mediterranei per ricreare un'atmosfera che esalta la qualità delle proposte culinarie.

Comera si articola in diverse aree e offre circa 100 posti a sedere all'interno e altri 80 sulla terrazza. Al centro della sala, una cucina a vista Ambach che gli ospiti guardano nel vivo delle attività. Non manca la vista sull'esterno grazie all'ampia vetrata che circonda la sala.



La richiesta

- Per Pitanti è fondamentale interagire con i clienti. "Cerchiamo di consigliarli nella scelta del menu e delle bevande, lasciando che assistano dal vivo alla preparazione dei piatti", afferma.
- Il blocco cottura, a vista e cuore della cucina, deve essere all'altezza delle esigenze di Comera. Non solo elegante, ma anche molto robusto, efficiente e facile da pulire.
- Pitanti proviene da una famiglia di ristoratori che possiede ristoranti italiani a Weimar e in altre città. Ha già esperienza con la cottura orizzontale Ambach, che vorrebbe riconfermare anche per Comera.



La soluzione

- La scelta è andata sulla linea Ambach System 900 Double Service Exclusive Range. Un blocco fatto su misura, con vani inferiori in esecuzione igienica H3, piano unico igienico e possibilità di lavorare da entrambi i lati.
- Il blocco è stato fornito e installato dalla ditta Distler Gastro da Erfurt con cui la famiglia Pitanti aveva già lavorato in passato con grande soddisfazione. Detlef Fischer, a capo del progetto, è stato anche responsabile della pianificazione e progettazione della cucina.
- La fornitura include: una cucina elettrica a induzione, una bistecciera in compound, un cuocipasta, un bagnomaria e una friggitrice.
- La cucina è dotata inoltre di quattro wok a induzione, una vera peculiarità per un ristorante italiano.
- "Abbiamo scoperto che i wok a induzione di Ambach sono perfettamente adatti alle esigenze della nostra cucina", afferma Pitanti. "Ad esempio, riusciamo a preparare i nostri sughi per la pasta à la minute in pochissimo tempo. Nei wok tutti gli ingredienti, come le paste fatta in casa, rimangono sempre perfettamente al dente".
- "Siamo molto soddisfatti della grande efficienza e velocità dai wok, così come di tutte le apparecchiature Ambach", aggiungono i due chef Giuseppe Franzese e Paolo Vitale.
- Tutte le apparecchiature sono circondate da tavoli di lavoro. Inoltre, il pannello di controllo nero con profilo antigoccia e angoli arrotondati è realizzato in acciaio inox a forma di goccia.
- Alcuni ulteriori accorgimenti contribuiscono a semplificare il flusso di lavoro. Tra questi un porta piatti con supporto per la salamandra e gli attacchi idraulici su entrambi i lati, destro e sinistro.

You, your kitchen

ambach®

- Il blocco cottura è stato realizzato come pezzo unico per essere ruotato verticalmente di 90° e agevolare il più possibile il trasporto nel ristorante Comera.
- Ottima la collaborazione fra tutti i partner coinvolti nel progetto. Pitanti ne è certo: "Con una cucina così affidabile e di alta qualità, abbiamo la sicurezza di risultati eccezionali e di non avere problemi".

www.comera-muenchen.de
www.distlergastro.de



ambach®

Ambach Ali Spa Crocevia Ganda 1 | I-39052 Caldaro (BZ) Italy
Tel. +39 0471 662 213 | Fax +39 0471 662 065 | ambach@ambach.com | www.ambach.com