Nuovi concept per la macelleria, l'esempio di Muggeri

giuseppe-muggeri-1-1bc9c6a1

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 iniziava ad 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 di 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 - spiega Muggeri - 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».