

# Tomato+, per ristoranti che non lasciano nulla al caso



L'innovativa serra da interni diventa un elemento distintivo. Il "Crudoc" di Pogliano Milanese (Mi), ad esempio, l'ha posizionata in sala per permettere agli ospiti di selezionare le proprie verdure fresche

**J**orge Raul Mastri, proprietario del Ristorante Crudoc, ha scelto tomato+ come prezioso alleato in cucina e come leva strategica d'immagine per coinvolgere la clientela in vere e proprie esperienze culinarie. Bello da vedere e utile per approvvigionarsi di verdure e germogli freschi in ogni periodo dell'anno, questo incredibile orto del futuro ha già conquistato numerosi stellati Michelin in Italia, Francia e Svizzera per le straordinarie caratteristiche che lo rendono uno strumento di lavoro unico e altamente distintivo.

**Mastri, come ha conosciuto tomato+?**

Il nostro ristorante vuole proporre una cucina innovativa e tecnologica, ecco perché per arricchire il locale abbiamo cercato solo attrezzature di elevata qualità, che potessero offrire un prodotto inconfondibile e genuino, ma allo stesso tempo dal gusto pieno. tomato+ era l'unica che soddisfaceva queste prerogative, sia in cucina, con la produzione di verdure e spezie ricerca-



te dall'aroma unico, sia come strumento d'immagine del locale in quanto, posizionato proprio all'ingresso del ristorante, non solo cattura la curiosità dei clienti ma fa immediatamente capire quanto in Crudoc teniamo alla genuinità e alla freschezza dei prodotti.

**Tra i tanti vantaggi, quale l'ha colpita maggiormente?**

Di primo acchito l'immagine: tutti i clienti rimangono colpiti da tomato+. Ci chiedono e si informano su cosa sia e come funzioni. Tutti la vorrebbero! Ciò che però più conta è il fatto che con questa serra abbiamo battuto in freschezza persino il "km 0" a favore di un più performante "cm 0": con tomato+ è il cliente stesso che, se lo desidera, può scegliere la verdura che preferisce direttamente in sala. Un'operazione che non solo lo rende parte attiva dell'esperienza culinaria, ma che è anche molto appagante in quanto soddisfa il bisogno di genuinità che ognuno di noi, in un'epoca di cibi artefatti e industriali, sente sempre di più.

**Quanto ha inciso sul suo lavoro la possibilità di avere sempre a disposizione un "orto nel ristorante"?**

Con tomato+ è possibile integrare l'approvvigionamento classico di vegetali, mettendo a disposizione della cucina verdure e germogli di altissima qualità in ogni periodo dell'anno, programmando la semina e la raccolta con oculatezza, quindi anche evitando gli sprechi.

**Quali tipologie di colture ha scelto di tenere nel suo tomato+?**

Coltiviamo soprattutto le verdure più particolari come il basilico cannella, le baby leaf al tamarindo e i germogli di cavolo rosso, verdure dal profumo intenso e complesso, che regalano sempre emozioni inedite. Poi coltiviamo anche verdure più classiche come la rucola, il basilico greco o italiano, e tutti i germogli che con questo strumento vengono consumati appena raccolti e in condizioni ideali, perché privi di pesticidi, acqua e aria inquinate, che quindi mantengono sapori pieni e intensi.

**Per quali piatti le utilizza?**

I germogli li usiamo molto in combinazione con il pesce crudo, mentre utilizziamo il basilico e le baby leaf sui primi piatti o per pesci cotti, che necessitano di profumi più decisi e intensi.

**Quali "plus" aggiungono ai piatti le colture di tomato+?**

Oltre a essere una vetrina di grande richiamo a livello estetico e d'immagine, tomato+ ha molti plus. Il primo è sicuramente la sicurezza di avere sempre a disposizione verdure fresche e genuine. È vero che si possono trovare anche dai fornitori canonici, ma come si fa a dimostrare da dove arrivano e soprattutto come vengono coltivate, o se sono stati usati insetticidi o altri prodotti chimici? tomato+, in questo senso, è un ottimo strumento per trasmettere affidabilità alla clientela. Un valore aggiunto notevole. [📍cod 57040](https://www.facebook.com/cod57040)

**Tomato+**  
via Ferri 61/63/65 - 25010  
Borgosatollo (Bs) - Tel 030 2501314  
[www.tomatopiu.com](http://www.tomatopiu.com)