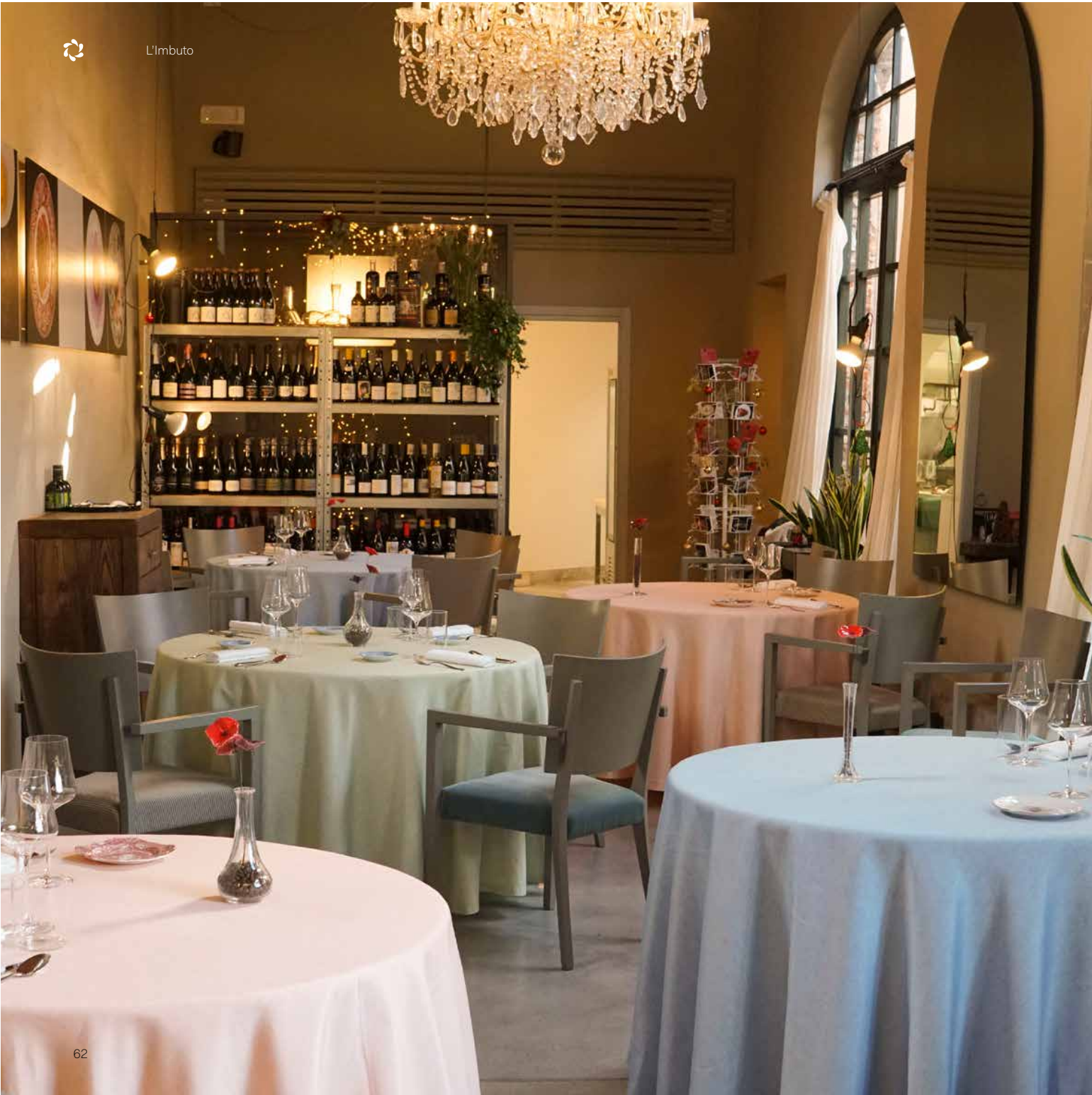




LUCCA | ITALIA

L'IMBUTO
RISTORANTE

www.limbuto.it

SET UP: MARCO POLO SERVICE

**IL RISTORANTE CHE SFIDA
LE CONVENZIONI!**

Cristiano Tomei è uno chef che non ha paura di osare, di sperimentare, di divertirsi. La sua cucina rompe gli schemi, sfida le convenzioni, sorprende e incanta. Il suo ristorante, L'Imbuto, situato a Lucca, all'interno del Centro di Arte Contemporanea, è il luogo dove Tomei esprime al meglio la sua personalità e il suo talento.

Tomei ha imparato il mestiere viaggiando per il mondo, alla ricerca dell'onda perfetta per il suo surf. Durante le sue avventure, ha assaporato le culture e i sapori dei luoghi che ha visitato, arricchendo il suo bagaglio gastronomico. **Tornato in Italia, ha aperto il suo primo ristorante sulla spiaggia di Viareggio, poi si è trasferito in centro e infine a Lucca, dove nel 2014 ha ottenuto la sua prima stella Michelin.**

La cucina di Tomei è una cucina che parte dalla tradizione italiana e territoriale, ma che la reinventa con tecniche innovative e una grande dose di fantasia. **Ogni piatto è una storia, un'emozione, un gioco.**

L'Imbuto non è solo un ristorante, ma anche un omaggio alla creatività e alla fantasia in tutte le sue forme. Il locale si trova infatti all'interno di Palazzo Pfanner, non solo un polo museale - dove sono esposte le opere di artisti contemporanei e con queste, anche servite le opere culinarie dello chef - ma anche set del film "Il Marchese del Grillo".

Tomei in un'intervista non nasconde la sua stima per Mario Monticelli, regista di Alberto Sordi. Così come Onofrio del Grillo si dilettava a fare scherzi ai potenti e ai poveri, lo chef de L'imbuto si diverte a fare scherzi ai suoi clienti. Ogni portata è una sorpresa: il cliente deve scoprire da solo i sapori nascosti, lasciandosi guidare dal suo palato e dalla sua immaginazione.



Enzo Lupo
Electronic Engineer, Comenda





L'Imbuto



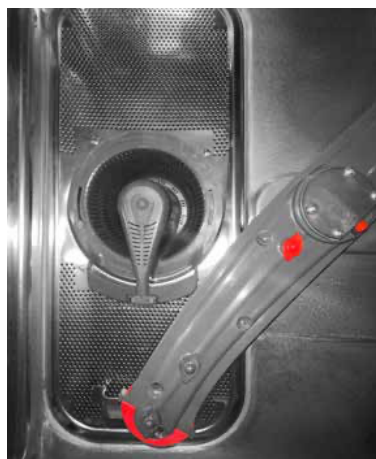
Tomei è uno chef che non si prende troppo sul serio, ma che sa fare sul serio quando si tratta di cucinare e anche quando si tratta di garantire "infinita" igiene per i suoi bicchieri.

Nonsihaunasecondaoccasioneperfareunaprimabuonaimpressioneeicalici da vino in una mise en place lo sanno bene. Ma niente paura, ci pensa Infinity. Il modello che risiede nel palazzo del Marchese del Grillo, all'interno delle cucine di Cristiano Tomei, è una lavastoviglie e lavabicchieri sottobanco YF45 R.

Una camera di lavaggio con passaggio utile di 400 mm per permettere il lavaggio di calici e bicchieri di tutte le forme e dimensioni, un cestello in filo plastificato che garantisce il corretto alloggiamento degli oggetti all'interno della macchina in modo che non ci siano zone d'ombra durante tutto il ciclo di lavaggio e ... tutto completamente sotto controllo con la connessione Wi-Fi.

Il nostro partner Marco Polo Service che ha seguito l'installazione e si dedica alla manutenzione dell'impianto presso L'Imbuto ha tutto a portata di Click!

"La App Comenda Cloud Washing è sempre con te, in qualsiasi momento e da qualsiasi dispositivo" spiega Enzo Lupo, Electronic Engineer di Comenda, "permette di comunicare con la macchina e controllare i più importanti parametri di funzionamento; ottimizzare i costi di gestione, monitorare i consumi di acqua ed energia e prevenire eventuali malfunzionamenti, gestendo le anomalie in tempo reale. I ristoratori possono stare tranquilli e dedicarsi ai clienti, il service è come se fosse sempre lì, pronto al monitoraggio".



L'Imbuto



In un ambiente sorprendentemente creativo, divertente, è importante che i tecnici siano nelle condizioni di poter assistere al meglio i loro clienti.

"La App per smartphone, ma anche il portale web per PC e tablet, ti danno la flessibilità di poter generare dei report di funzionamento periodici, incrociare i totalizzatori della macchina con le ore di lavoro per valutare l'usura dei componenti e organizzare manutenzioni periodiche e preventive" conclude Lupo.

Insomma, la cucina di Tomei è una cucina che fa sognare, che stimola i sensi e la mente. Lasciatevi trasportare dalla sua arte in totale tranquillità. Al lavaggio, ci pensiamo noi!



Cristiano Tomei
Chef e Proprietario de L'Imbuto

**NON SI HA
UNA SECONDA
OCCASIONE PER FARE
UNA PRIMA BUONA
IMPRESSIONE**