



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 6

Periodico mensile

Giugno 2020

GROSSI IMPIANTI
ARREDI ATTREZZATURE E IMPIANTI PER
IL BAR LA RISTORAZIONE ED IL CATERING



Sommario

Il nuovo iVario 2XS	pag. 1
Aperitivo & Co.	pag. 2
La sostenibilità vegetale	pag. 3
Panificio francellini	pag. 4
Referenze	pag. 4

RATIONAL: nuovo iVario 2XS

Potenza e precisione per ristoranti da 30 a 100 pasti

Il piccolo nuovo nato di iVario, SelfCookingCenter di RATIONAL, si adatta agli spazi. Se si hanno una piccola cucina, attrezzature insufficienti e poco personale, ma si vogliono comunque offrire ai clienti risultati di alta qualità, mantenendola poi nel tempo, allora non si può fare a meno della tecnologia "intelligente". Offre potenza e precisione in uno spazio minimo, 4 volte più veloce degli apparecchi di cottura convenzionali e con un consumo di elettricità inferiore al 40%. Con le sue due vasche non solo sostituisce pentole, padelle, friggitrici o apparecchi per la cottura sottovuoto, ma assicura molta più flessibilità, velocità ed efficienza in cucina. Grazie all'innovativo sistema di cottura, iVario Boost si riscalda rapidamente ed ha una potenza straordinaria. Reagisce immediatamente alle impostazioni e mantiene esattamente la temperatura desiderata. Può fare tutto: bollire, arrostito, friggere e garantire le aspettative in cucina che ha oggi un ristorante. Quindi pianificazione, programmazione e controllo, garanzia di processi fluidi, risultati di alta qualità e lavoro mirato. Con iVario 2-XS, piatti brasati, dolci delicati e contorni di vario tipo sono tutti fatti senza supervisione. L'assistente di cottura intelligente iCooking Suite rievoca le dimensioni e la quantità dei



cibi e regola automaticamente tutte le impostazioni. iVario 2-XS offre tutto il supporto di cui si ha bisogno soprattutto quando può capitare di trovarsi sotto pressione. Si occupa, infatti, delle attività di controllo e monitoraggio e segnala ogni volta se necessita o meno un intervento, come, ad esempio, girare la carne o il pesce. È dotato di AutoLift e quindi immerge e scola automaticamente i prodotti da bollire o friggere. iVario 2XS dispone anche di un'alimentazione idrica automatica con scarico dell'acqua integrato, doccetta e inclinazione elettromeccanica per la vasca. Ciò evita il problema dei pavimenti della cucina scivolosi e aumenta così anche la sicurezza sul lavoro. In altre parole iVario 2XS rappresenta la risposta tecnica e logistica per risparmiare tempo e personale, consentendo al ristoratore di investire nella sua creatività. In un ristorante, si sa, non esiste una cosa, per così dire, "normale": extra caldo, senza sale, cotture e tempi differenziati. Tutte esigenze diverse, ma che con iVario 2XS sono superabili e pronte nello stesso tempo: pesce, carne e verdure. Sul tavolo o sul piano di lavoro, iVario 2-XS si adatta perfettamente e, pertanto, anche un'accurata pulizia della cucina non sarà più un problema. La tecnologia "intelligente" di iVario 2-XS soddisfa i severi requisiti dello standard IPX5 e per trarne beneficio, non bisogna aspettare, ma venire a vederlo e a farselo descrivere in modo personalizzato presso la Grossimpianti S.r.l.



E.G.

Aperitivo, gelato, caffè, pausa pranzo... cosa sta funzionando e cosa no



C'è una premessa da fare affrontando questo tema, perché stiamo vivendo in una società che si è sostanzialmente suddivisa in tre



gruppi: quelli paralizzati dalla situazione e che trovano difficoltà a reagire, le persone che hanno iniziato a reagire ma si focalizzano solo sul tema della sicurezza e coloro che si sono rimboccati le maniche e si sono rinnovati, provando altre soluzioni pur di non rassegnarsi all'immobilità. Quest'ultima è la tendenza che più si av-

vicina al feeling che provano i consumatori: la gente ha comunque voglia di uscire e di incontrarsi. È precisa responsabilità del ristoratore, o di un imprenditore di questo settore, di combinare sicurezza e convivialità. Di sicuro non si rinuncerà al rito dell'aperitivo. Complice la bella stagione, funziona molto bene il settore del gelato in quanto "consumo da passeggio". Tiene anche la caffetteria classica "mordi e fuggi"... ma la ristorazione per ora è relegata ad un pubblico più maturo e soprattutto durante il week end.

Illustre assente: la pausa pranzo. Si risolleverà forse quando le aziende cominceranno a richiamare in sede i pro-

pri dipendenti organizzati ancora con lo smartworking da casa. Si tratta ora di adattare le nuove abitudini a format già esistenti: uno di quelli che funziona già in altri paesi è il grab&go, (prendi e vai), che da modo al cliente di saltare la fila al banco. Il grab&go reinterpreta e valorizza il concetto di ristorazione e anche riguardo alle attrezzature di cucina ci sono linee innovative che comprendono elementi di Front Cooking, vetrine murali e Cool station. Questi moduli hanno la caratteristica di poter essere installati in una qualunque location, grazie alle loro caratteristiche all'avanguardia, rivisitando il concetto di Street Food e permettendo anche allo Chef la preparazione di piatti curati, informali e "in diretta"!

Elisabetta Grossi



La nuova sostenibilità in cucina I grandi Chef scelgono i vegetali

L'attenzione all'ambiente e la lotta agli sprechi è un tema ormai dominante nella nuova filosofia di cucina. Lo chef torinese Christian Mandura racconta della sua idea, risalente a un paio d'anni fa, di trovare "un senso" in ciò che faceva. La risposta l'ha trovata nel cercare sostenibilità e nel credere al futuro di un pianeta che sta andando sempre più incontro al mondo vegetale. Per essere più convincente invita a riflettere sul fatto che gli allevamenti intensivi inquinano molto più che i trattori e soddisfano più dell'80% del consumo di carne del mondo. Il vegetale afferma la sua importanza non perché abbia la pretesa di sostituire carne o pesce, ma in quanto occupa un posto preponderante nell'equilibrare gusti e profumi. Sarebbe sufficiente invertire la posizione del cibo nel piatto, mettere quindi la proteina a sinistra e il vegetale al centro, così come indica il nuovo approccio alla cucina e al food da parte dei ristoratori più attenti alle nuove tendenze. Ma soprattutto, viene posta molta più cura nel proteggere

l'ambiente, evitare ogni spreco, al fine di portare la ristorazione a livelli sempre più alti. Questo nuovo concetto si integra perfettamente nell'attuale e particolare periodo storico, in cui l'attenzione verso il cibo è altissima, dove la difficoltà economica è evidente e si tende verso la ricerca di qualcosa di diverso che sia accettato anche eticamente. I clienti hanno costruito una propria coscienza rispetto a ciò che mangiano, con la quale si avvicinano ad un ristorante piuttosto che ad un altro, selezionando chi tutela l'ambiente e abbatte lo spreco alimentare, ma mantenendo alto il gusto e l'estetica del piatto. Lo Chef ci indica come "necessario" anche dal punto di vista nutrizionale, ridurre (ma non abolire) l'utilizzo della carne, tesi ampiamente condivisa da chi ama fare delle proteine animali un uso più consapevole. Un appuntamento per chi ama il mondo dei vegetali è quello di Matera, programmato per l'edizione di Cultural, il festival della cultura alimentare.

E.G.




 CulAwards
 2020

“In lievitazione!”

La parola d'ordine del Panificio Francellini di Capena

“In lievitazione...”. Così amano definire al Panificio Francellini il work in progress giunto, dopo mesi di stop forzato, finalmente a conclusione. Lo storico panificio di Capena apre, infatti, i battenti completamente rinnovato. Molto curata l'attenzione all'ambiente ed alle scelte sulle attrezzature fornite da Grossimpianti. Direttamente a contatto con la zona vendita è stata posta una splendida cucina a vista ed il laboratorio di produzione rinnovato e arricchito con apparecchiature altamente tecnologiche firmate Rational, Zernike e altre. 94 anni sono tanti ed il Panificio Francellini si prepara all'apuntamento con il compimento del suo primo secolo di vita con una veste interna ed esterna ammirevole e di tutto rispetto. Lo storico panificio da sempre mette grande attenzione in ognuna delle proprie scelte: le materie prime, rigorosamente autoctone, l'attenzione alla qualità sia in termini di ricerca che di innovazio-

ne e tante altre scelte vincenti per offrire nuovi gusti e possibilità nel mondo della pasticceria e della panificazione. Lelio Francellini è il “motore” del forno: idee, soluzioni, grande lavoro e condivisione con un team di collaboratori di grande professionalità. Tutto ciò restando nel rispetto delle ricette di tradizione tramandate dalla madre e tenacemente sviluppate in un'impresa di successo. Passare e fermarsi a gustare le prelibatezze, accolti in un'incantevole giardino di ulivi è



d'obbligo. Grossimpianti ne ha firmato solo l'impianto di cucina, di aspirazione, di refrigerazione e lavaggio; tutto il resto è sapiente traccia dell'uomo e della natura.

Elisabetta Grossi



GROSSIMPIANTI
CATERING
EQUIPMENT

Sede Legale: FROSINONE 03100 Via Casilina Nord, Km 82,100 n.153
tel. 0775 270.800 r.a. - fax 0775 270.810

Sede di: LATINA 04100 Via Piave, 8 tel. e fax 0773 690.699

Sede di: ROMA 00199 Via Leoncavallo, 27
tel. (06) 86399364 - fax (06) 92931806

Testata giornalistica n. 3609/16 del 7.12.2016 – Registro della Stampa presso il Tribunale di Frosinone

Direttore Responsabile: Maurizio Lozzi

In redazione: Elisabetta Grossi - Titolare del trattamento dei dati: Grossimpianti S.r.l.

(Garante per la protezione dei dati personali - Delibera 29.11.2018 - Art. 2 - G.U. 4.1.2018, Parte I)

Editore: Grossimpianti S.r.l. – Via Casilina Nord 153 – 03100 Frosinone

per contattare la redazione: social@grossimpianti.it