



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno III, n. I

Periodico mensile

Gennaio 2019

**GROSSIPIANTI**  
ARREDI ATTREZZATURE E IMPIANTI PER  
IL BAR LA RISTORAZIONE ED IL CATERING



### Sommario

La fattura elettronica	pag. 1
"WeGrill" by Gallo S.p.A.	pag. 2
Le contaminazioni	pag. 3
Food trend del 2019	pag. 4
Referenze	pag. 4

## Ristoranti e fatturazione elettronica: cosa rilasciare ai clienti

1 Gennaio 2019, la rivoluzione sulla fatturazione coinvolge anche il mondo della ristorazione, pertanto è d'obbligo che i gestori si preparino sulle implicazioni che questo comporta, ma anche sugli indubbi vantaggi che tale sistema assicurerà. Ogni ristoratore dovrà quindi essere in grado di emettere questa documentazione elettronica a chi la richiede, anche a clienti che pur non avendo partita iva potranno esigerne l'emissione. Al cliente dovrà, infatti, venire consegnata una copia cartacea di cortesia, se richiesta, oppure una copia via email ed in questo caso le copie in questione non avranno valore fiscale o legale. In seguito però, tramite il cassetto fiscale sul sito dell'Agenzia delle Entrate, il cliente potrà recuperare la propria fattura. Sappiamo che l'attività di Ristorazione rientra nell'articolo 22 del testo Iva e dice appunto che la fattura va richiesta dal cliente non oltre il momento dell'operazione di pagamento. I ristoratori dal canto loro, se emettono fattura immediata non hanno l'obbligo di emettere scontrino o ricevuta fiscale, i quali saranno invece necessari qualora non sia stata richiesta la fattura al fine di poter certificare l'avvenuto pagamento. Riguardo allo scontrino, solo nel 2020 entrerà in vigore quello elettronico. Interesserà esclusivamente realtà con un fatturato maggiore di 400.000 euro e verrà introdotto da quest'anno nel mese di luglio. Tornando alle fatture elettroniche il ristoratore avrà due possibilità: la fat-

tura *differita*, quindi l'operazione sarà certificata tramite scontrino fiscale o ricevuta fiscale e, in tal caso, va emessa entro e non oltre il 15 del mese successivo. Nel secondo caso il ristoratore potrà emettere fattura *immediata*, cioè trasmettere al sistema di interscambio la fattura elettronica che indica la data in cui è stata effet-



tuata l'operazione che necessariamente coinciderà con la data del documento e rilasciare al momento del pagamento o un'apposita quietanza, o uno scontrino fiscale, o una ricevuta fiscale.

Elisabetta Grossi

## “WeGrill”: griglia sì....

### ma al contrario!

Selezionata per affidabilità e professionalità dallo storico Gruppo Galli S.p.A, leader indiscusso nella lavorazione e distribuzione a livello nazionale di carni di qualità, Grossimpianti ha stretto un sodalizio al fine di promuovere ai propri clienti una macchina innovativa per la cottura ottimale e salutare di carne e pesce. Gli *show cooking*, frequentemente organizzati, consentono alla clientela di comprendere che grigliare con professionalità vuol dire anche potersi avvalere di adeguata tecnologia. Griglia è sinonimo di estate, di cene in compagnia, convivialità e voglia di gusti semplici e genuini. La grigliatura degli alimenti è infatti uno dei più antichi metodi di cottura dei cibi e trasmette il calore



per irraggiamento ma senza fumo, fiamme e cattivi odori. Si riducono i tempi di cottura e, sigillando i liquidi tramite una prima veloce scottatura, si esaltano gli umori all'interno dei cibi. Stiamo parlando di “WeGrill”, una griglia a gas che utilizza la cottura diretta, la classica utilizzata per le grigliate all'italiana, ma solo tramite irraggiamento proveniente dall'alto. Non solo per carne o pesce, ma anche per la pizza, per gratinare o abbrustolire. “WeGrill” utilizza bruciatori in ceramica che divengono incandescenti, creando così una lamina che genera raggi infrarossi. È poi questa emissione costante di raggi ad alta temperatura - 850° centigradi - che consente una cottura veloce, senza disidratare le pietanze. È anche possibile utilizzare cibi differenti sulla stessa griglia, senza che vi sia commistione di odori e

sapori. Non da ultimo, va apprezzato un considerevole risparmio di tempo - circa il 50% - e di energia, sempre grazie ai raggi infrarossi, favorendo un minore impiego di gas ed anche di olio e condimenti. Nostri clienti da cui poter degustare l'eccellente risultato della cottura con “WeGrill” sono: Slongia (Fiuggi), Hotel Ambasciatori (Fiuggi) e La Magnolia (Frosinone). Provare per credere!

*Elisabetta Grossi*

**“WeGrill”:  
grigliate e sapori  
con infrarossi e  
ceramica**

per irraggiamento o per contatto. La macchina di cui parliamo, tramite un sistema ad infrarossi, riproduce l'effetto di una vera griglia alla brace o a carbone, cuocendo



## Le contaminazioni alimentari un problema “globalizzato”

E' in continua crescita il numero di prodotti esclusi dal mercato a causa di “incidenti” avvenuti durante la filiera che va dalla produzione al confezionamento, passando attraverso il trasporto e la commercializzazione. Etichette sbagliate, contaminazioni batteriche, allergeni non dichiarati. La produzione alimentare ha subito un processo di industrializzazione e, indubbiamente, c'è stata una globalizzazione del suo commercio. Questi cambiamenti hanno provocato innumerevoli occasioni, per gli alimenti, di essere purtroppo contaminati da virus, batteri, parassiti o agenti chimici. Tanto che un problema di sicurezza alimentare locale può trasformarsi in emergenza globale. Inoltre le indagini per risalire alle origini dei focolai divengono ancora più complesse, quando un singolo piatto o una vaschetta contengono ingredienti provenienti da più Paesi. In Europa, nella maggior parte dei casi, è stata riscontrata la presenza di agenti patogeni quali la *Listeria*, l'*Escherichia Coli* e la *Salmonella* e così i cibi “pronti da consumare” sono stati i primi sul banco degli imputati. Contengono, infatti, molti ingredienti di diversa provenienza, i quali vengono trasportati da diversi soggetti nello stabilimento in cui poi si assemblano per formare la preparazione finale e poi nuovamente trasportati e processati verso magazzini e punti vendita.



Per quanto riguarda il nostro paese, le rilevazioni del RASFF (il sistema rapido di allerta comunitario) riguardo al secondo trimestre fiscale del 2018, mostrano che si sono verificate un totale di 89 segnalazioni di varia natura e di differenti gradi di gravità. La maggioranza delle segnalazioni riguarda prodotti ittici, molluschi e simili, noci e semi, frutta e verdura. La notizia positiva è però che migliorano anche le tecnologie usate in fase di test, al fine di poter rilevare in tempi sempre più rapidi come poter agire con immediatezza andando a ritroso lungo tutta la filiera. La domanda, si

**RASFF**  
Rapid Alert System for Food and Feed  
<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/#>

**RASFF ALERT**

**NOTIFICHE DI ALLARME**  
30° SETTIMANA – ITALIA

**Search result: 5 notifications**

Search criteria: Week Notified by: Italy (IT) Notification type: alert

Classification	Date of case	Reference	Notifying country	Subject	Product Category	Type	Risk decision
1. alert		1120	Italy	<i>Listeria monocytogenes</i> (presence /25g) in ham from Italy		food	serious
2. alert		1111	Italy	mercury (1.42 mg/kg - ppm) in frozen swordfish ( <i>Xiphias gladius</i> ) from Portugal		food	serious
3. alert		1090	Italy	mercury (2.29 mg/kg - ppm) in frozen blue shark slices ( <i>Prionace glauca</i> ) from Spain		food	serious
4. alert		1081	Italy	residue level above MRL for sulfadimethoxine (251.5 µg/kg - ppb) in chilled pork from Italy		food	serious
5. alert		1078	Italy	mercury (1.3 mg/kg - ppm) in frozen swordfish slices ( <i>Xiphias gladius</i> ) from Portugal		food	serious

sa, genera l'offerta: ecco quindi che le maggiori aziende del comparto hanno messo a punto nuovi strumenti di analisi rapida. Esistono strumentazioni in grado di analizzare fino a 120 campioni in appena due ore e queste tecniche sono ispirate a quelle attuali del minuzioso e scrupoloso programma spaziale statunitense. Negli anni '60, il cibo sicuro era un requisito indispensabile per poter andare sulla luna; un avvelenamento derivato da contaminazione avrebbe potuto vanificare un'intera missione. Esisteva una conoscenza comune su come preparare e conservare gli alimenti ed era noto, ad esempio, che la cottura oltre i 100°C, così come il congelamento, lo rendevano microbiologicamente sicuro. È stato dopo aver preso in considerazione questo know-how che la Nasa creò un protocollo chiamato Haccp che aveva il compito di contribuire ad individuare i punti critici del processo alimentare e porre in essere una metodologia di controllo. È, infatti, così che oggi l'Haccp è arrivato a costituire la spina dorsale della sicurezza alimentare in un numero sempre crescente di nazioni.

## Cosa mangeremo quest'anno?

### Un'occhiata ai "food trend" del 2019

Con l'anno nuovo, le novità arrivano in tutti i campi, compreso naturalmente quello del cibo. Diverse ricerche condotte per evidenziare le nuove tendenze

ti dal Pacifico, dall'Asia e dall'Oceania, come la salsiccia di maiale Filippina, i gamberetti essiccati e il Pokè Box. Non mancheranno di certo i frutti

tropicali come passion fruit, dragon fruit e guava compresi i non tanto attesi insetti! Grande protagonista sarà anche la canapa con i prodotti di cui è alla base e che stanno prendendo sempre più piede anche per quanto riguarda la medicina ed il benessere.

Va detto che l'uso della cannabis in campo alimentare è ancora proibito, ma spiccheranno molti prodotti a base di fitocannabinoidi, tanto che una importantissima azienda di bevande ha annunciato di essere al lavoro su un nuovo prodotto addirittura a base di marijuana. Il 2019 sarà poi anche l'anno delle carni vegetali che, già abbastanza note, registreranno



un vero e proprio boom sia nei ristoranti che nella grande distribuzione. Nuovi gusti apriranno spazi anche nel mercato dei gelati e dei dessert con tahina, avocado, hummus e acqua di cocco. Ci sarà ad ogni modo un rafforzamento per la riscoperta della tradizione, tanto che già in giro si parla dell'esaltazione di diversi prodotti tipici regionali che però, passando nelle abili mani degli Chef di tutto il mondo, potranno registrare delle interessanti innovazioni. La tendenza al nuovo investe anche il cosiddetto "Food delivery", che raggiungerà sempre più zone nelle nostre città portando nelle comodità delle nostre abitazioni cibi da *grand gourmet*. La parola d'ordine generale sarà comunque "più *ecosostenibilità e meno sprechi*", un *must* più che doveroso affinché molte più persone prendano coscienza del problema, provando, ognuno nel suo piccolo, a contrastarlo.

*Elisabetta Grossi*



## Mangeremo INSETTI



alimentari sono riuscite a far uscire allo scoperto i nuovi "food trend" del 2019. Vediamoli in breve, cominciando da quelli che dovrebbero essere al primo posto. Pare che al vertice delle preferenze alimentari, quest'anno registreremo una forte curiosità – ed un ovvio consumo - di sapori provenien-

cannabis in campo alimentare è ancora proibito, ma spiccheranno molti prodotti a base di fitocannabinoidi, tanto che una importantissima azienda di bevande ha annunciato di essere al lavoro su un nuovo prodotto addirittura a base di marijuana. Il 2019 sarà poi anche l'anno delle carni vegetali che, già abbastanza note, registreranno

**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

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

per contattare la redazione: [social@grossimpianti.it](mailto:social@grossimpianti.it)