



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. I

Periodico mensile

Gennaio 2020

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



Osteria
di Mezzo

Maturare, cuocere, esporre in vetrine refrigerate... questo è possibile, solo quando si lavora carne di qualità eccellente come intende lo Chef Onofrio Lombardi. Tutto nuovo *l'upgrade* dell'Osteria di Mezzo a Roma, un posto in cui la cura per il cliente passa da ingredienti scelti e di primissima qualità. Due le sale: la sala Bacco, calda ed avvolgente arredata completamente in legno per una convivialità più familiare e la sala Venere, elegante e raffinata per eventi importanti. Un gradevole cortile esterno fa poi da piacevole risorsa durante la bella stagione. Unico comune denominatore resta comunque la ricerca

della qualità e del benessere per il cliente, con una cucina che si basa su passione, ricerca ed autenticità. Il sapore è quello delle osterie di una volta, fondato sulla prerogativa dell'accoglienza e su una cucina tradizionale ed autentica. Poi ci sono i contenuti nuovi, quelli che la rendono un'osteria moderna, insomma un luogo per tutti ed in cui ogni scelta culinaria è ribadita con convinzione. È, comunque, sulla carne che il cliente richiede collaborazione e grazie ad un armadio maturatore ed una vetrina refrigerata, le esigenze per una cottura ottimale al forno a legna sono più che soddisfatte.

Elisabetta Grossi

Sommario

Osteria di Mezzo	pag. 1
Waweco	pag. 2
Start Up a tasso zero	pag. 3
Bambini al ristorante	pag. 4
Referenze	pag. 4



WAVECO ovvero la maturazione spinta made in Italy



Waveco, un gioiello di apparecchiatura in grado di semplificare e garantire sicurezza alimentare con ogni preparazione: cibi più morbidi e più voluminosi, che avranno preservato qualità, fragranza ed esaltato consistenza, colori e profumi. Totale abbattimento della carica batterica e relativo aumento della *shelf life* per una maggiore sicurezza alimentare dei cibi. Le fibre dei cibi si distendono attraverso le vibrazioni di un sistema brevettato con ultrasuoni attivando un procedimento che è in grado di ridurre i tempi della maturazione naturale degli alimenti. Interamente di progettazione e produzione italiana, questa piccola e preziosa risorsa viene in aiuto allo Chef con una serie di vantaggi:

- riduzione dei tempi di cottura e di preparazione, aumento del volu-

me e della morbidezza dei cibi;

- incremento della *shelf life*, grazie all'abbattimento della carica batterica;
- risparmio di energia. Quella usata ad esempio per lo stoccaggio degli alimenti e quella derivante dalla preparazione e la cottura;
- taglio netto al *food cost*.

Riguardo alla carne, ad esempio, la variabile di costo più elevata e che maggiormente incide sul prezzo finale, è proprio quella dello stoccaggio che viene utilizzato per renderla edibile e tenera. Questa è la fase più costosa. Infatti, eliminandola si va a ridurre il costo dal 30% al 40% per singolo alimento. **Grossimpianti** è in grado di dare dimostrazione dell'efficienza di questa ap-

parecchiatura innovativa attraverso una prova direttamente presso la propria sala dedicata agli *show cooking*. Waveco è una macchina *smart*, completamente autonoma e dotata di un pannello operatore *touch screen* con *App* intuitive e semplicissime da utilizzare. Ulteriore, e affatto trascurabile connotazione, proviene dal rispetto per l'ambiente: i materiali

impiegati sono di pregevole qualità e insieme alle più ricercate soluzioni tecnologiche si giunge al risultato più auspicabile, quello dell'ecosostenibilità nel mondo del *food*.

Nostri clienti, pionieri su Roma dell'utilizzo della Waveco sono: *Bottegatredici* e *il Rude*: "Abbiamo pensato un menù di alta cucina ideato dai nostri Chef Roberto Bonifazi e Francesco Brandini, interamente prodotto con la Waveco per accompagnare i cocktails di Marco Zampilli e Cristian Ricci" ci racconta il Maître Daniele Gizzi. Una grande amicizia la loro, unita alla passione e ad un'esperienza di grande qualità, resa possibile anche dall'impiego della Waveco. Provare per credere!

Elisabetta Grossi

Nuove imprese a tasso zero la proposta di Invitalia per il 2020

Attraverso il bando “Nuove imprese a Tasso Zero” e le facilitazioni di accesso al credito che vengono introdotte, la nuova imprenditorialità a prevalente, o totale, partecipazione di soggetti giovani o femminili, riceve un consistente impulso anche nel 2020. Il bando si rivolge a micro, piccole e medie imprese localizzate in Italia, costituite nella maggioranza da soggetti di età compresa tra i 18 e i 35 anni, oppure da donne. Le imprese finanziabili devono essere comunque avviate da non più di 12 mesi e le agevolazioni sono valide in tutta Italia, con possibilità di finanziamento a tasso zero per progetti d’impresa con spese fino a 1,5 milioni di euro, erogabili fino al 75% delle spese totali ammissibili. Per il 25% residuo, si richiede il cofinanziamento da parte dell’impresa stessa, con risorse proprie o mediante finanziamenti bancari. Visto che la dotazione finanziaria è di circa 150 milioni di euro, le agevolazioni saranno concesse fino a esaurimento dei fondi. “Nuove imprese a tasso zero” è, infatti, ritenuta una misura cosiddetta “a sportello” e, non esistendo graduatorie, le domande vengono solo valutate in base all’ordine cronologico di arrivo. Il bando prevede che siano finanziabili le iniziative per:

- produzione di beni nei settori industria, artigianato e trasformazione dei prodotti agricoli;
- fornitura di servizi alle imprese e alle persone;
- commercio di beni e servizi;
- turismo



Possono essere ammessi anche progetti riconducibili a settori di particolare rilevanza per lo sviluppo dell’imprenditorialità giovanile, nella filiera turistico-culturale e relativi all’innovazione sociale. Per le imprese ammesse al finanziamento è previsto un rimborso agevolato che parte dal momento del completamento del piano di investimenti, da realizzare entro 24 mesi dalla firma del contratto. La durata massima del piano di rimborso è di 8 anni con pagamento di due rate semestrali posticipate. Grazie alla Convenzione tra ABI, MISE e Invitalia, le imprese beneficiarie possono realizzare i programmi di spesa ammessi alle agevolazioni sulla base di fatture di acquisto non quietanziate, consentendo tempi di realizzazione più rapidi, un impegno finanziario meno oneroso e un pagamento più veloce dei fornitori.



E.G.



Bambini al Ristorante

le 10 regole da rispettare

L'esperto di *bon ton* Nicola Santini, ha stilato un decalogo con le regole che sarebbe bene rispettare portando i bambini al ristorante. In genere ci si divide fra chi preferisce concedersi un'uscita fuori casa con tutta la famiglia e chi preferisce evitare per non infastidire gli altri commensali. Il buon senso direbbe che l'educazione di genitori e figli in questi casi fa la differenza. Questo il "vademecum" per chi decide di portare i propri figli al ristorante:

- per la quiete di tutti, evitare che il bambino possa essere libero di comportarsi come se fosse in casa;
- se al ristorante ci sono più bambini nello stesso tavolo, il tutto (giochi, risate o anche pianti) deve restare nel perimetro del tavolo senza arrecare disturbo agli altri;
- i bambini non devono essere "tollerati" in quanto bambini, né dal personale, né dagli altri clienti, ma nemmeno piatti speciali che non compaiono nel menu;
- riguardo al menu, i genitori dovrebbero informarsi prima se c'è la possibilità di avere variazioni, non è il caso di mettere in difficoltà la cucina;
- se si decide per un dato ristorante, meglio la prenotazione.

ne. Il ristorante, avvisato della presenza di bambini, potrebbe trovare una sistemazione più appropriata;

- nella disposizione al tavolo, se si hanno bambini di età differenti, è meglio che gli adulti occupino la parte centrale del tavolo e che i bambini siedano ai due lati del tavolo, dividendoli per età o al limite fra maschietti e femminucce. In questo modo i genitori potranno occuparsi di loro da vicino non disturbando gli altri ospiti del locale;

- i bambini mangiano solitamente meno, è buona norma quindi far portare il loro piatto, (solitamente unico), insieme agli antipasti, così da non farli attendere troppo;

- una volta che hanno mangiato, il compito dei genitori non è finito. Possono essere concessi giochi non troppo rumorosi, nel caso con volume

adeguato per non infastidire i tavoli vicini.

- Al ristorante, con i primi contatti con la vita di società, si dovrebbe andare quando i bambini sono in grado di capire e rispettare le regole che non sono le stesse di casa propria o dei nonni.

- Importante imparare a tollerare per essere tollerati: se fanno confusione bambini di altri tavoli ciò non significa che possa essere data via libera anche ai nostri.

A chiusura di questo decalogo c'è da dire che se i ristoranti si "attrezzassero" con menu dedicati, seggiolini per bambini al tavolo, o addirittura una sala giochi a loro riservata... tutti sarebbero più a proprio agio senza subire mancanza di relax sia dalla parte dei genitori che degli altri ospiti.

E.G.



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