



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno II, Numero 2

Periodico mensile

Febbraio 2018

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



## Sommario

Rational al Carrefour	pag. 1
Menù agli insetti? No	pag. 2
Il cioccolato oggi è rosa	pag. 3
L'Osteria Santa Lucia	pag. 4
Referenze	pag. 4

## Con noi al Carrefour di Valmontone

Anche a Valmontone banco di gastronomia ricco, invitante, colorato e gustosissimo. Dove? Ma al Carrefour! Grazie a Grossimpianti, il reparto cottura del più fornito supermercato di

poco installato nel Carrefour di Valmontone, il cosiddetto "forno intelligente" sta permettendo di implementare l'offerta giornaliera del banco gastronomia, dove il piacere degli occhi sposa



i gusti per il palato, creando ogni mattina menù diversi che utilizzano il fresco di stagione, le carni ed il pescato appena arrivato, ma soprattutto la fantasia stessa degli Chef. La signora Elisa, Direttrice del Carrefour conferma l'ampliamento della varietà dei piatti

Valmontone, è oggi in grado di servire piatti eccellenti e di raffinata gastronomia. In un solo metro quadrato di spazio – l'area occupata dal SelfCookingCenter – la brigata di cucina del Carrefour ha fatto formazione lavorando e scoprendo le funzioni intuitive delle unità di cottura che ottimizzano i tempi e le varietà di prodotti da forno, carni, cibi spadellati e alla griglia, verdure e prodotti a base di uova, rese possibili grazie a questo gioiello Rational. Il SelfcookingCenter, grazie anche ad un consumo eccellentemente calibrato di elettricità, acqua, detergenti e decalcificanti, è oltretutto in grado di pulirsi da solo a fine giornata, e questo è un particolare non trascurabile e molto apprezzato dagli addetti del reparto. Da

ti "che è diventato decisamente superiore grazie alla cottura con il forno Rational, e questo attrae un numero maggiore di persone che acquistano piatti da asporto o li consumano sul posto". "Questo – conferma la responsabile – ha consentito anche di ottimizzare il turn over degli alimenti della cosiddetta quinta gamma, permettendoci di organizzare meglio i tempi della brigata di cucina che può grigliare, arrostitire e cuocere a vapore tutto in un unico apparecchio. Siamo passati in pratica ad un inatteso concept di lavoro di cui siamo davvero molto soddisfatti." Grossimpianti, oltre a fornire il SelfcookingCenter della Rational, ha inoltre offerto una giornata di formazione in loco che è risultata molto apprezzata dagli addetti ai lavori (nella foto visibilmente soddisfatti).

Elisabetta Grossi

## Entomofagi? Oggi no per il 54% degli Italiani, ma mai dire mai....

Entemofagia. Cos'è? Prima di tutto una parola strana, poi anche un'abitudine gastronomica a cui il 54% degli italiani preferisce dire no. E si perché l'entemofagia è in pratica il pasto a base di insetti. Nel "bel Paese" per ora si può stare tranquilli, perché la maggior parte di noi – almeno per ora – preferisce non sentire assolutamente parlare di eventuali menù a base di insetti. Attualmente in Italia siamo ancora nella condizione di poterci indignare e rivolgerci ai N.A.S. – il Nucleo Antisofisticazione della "benemerita" – se, malauguratamente, dovessimo trovare



anche un solo insetto nel piatto, poiché una nota della Direzione Generale Igiene, Sicurezza alimenti e Nutrizione del Ministero della Salute, ha smentito rigorosamente che in Italia possa essere consentita sia la vendita, che la somministrazione di insetti commestibili. Cosa invece che sembrava plausibile facendo riferimento al Regolamento Europeo del primo gennaio di quest'anno sui cosiddetti "novel food". Va precisato che, a spingere da qualche anno al consumo di insetti è la F.A.O., l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, la quale conferma che attualmente nel mon-

do sono già 2.000 le specie di insetti considerate commestibili e che già circa 2 miliardi di persone ne sono abituali consumatori. Resta però imprescindibile che questi alimenti, pur se considerati iperproteici, siano lontani anni luce dalla nostra cul-

to sollevare precisi interrogativi di carattere sanitario e salutistico riguardo al fatto che i "novel food" siano prodotti provenienti da paesi extraeuropei, come la Cina e la Thailandia, i quali da anni sono in testa al vertice delle classifiche ali-

tura alimentare, oltre al fatto che - come per altri prodotti di provenienza locale - ci sia sempre da far chiarezza sui metodi di produzione e sulla stessa provenienza e tracciabilità degli insetti. È dunque corret-

mentari per numero di allarmi. Con l'arrivo della nuova normativa chiunque volesse immettere sul mercato un alimento che rientri nella categoria degli insetti, ma anche in quella delle alghe, degli integratori o dei succhi, degli estratti di piante ottenuti con particolari tecniche di pastorizzazione, dovrà chiedere l'autorizzazione alla Commissione Europea e non più ai singoli paesi membri, previa un'eventuale consulenza dell'EFSA, l'Autorità Europea per la Sicurezza alimentare, nel caso in cui l'alimento possa rivelarsi portatore di conseguenze sulla salute umana.

**Meglio un uovo  
oggi che la  
cavalletta domani**



## Nel 2018 in pasticceria il cioccolato diventa rosa

Il nuovo trend della pasticceria per il 2018 sarà all'insegna di una nuova esplosione di colori. Quello indiscusso di quest'anno abbinato al cioccolato sarà il rosa. Responsabile di tale colorazione è una nuova specie di fava di cacao proveniente dalla Costa d'Avorio e denominata Ruby Chocolate. Altro focus di rilievo lo avranno gelatine e polveri speziate come la curcuma, la polvere di Matcha e la spirulina, che sono oggi tra quelle maggiormente conosciute. Queste spezie hanno una funzione energizzante e si aggiungono a dolci e frullati, a torte e gelati per accattivare e persuadere anche i palati più esigenti. Anche i cosiddetti "low sugar" o i "low carb" continuano a farla da padroni, come avvenuto per tutto il 2017, con il risultato di riuscire ad abbassare il contenuto di zuccheri e carboidrati anche nei prodotti di pasticceria. Sempre più attenzione infine viene posta al

"senza glutine", come anche al "senza lattosio", dando vita ad una sperimentazione attenta e continua che si presenta anche nella pasticceria più esclusiva, unitamente all'utilizzo di farine alternative e di dolcificanti naturali e non trattati attraverso processi chimici. Un consiglio sempre valido, resta quello di comunicare bene il prodotto da vendere favorendo un'attenzione crescente, non solo all'origine degli ingredienti, ma anche al modo in cui sono vengono prepara-



# RUBY CHOCOLATE

ti. Altra tendenza in pasticceria per l'anno in corso sarà l'utilizzo dei fiori: dalla viola alla lavanda, in una moltitudine che sarà impiegata in preparazioni sia dolci, che salate. Questa tendenza pare proiettata comunque ad espandersi nel 2018 in tutto il food, facendo coniugare i colori con i sapori, ma mantenendo sempre un occhio di riguardo alla semplicità delle scelte relative agli ingredienti per un prodotto finale sempre più salutare e sano.

E. G.





## “Osteria Santa Lucia”

### a Frosinone la passione per il pesce



Se a Napoli “Santa Lucia” è il quartiere dei pescatori, a Frosinone è il nome di un locale dove la specialità è proprio il pesce. Grazie a due fratelli, Carmine ai fornelli con grande professionalità, mista ad una creativa e mai statica dedizione al cibo offerto, e Pasquale in sala che, con grande attenzione e cura per i clienti, assicura la battuta sempre pronta e con grande carisma lascia il desiderio di tornare, in pochi anni l’“Osteria Santa Lucia” ha saputo conquistarsi un posto di rilievo nel panorama enogastronomico di Frosinone. Ambedue motivati da una grande passione per la cucina di pesce, riescono a far respirare nel loro locale l’aria della “bella Napoli” e la tradizione culinaria legata a questa città. Il menù cambia molto spesso e sempre comunque in relazione all’arrivo del pescato stagionale fresco. Grande attenzione

viene posta alla scelta ed all’utilizzo della materia prima, in modo da poter offrire una cucina legata alle tradizioni e sempre comunque con un occhio alle nuove tendenze di preparazione e con un concept diretto verso spunti molto più contemporanei. Piatto di



punta le “alici imbottonate”. In pratica, due alici sovrapposte farcite con provola affumicata, panate e fritte. Nell’ampia offerta trovano spazio anche inserimenti non consoni alla nostra cucina mediterranea dove pesci semplici come il baccalà vengono

esaltati con ingredienti e preparazioni particolari ed accostamento a frutta durante la stagione estiva. Fin da subito, dicevamo, c’è stata un’ottima risposta da parte della clientela, fidelizzando sempre più appassionati del buon gusto e anche del buon vino vista la fornitissima cantina di cui cura con somma attenzione scelte relative anche alle produzioni del Lazio il sommelier Andrea che, grazie alla sua presenza cortese e costante, consiglia il miglior accostamento al cibo scelto dal cliente. Attualmente il locale è in pieno rinnovamento: voglia di colori

caldi della natura più vicina alla nostra bella terra di Ciociaria, cucina a vista con una grande finestra che non chiude i confini con chi attende in sala e apprezzabile cura nella “mise en place”. Grossimpianti ha fornito all’“Osteria Santa Lucia” attrezzature d’a-

vanguardia per consentire alla cucina cotture sempre più in linea con le ultime tendenze ed assicurare così una preparazione dei cibi affinché siano sempre più gustosi e, al tempo stesso, leggeri e salutari.

*Elisabetta Grossi*



**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)