



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. II

Periodico mensile

Febbraio 2020

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



#### Sommario

Cucina 4.0	pag. 1
Il Rude ha fatto Tredici	pag. 2
Zi Gaetana a Roma	pag. 3
Umami: il quinto elemento	pag. 4
Referenze	pag. 4

## CUCINA 4.0

### IL CREDITO D'IMPOSTA E LA NUOVA LEGGE DI BILANCIO

Il mondo della ristorazione, così come molti altri ambiti, è in continua evoluzione anche e soprattutto in termini di tecnologia. Avere una cucina sempre più funzionale, che velocizzi e ottimizzi i processi è un'esigenza reale di ogni ristoratore. A tale scopo la Legge di Bilancio del 1° gennaio 2020 introduce, in sostituzione dell'iper ammortamento, il credito d'imposta per investimenti che riguardano beni materiali funzionali alla trasformazione tecnologica e/o digitale in chiave Industria 4.0. Gli ambiti a cui viene applicata sono sostanzialmente gli stessi dell'iper ammortamento. Attraverso il credito d'imposta è possibile dunque recuperare cifre molto importanti riguardo gli investimenti fatti su strumenti riferiti all'Industria 4.0:

- 40% per investimenti fino a 2.5 milioni di euro;
- 20% per investimenti tra i 2,5 ed i 10 milioni di euro.

La compensazione del credito d'imposta avviene in 5 quote annuali dello stesso importo. La fruizione del beneficio è ammessa esclusivamente tramite compensazione in F24. Tutti coloro che stanno valutando un rinnovamento della cucina e vogliono aggiornarsi con le più recenti tecnologie possono usufruire di questi benefici dal 1° gennaio al 31 dicembre 2020.

“Esempio di Cucina 4.0, in cui ogni singola macchina utilizza le più innovative tecnologie intelligenti e può essere programmata e regolata anche a distanza tramite l'apposita applicazione su smartphone”.

Inoltre, per investimenti fino a 300.000 euro è sufficiente presentare una dichiarazione sostitutiva o di atto notorio del legale che rappresenta l'azienda. Per investimenti superiori scatta l'obbligo di un'attestazione rilasciata da un soggetto terzo all'impresa. I commercialisti e gli studi professionali del settore possono fornire supporto e maggiori informazioni sulle esigenze specifiche di ogni richiedente. **Grossimpianti** è, ovviamente, a disposizione per delucidazioni sulle apparecchiature 4.0.

Per investimenti superiori scatta l'obbligo di un'attestazione rilasciata da un soggetto terzo all'impresa. I commercialisti e gli studi professionali del settore possono fornire supporto e maggiori informazioni sulle esigenze specifiche di ogni richiedente. **Grossimpianti** è, ovviamente, a disposizione per delucidazioni sulle apparecchiature 4.0.

Elisabetta Grossi

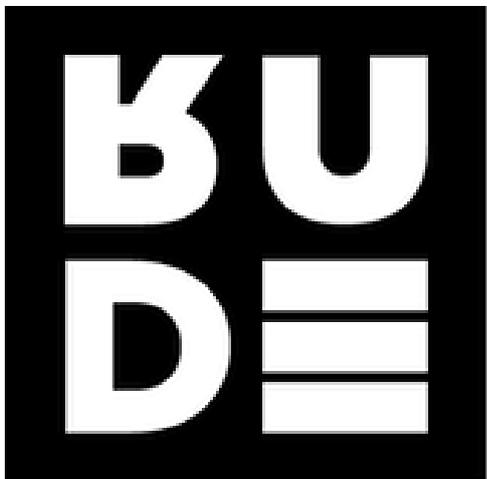
**MORETTI FORNI**  
The SmartBaking Company®

## INDUSTRIA 4.0

Il massimo della tecnologia con un **risparmio** del **64%** sul tuo **investimento**

Un'opportunità per migliorare il tuo business **entro il 31.12.2020**

## Il "Rude" ha fatto "Tredici"



Nel cuore del quartiere Ghetto di Roma, in via dei Falegnami 14, si trova la "Bottega Tredici": una cucina in cui tutto viene trasformato e ricreato, compresi la pasta e il pane per i quali vengono impiegati il lievito madre e le farine di grani antichi. Un'amicizia datata unita alla passione per la buona cucina, materie prime selezionate e lavorate in modo tradizionale. Da qui è partita l'idea degli Chef Francesco Brandini e Roberto Bonifazi insieme al Maître Daniele Gizzi, di iniziare un'avventura insieme. Ogni piatto è sapiente-

mente descritto da Daniele Gizzi che dialoga amabilmente con i clienti in sala e che ogni giorno coccola anche con la sua competenza di Sommelier. Il "Rude" è invece uno street-bar specializzato in cocktail, situato in via dei Castani, 228 e gestito egregiamente dalla competenza di Marco Zampilli e Cristian Ricci. Il loro motto? "COME AND DRINK"! Il "Rude" offre un'ampia selezione di distillati e drink uniti a musica e cucina fino a tarda notte. L'idea di questi cinque amici è stata quella di creare un evento insieme: Domenica 1 Marzo il "Rude" ospita la cucina di "Bottega Tredici", con degustazioni di piatti e drink fino a tarda notte. Un'esperienza unica quella del cocktail bar unito alla più alta cucina. Durante la serata sarà utilizzata la macchi-



na WAVECO, fornita da Grossimpianti. Ecco la testimonianza di Daniele Gizzi: "abbiamo pensato ad una cena molto articolata, ma interamente fatta con la WAVECO per accompagnare i cocktails elaborati e serviti dal 'Rude'. Siamo stati i pionieri su Roma nell'utilizzo di questa apparecchiatura e tutto il mondo del cocktail bar dovrebbe valutarla". I nostri complimenti e i nostri migliori auguri!

*Elisabetta Grossi*



## Zi Gaetana nel cuore di Roma



Via Cola di Rienzo 263, dove dal 1934 ha sede il ristorante “Zi Gaetana”. Ad un passo dalla Città del Vaticano e dal Tevere, questo posto è un’eccellenza della cucina tradizionale romana. Una lunga storia tramandata di generazione in generazione quella del

ristorante che prende il nome da Gaetana Cataldi, esperta cuoca ed imprenditrice del periodo antecedente alla Seconda guerra mondiale. Tanto è mutato nell’arredo, nella gestione e nell’offerta; unica cosa rimasta attaccata al passato sono le radici e il rispetto per la cucina romana più autentica: gustosa e genuina anche se a volte originale e innovativa. Ma la cucina di “Zi Gaetana” va letta così, un ponte tra tradizione e innovazione: nuove attrezzature e tecnologie si intrecciano con metodi e tecniche delle nostre nonne, per una modernità che conferma l’attenzione verso un’alimentazione sana, cercando di rispettare le proprietà degli ingredienti e delle materie prime. Mangiare è uno dei bisogni primari dell’uomo e, dove c’è un bisogno deve esserci una innovazione. Stare al passo con i tempi, inserire nuove tecnologie nei vari passaggi del processo culinario, non significa rinnegare la tradizione ma portarla a nuovi orizzonti. La scelta dello Chef Gregorio Chiarella, supportata dal proprietario Roberto Cavalli, è stata la scelta al top: abbiamo fornito loro un SelfCookingCenter® della Rational, il meglio che si possa avere sul mercato. E’ uno strumento che prepara i piatti esattamente come si desiderano, facile da usare, che consente la gestione delle attività quotidiane con meno stress e frenesia. Il forno “intelligente” che comunica persino con lo Chef! Bene, la migliore pubblicità è quella che fanno i clienti soddisfatti... e noi non ne avevamo dubbi!



E.G.





Umami tradotto dal giapponese corrisponde a “saporito”, ed è uno dei cinque gusti che siamo in grado di percepire, oltre a dolce, salato, acido e amaro. Lounge bar, Bistrot, Enoteca, Caffetteria...il nome Valentina si riferisce alla Valentina, famosa icona del fumetto disegnata da Guido Crepax nella rivista *Linus* e che ha trovato posto su una parete del locale. *Contemporary italian food* in un locale curato nei dettagli, con una incantevole terrazza esterna, un'ottima ricerca dei prodotti presentati in

modo originale e ben curato. Stessa accuratezza nell'offerta del beverage, la selezione dei vini è davvero ottima e l'apericena, una ricca e gustosa parentesi da condividere con amici. All'esterno un piccolo orto rimanda al piacere di coccolare i clienti con prodotti a

## UMAMI

### Il quinto elemento del gusto



km. zero, garanzia che difficilmente passa inosservata a chi frequenta abitualmente il locale. Grossimpianti ha fornito a Umami di Colleferro (Roma) un forno linea Cheftop della Unox, ideale per cucinare, scottare, arrostitire e rigenerare. Un'ottima scelta Marco!

E. G.



**GROSSIMPIANTI**  
**G** CATERING **G**  
 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](mailto:social@grossimpianti.it)