



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**



Anno II, n. 3

Periodico mensile

Marzo 2018

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



Cibo, arte e paesaggio. In Italia, protagonisti dell'anno

Da secoli l'arte ha sposato il cibo. La sua prima valenza culturale ed il suo valore simbolico sono stati per secoli fonte d'ispirazione, iniziando sin dai tempi dell'epoca greco-romana quando al cibo erano dedicate persino figure mitologiche di divinità. Da allora, passando dall'av-



vento del barocco al periodo contemporaneo, l'arte è stata consapevole complice del cibo, attribuendogli non solo valori estetici, ma diffondendone soprattutto quelli sociali. Ed oggi, tra i corsi e i ricorsi temporali, la storia si ripete visto che il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo – il Mibact – insieme a quello delle politiche agricole, alimentari e forestali hanno decretato che il 2018 sia considerato l'anno del cibo italiano. Un patrimonio quindi non solo artistico, come per secoli è stato celebrato con celebri affreschi rappresentanti calici di vino nelle mani di Bacco, piatti abbondanti di cacciagione, pesci e crostacei per banchetti luculliani oppure ceste ricolme di grappoli d'uva, melograni, ciliegie e pani di ogni forma e tipo, ma un vero e proprio giacimento culturale di gusti, sapori ed eccellenze che tra profu-

gusti, sapori ed eccellenze che tra profumi e fragranze saprà soddisfare i palati di quanti a tavola quest'anno desidereranno sedersi, frequentando i locali del nostro "bel Paese". Tappe sicuramente inevitabili per assaporare il cibo italiano, ma non uniche, visto che in Italia esistono oltre 420 strutture, tra musei, parchi archeologici e luoghi della cultura dove il nostro cibo è celebrato, fotografato e condiviso come tema fondante. Con l'anno del cibo italiano si intende valorizzare e promuovere anche l'intreccio che, fortunatamente, a casa nostra ancora esiste arte, paesaggio ed eccellenze enogastronomiche, non a caso i migliori attrattori culturali di tutt'Italia.

Elisabetta Grossi

Sommario

Cibo, arte e paesaggio	pag. 1
Romoletto a Milano	pag. 2
Wak to Wolk a Roma	pag. 3
The Birreria a Roma	pag. 3
Referenze	pag. 4
	Pag. 4

A Milano andiamo da Brambilla o da “Romoletto”? Mejo er secondo!

Grossimpianti a Milano, nel team per la realizzazione del nuovo locale ambrosiano dal sincero sapore traste-verino. Nella più autentica tradizione romana, arriva a Milano l'esperienza del *food* caratterizzato da supplì filanti, pizza, focacce, bianche da farcire e tutto ciò che di più

gustoso ha da offrire lo *streetfood gourmet* che proviene dalla Capitale. Fanno da protagonisti anche ingredienti dal sapore deciso e verace come mozzarella e ricotta di bufala, cicoria ripassata con il peperoncino, mortadella e filetti di alici. Il tutto per far nuova tendenza a Milano. Grossimpianti ne ha curato gli arredi e l'impianto di cucina seguendo idee e *design* di un team di architetti per un risultato accattivante e all'avanguardia, oggi a due passi dal Duomo. Il nome “Romoletto” rievoca le origini più lontane del-



la Roma in cui si sfornava e consegnava, alle prime ore

dell'alba, la focaccia calda fumante nel cestino della bicicletta, come mostra il logo ispirato ad uno scanzonato spot degli anni '70. Non va chiamato come si usa dire oggi *streetfood*, ma orgogliosamente cibo da strada! “Romoletto” a Milano ne porta con fierezza il vanto.

Grossimpianti
anche a
Milano

Elisabetta Grossi



Wok to Walk: l'Oriente arriva a Roma con il fast food da passeggio

Grossimpianti anche a Campo dei Fiori per la fornitura e la realizzazione di tutte le componenti tecniche e tecnologiche del *Wok to Walk*: il regno della cucina asiatica, con annesso lo spettacolo quotidiano di abilissimi cuochi che volteggiano grandi *Wok* in cui compongono le pietanze esattamente con ciò che direttamente sceglie il cliente. La catena *Wok to Walk* nasce nel 2004 ad Amsterdam grazie ad un gruppo di amici che intendevano infondere la loro passione con impegno e divertimento nella cucina, a base di cibi colorati ed invitanti e nel pieno rispetto delle origini e delle tradizioni che attingono al lontano Oriente. Roma entra così per prima in Italia proponendo uno degli oltre 100 ristoranti fast food da asporto che portano il nome *Wok to Walk* e tutti, naturalmente connotati, dal comune denominatore riguardante appunto l'utilizzo della padella *Wok*. Tutti gli ingredienti presenti nel menù sono freschi di giornata e di alta qualità. Il tipo di pasta base, compresa quella di riso per vegani ed intolleranti al glutine che è molto apprezzata, si coniuga quotidianamente



con i cereali preferiti e con ogni sorta di carne, pesce, tofu o tutte le varietà di vegetali e frutta di stagione, su cui ognuno infine sceglie di versare la propria salsa. Un *mix* di semi e di odori può guarnire il tutto con un tocco finale da gran gourmet. Passeggiare per Roma con il proprio pasto, composto e guarnito a proprio piacimento non è mai stato così semplice e gustoso, posto ovviamente che si ami e si apprezzi la cucina orientale. Anche questa volta, una realizzazione d'*elite*, nel cuore più suggestivo della Capitale, porta la firma della nostra Azienda.

E.G.



Con The Birreria non viaggi

ma bevute di prima classe

Una stazione ferroviaria di fine '800 in Piazza Teofrasto a Centocelle! La prima birra è stata offerta a tutti coloro che si sono uniti al taglio del nastro di questo nuovo locale romano

curato e realizzato sia negli impianti di cucina che nella parte tecnica del banco bar da Grossimpianti. Lo stile è quello *steampunk* che affonda le sue origini nella fine dell'800 e che ha fortemente ispirato i proprietari – ovviamente ideatori – Gian Marco Saolini e Davide Di Clemente.

L'ambientazione del locale si rifà

alla biglietteria delle stazioni ferroviarie di due secoli fa, assicurando un bel colpo d'occhio ai clienti con una locomotiva che fuoriesce addi-

rete, mentre fogli di vecchi quotidiani intarsiano in maniera particolarmente suggestiva il pavimento. Si tratta, infatti, di "prime pagine" rigorosamente selezionate fra la cronaca della

che sanno distinguersi sul web. Accanto al suo estro c'è poi Davide Di Clemente de Di Clemente, conosciuto imprenditore di una nota catena di palestre roma-

ne, aperte ad ogni ora e giorno dell'anno. Urbanisticamente parlando la zona di Centocelle è destinata ad accogliere la nuova stazione della Metro ed oggi è un luogo sempre più frequentato da giovani. Questa nuova operazione messa a segno da Grossimpianti, non è stata una semplice

scommessa, visti i larghi consensi per il lavoro svolto e premiato davvero con grande soddisfazione. 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

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

per contattare la redazione: social@grossimpianti.it