



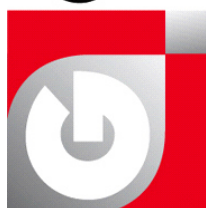
spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 3

Periodico mensile

Marzo 2020

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



Sommario

Professione Visual Foodist	pag. 1
Class action dei ristoratori	pag. 2
Campagna Amica a Latina	pag. 3
#iostoconiristoratori	pag. 4
Referenze	pag. 4

Professione Visual Foodist: una nuova figura nel mondo della ristorazione

Com'è vero che anche l'occhio vuole la sua parte! Il primo *must* in cucina è non sprecare, il secondo dare libero spazio a fantasia e creatività. La nostra Chef Maria Nasso, appartenente alla Federazione Italiana Cuochi e all'Associazione Nazionale delle Cuochi a domicilio, ci descrive come il cibo può diventare un'arte. Le abbiamo chiesto cosa intende con il termine "*visualfood*"?. *"È una nuova disciplina che – come ci ha riferito - coniuga l'estetica del piatto e la funzionalità del cibo in esso contenuto in un equilibrio di design, armonia e gusto che derivano da un progetto iniziale che parte dalla mia gioia di sperimentare il bello"*. Ciò che infatti connota questa specialità, è che la scelta viene fatta in funzione dell'idea del cibo "*bello da guardare*". Di sicuro corsi e certificazioni non le mancano, ma il denominatore comune in questa professione si può riassumere in una parola: passione. Ci vuole un amore smisurato per la cucina perché nessuna di queste opere è fine a se stessa ed è quasi un sacrilegio consumarle dopo tanto lavoro, ma quel che si assaggia alla fine è anche il risultato sapiente di chi sa curare l'abbinamento e la manipolazione di gusti e cibi. *"In sintesi"*, continua Maria,



"tutto può diventare 'Visual Food'! l'importante è che gli ingredienti siano coe-

GROSSIMPIANTI
CATERING
EQUIPMENT



Istituto Istruzione Superiore
SAN BENEDETTO impianto di cucina a cura di Grossimpianti



Via Casilina Nord, 153 - Frosinone (FR) - Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
www.grossimpianti.it - info@grossimpianti.it



renti e funzionali al piatto che si sta preparando e che nulla si sprechi perché ogni avanzo può essere riutilizzato". Appare subito chiaro quanto questa sia comunque un'attività impegnativa, perché oltre a creare bisogna seguire attività di comunicazione, di marketing e in seguito di accurata pubblicazione dei lavori sui *social network*. Maria ci racconta però che *"è un'esperienza rilassante, stimola i cinque sensi ed il piacere, non è solo ammirare il risultato finale, ma l'intero percorso di realizzazione"*. Docente di Visual Food per il banqueting, tiene le sue lezioni dimostrative presso la meravigliosa cucina dell'Istituto San Benedetto, realizzazione fatta interamente da Grossimpianti, dove si attuano dei percorsi di formazione destinati all'inserimento nel mondo del lavoro.

Elisabetta Grossi

Appello al governo da parte delle associazioni di settore dei ristoratori



Per la prima volta in assoluto le associazioni del comparto della ristorazione si uniscono per alzare la voce, consapevoli che solo l'unione può fare la forza e la differenza. Il bene comune può, infatti, garantire un approccio efficace per ottenere risultati concreti al fine di uscire dal buio del *lockdown* e dalle sue conseguenze nel futuro. Finita l'emergenza ci sarà bisogno di un progetto per ripartire, e tutto il lavoro di sinergia messo in atto a tal proposito non deve esaurirsi una volta finita l'emergenza. Oltre ai locali chiusi e inattivi, va considerata la terribile crisi sanitaria, quella umana e quella emotiva perché guardando al futuro si prospetta sempre più palese lo spettro di una recessione economica con pochi precedenti nella storia. L'impossibilità di incassare, unita alle spese da pagare, sono il denominatore comune per tutte le imprese del nostro paese, ma il comparto ricettivo sarà quello in assolu-

to più toccato. Di fronte a questa realtà, ben 19 organizzazioni del settore della ristorazione si sono strette per firmare una petizione rivolta al Governo e alle istituzioni preposte, al fine di ottenere aiuti concreti e immediati. In questa lettera compaiono associazioni di cuochi, pizzaioli, ristoratori, pasticceri, gelatieri, panificatori e responsabili di sala. La *"class action"* ha fatto delle specifiche richieste chiedendo al Governo le seguenti misure, ritenute da tutti essenziali per la sopravvivenza del settore:

- A) Sospensione di leasing, mutui e recupero delle mensilità congelate in coda al periodo previsto dalla relativa misura posta in essere;
- B) Cancellazione delle imposte nazionali e locali pertinenti (TARI, IMU, AF-

- FISSIONI, OCCUPAZIONE SUOLO PUBBLICO ECC.);
- C) Accesso al credito senza interessi, garanzia pubblica sugli affidamenti e finanziamenti alle PMI;
- D) Proroga della cassa integrazione straordinaria per almeno il 50% del personale in forza al 23.02.2020 e fino al 31.12.2020;
- E) Reintroduzione dei voucher;
- F) Ammortizzatori e incentivi per chi non licenzia e/o assume dipendenti fino al 31.12.2020;
- G) Superamento delle persistenti criticità in capo al tema affitti.

Queste le uniche misure considerate concrete al fine di salvaguardare il presente e guardare al futuro, evitando un collasso totale e irrimediabile dell'intero settore che l'emergenza Covid-19 ha messo in ginocchio. Lo spirito con cui si procede in tal senso è quello del lavorare in sinergia, invitando tutte le realtà associative del settore ad unirsi a questo appello.

Elisabetta Grossi



Grossimpianti insieme a Campagna amica

Si è svolto a Latina, nel consueto mercato allestito negli spazi attrezzati della Federazione Provinciale della Coldiretti, un evento dedicato all'impiego e alla trasformazione dei prodotti ortofrutticoli denominato: *"Campagna amica: dalla terra al pronto in tavola a km. 0"*. Questa iniziativa ha riunito i produttori del territorio pontino che già da tempo hanno avviato l'attività di vendita diretta dei propri prodotti agricoli. Come ottimizzare quindi i propri ricavi trasformando frutta e verdura? Grossimpianti, ha presentato un macchinario che più di ogni altro ben si adatta in impieghi di questo tipo: il ROBOT COUPE. Questo prodotto ha una robustezza di costruzione atta ad un utilizzo continuo per una produzione quantitativamente di rilievo ed una qualità di taglio eccellente. Con il sistema di cottura diventa multifunzione e oltre a frantumare, tritare e frullare può impastare e cuocere. Lo *show cooking* proposto ha accompagnato l'interesse delle molte aziende presenti per l'eccellente praticità ed i molteplici vantaggi del suo utilizzo: semplificazione del lavoro quotidiano, risparmio di tempo, precisione nel taglio, grande flessibilità per un vasto numero di preparazioni. Per questa ragione iniziative di questo genere si ripeteranno nel tempo e saranno appuntamenti fissi in cui sarà facile accorciare la filiera delle produzioni di qualità del territorio per valorizzare i sapori locali e, nel contempo, dare rilievo alle aziende che, come la nostra, possono intervenire a guidare la clientela dal momento in cui il prodotto viene raccolto, alla trasformazione e all'impiego destinato alla ristorazione. Grossimpianti crede nelle collaborazioni di questo tipo per implementare il concetto dello scambio fra aziende dello stesso territorio, tema più che mai importante in questo delicato momento storico, con lo scopo e la consapevolezza di cercare un bene ed un ritorno comune utilizzando le risorse a noi vicine. Ringraziamenti non possono che andare agli organizzatori per l'invito e per l'ottima riuscita della manifestazione: Gerardo Mattia, Coldiretti Latina e Campagna Amica e Moreno Calabrese, Area Manager della Robot Coupe.

Elisabetta Grossi



#iostoconiristoratori



di questa campagna solidale si riassume così:

- 1) Supportare i ristoratori alla transizione verso il mondo digitale;
- 2) Fornire ai ristoratori strumenti digitali atti a promuovere nei confronti del pubblico la propria offerta commerciale nel rispetto delle norme vigenti;
- 3) Ridurre lo scoglio economico che può

impedire la transizione verso un processo d'innovazione.

Quando tutto riaprirà, non si potrà perdere neanche un secondo!

E.G.

Questo è un progetto che nasce da un gruppo di professionisti del settore Horeca ed ha come finalità quella di generare un sistema di "solidarietà digitale" orientato a coloro che fanno parte del grande mondo della ristorazione. In piena osservanza del Dcpm, lo scopo prefissato è quello di semplificare le transizioni dei ristoranti nel mondo digitale. Il progetto iniziale, condotto dalla startup *Dischcovery*, è stato immediatamente accolto e sostenuto da parte di un folto numero di aziende e start up che hanno for-

nito il loro *know-how* e i loro servizi per andare in soccorso ad una delle categorie più colpite dalla crisi venutasi a creare con l'emergenza Covid-19. Le restrizioni attualmente in vigore hanno costretto circa il 90% dei bar e ristoranti (da una ricerca Fipe), ad una chiusura immediata, con proiezioni di perdita per l'intero settore, durante l'arco temporale del primo trimestre 2020, di circa 10 miliardi di euro di fatturato. Fra questi, risulta che quello della ristorazione sia il settore più colpito in assoluto. Il perché

#iostoconiristoratori



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