



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno III, n. 4

Periodico mensile

Aprile 2019

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



Sommario

Pacojet il manodomestico	pag. 1
Cibo, musica e radio	pag. 2
L'evoluzione della pizza	pag. 3
Sicurezza alimentare	pag. 4
Referenze	pag. 4

Alleati con PACOJET!



Uno Chef sa bene quanto il tempo in cucina possa essere tiranno. L'incontro con "Pacojet", prodotto in Svizzera da oltre 20 anni, lo fa però diventare galantuomo. Per chi sceglie una cucina creativa, si tratta di una piacevole scoperta che, di sicuro, farà la differenza. Questa macchina rappresenta davvero una rivoluzione per il lavoro quotidiano, consentendo di scoprire nuove tempistiche e nuove consistenze. Come funziona? Attraverso il "pacotizing" questa macchina prepara surgelati senza scongelarli, ottenendo delle porzioni accurate, lavorando direttamente qualsiasi tipo di alimento surgelato, senza alternarne minimamente le caratteristiche. Al fine di conservare perfettamente gli alimenti freschi del mercato "Pacojet" tratta gli ingredienti e li stocca congelati. La "pacossatura" è un processo che, tramite sovrappressione, riduce finemente in purea gli alimenti freschi surgelati, consentendo veloci preparazioni di mousse, zuppe, farciture, salse e gelati. Il risultato è un'autentica

esplosione di gusto per tutti i sensi, ma anche la cattura di sapori intensi e di nutrienti vitali che verranno in poco tempo trasformati in singole porzioni, pronte da servire. Risultato? Non singolare, ma plurale perché si tratta di risultati per qualità, risparmio di tempo e redditività. Il segreto? Lavorazioni speciali, immissioni di fumi o aria, estrazione di ossigeno, movimenti sussultori, lame ed agitatori speciali che nessun blender o frullatore, costoso e dalle alte prestazioni, riesce a fare. "Pacojet" viene ottimamente impiegato anche in strutture sanitarie e dove ci siano esigenze di produrre pasti per coloro che presentano problemi di masticazione e deglutizione. Semplice da descrivere, anche dalle testimonianze di grandi Chef, risulta essere un vero gioiello della tecnica gastronomica. Grossimpianti promuove "Pacojet" anche in noleggio operativo.

Elisabetta Grossi

La musica al ristorante:

può inficiare sul fatturato?

Da indagini recenti risulta che una playlist personalizzata e dedicata possa ben predisporre un cliente a scegliere un locale piuttosto che un altro. La ricerca è stata condotta da Lorenzo Ferrari, Direttore di Marketing di un importante gruppo esistente su Facebook, dedicato a Ristoratori ed alla Ristorazione in generale. Alla domanda su quale musica potesse essere più adatta ad un locale, la risposta è esclusivamente una: dipende dall'Identità Differenziante, e cioè dalla tipologia del ristorante o esercizio in cui viene diffusa. Ecco dunque la possibilità di pensare ad una playlist esclusiva o addirittura ad una web radio all'interno del ristorante, la quale si ispira al brand del posto in cui si ascolta e al cui interno possano essere "passati" anche jingle di pubblicità, personalizzati anch'essi. L'obiettivo è sempre aumentare la marginalità, distinguendosi dai competitors, anche se non particolarmente

esperti o conoscitori di musica. Già esistono sul mercato aziende che si occupano di fornire all'imprenditore di turno la musica più adatta al locale che gestisce, considerando la clientela e l'identità dell'esercizio che la richiede. Quali sono i motivi per cui avere una playlist o addirittura una web radio e sono più efficaci rispetto al trasmettere una più o meno famosa stazione radio? Lorenzo Ferrari, secondo la sua personale ricerca di marketing, ha fornito le seguenti risposte:

1) La musica – ma più propriamente l'audio - è considerata uno strumento di marketing efficace; se esso rappresenta il ristorante a cui fa riferimento è uno strumento che non può essere "clonato" da chiunque.

2) Perché è possibile utilizzare jingle per creare una comunicazione coerente. Jingle creati ad hoc, da professionisti del settore, possono diventare veri e propri spot pubblicitari immediatamente riconducibili al brand, da trasmettere in occasioni particolari per promuovere eventi dedicati, ad un menù speciale o ad occasioni importanti. Proporre fra un brano e l'altro stacchi pubblicitari

rende il messaggio adatto a ribadire la propria Identità Differenziante.

3) Perché una web radio permette di creare, a seconda della giornata e del target, atmosfere differenti. Così come potrebbe essere fuori luogo trasmettere musica heavy metal a colazione, allo stesso modo può risultare inappropriato passare brani dello Zecchino d'Oro durante un'apericena. È stato riscontrato da studi pubblicati sul Wall Street Journal, che la musica adatta aumenta la permanenza nel locale o, al contrario, potrebbe abbassarla. Questo sembra essere un fattore determinante in termini di aumento del fatturato e marginalità.

4) Perché garantisce il controllo di ciò che si desidera far ascoltare ai propri clienti. L'udito, a differenze di sensi come la vista, l'olfatto, il tatto ed il gusto, è l'unico senso che non è possibile "mettere in stand by". È sempre acceso, quindi i nostri clienti, anche se inconsciamente, ascolteranno ciò che verrà loro proposto, subendone gli effetti sia positivi che negativi. È evidente che questi mezzi potranno altresì evitare che nelle proprie sale i clienti si trovino ad ascoltare la pubblicità di un concorrente trasmessa online da una qualsiasi radio locale.

Può essere uno spunto di riflessione!

E. G.



L'evoluzione della pizza

La trasformazione graduale con il passare del tempo, non è solo un fenomeno delle specie viventi. Infatti con la pizza si assiste all'evoluzione di una materia prima, di un panetto, di una forma, di un peso, di una consistenza e di una cottura. E tutto ciò dà vita all'evoluzione del sapore e del gusto di una ricetta che ha origini antichissime, ma pur cambiando nel corso degli anni riesce sempre e solo grazie all'abilità degli artigiani che le danno vita, ad essere continuamente attuale.



La "storia d'amore" tra il lievito, l'acqua e la farina comincia circa tremila anni fa con i primi pani di forma appiattita, ma è dal 1500 che si hanno notizie più definite sulla nascita della pizza, così come è intesa oggi, e bisogna attendere altri duecento anni per assistere, nel Regno di Napoli, all'unione del disco di pasta con il pomodoro. Una trasformazione graduale che porterà, poco dopo, con l'aggiunta della mozzarella e del basilico, alla nascita della pizza Margherita, autentico emblema del tricolore italiano. Da quel momento, fino ad oggi, e chissà per quanti altri secoli ancora, la pizza continua a correre inarrestabile, colonizzando le tavole di tutto il mondo. In Italia ne abbiamo un'ampia scelta: la tonda napoletana, la romana, quella al taglio o alla pala e infine quella gourmet, ritenuta più sofisticata, ed ora quella "2.0". La caratteristica comune sta nel fatto di essere un cibo alla portata di tutti, semplice, saziante e sano perché dà la possibilità di introdurre in modo gradevole nutrienti che spesso non è facile accomunare, se non con la pasta. I carboidrati, sia complessi che semplici, provengono principalmente dalla farina, e anche dal pomodoro e dalla mozzarella, responsabili altresì dell'apporto dei grassi, insieme all'olio extravergine di oliva, e delle proteine, presenti anche nell'impasto. Nonostante la presenza di vitamine, sali minerali e antiossidanti, non possiamo definire la pizza un pasto dietetico, ma sicuramente allineato con i principi della dieta mediterranea. Tanto più che ci si sta specializzando nell'elaborazione di prodotti sempre più di alta qualità. Un esempio sono gli impasti meno salati e con un maggiore contenuto di fibre che, com'è noto, favoriscono il normale equilibrio della flora intestinale ed aiutano ad assorbire meno zuccheri e grassi. Alcune tendenze vedono, in alternativa agli impasti classici, quelli a base di farina integrale, Kamut, canapa, curcuma, multicereali, ma che non potranno mai sostituire il sapore degli impasti tradizionali. Bisogna considerare che il peso medio di un panetto è di 250 grammi con un contenuto di circa 700 Kcal, pressoché il doppio di quelle contenute in un piatto di pasta al pomodoro. Pizza sì dunque, ma senza esagerare!

Sicurezza alimentare:

la sterilizzazione dei coltelli

Per sicurezza alimentare s'intende un concetto molto semplice ma al contempo complesso e ricco di sfaccettature, poiché nel momento in cui si parla di cibo gli aspetti da tenere in considerazione sono moltissimi a partire dalla sua stessa igiene e a quella di chi lo manipola, agli imballaggi utilizzati, al materiale, agli aspetti microbiologici ed altro. Vanno quindi considerati sia aspetti prettamente igienici, sia quelli sanitari, in cui l'obiettivo comune è quello di offrire ai consumatori la massima tranquillità su ciò che vanno ad acquistare: sia una mela o, ad esempio, una mozzarella. In ambedue i casi i prodotti dovranno sempre assolvere ai requisiti di salubrità. In altre parole: è possibile sostenere che la sicurezza alimentare è uno strumento atto a mantenere la salute del consumatore, procedendo naturalmente già dalla sorveglianza degli alimenti, all'acqua e a tutti i diversi processi produttivi, fino alle diverse condizioni igieniche. Ad esempio, la sterilizzazione diviene fondamentale per i coltelli che possono essere facilmente contaminati, visto che sono sempre a contatto con diversi alimenti. Il lavaggio ad alte temperature però risulta essere purtroppo dannoso per il filo e, con il tempo, potrebbe rovinare anche coltelli di altissima qualità. Per questo motivo nascono apparecchiature basate sulla tecnologia a raggi UV, che gra-



zie all'interazione con il DNA degli agenti infettanti copre uno spettro d'azione totale su virus, funghi e batteri. Solo in questo modo si può contare su coltelli puliti microscopicamente, proprio lì dove l'occhio umano non potrebbe arrivare. Inoltre non vengono impiegati prodotti chimici e si evitano così i rischi correlati al loro utilizzo. In questi processi l'operatore diviene pertanto un soggetto attivo, è importante quindi che conosca come si realizza la contaminazione degli alimenti per poter mettere in atto misure efficaci di prevenzione: prima fra tutte l'uso abituale di uno sterilizzatore in cucina. Si può parlare di contaminazione fisica (corpi estranei come capelli, schegge) oppure chimica (residui di detersivi, pesticidi, sostanze contenu-

te in contenitori non idonei) o anche di contaminazione biologica (batteri, funghi, muffe). Per evitare rischi è necessario operare una scelta dei fornitori delle materie prime, mantenere un'attenta igiene della persona e degli indumenti con i quali si opera e rispettare quindi tutte le norme indicate nel piano HACCP. Uno sterilizzatore ha la sua importante funzione per garantire che al consumatore arrivi un prodotto ottimale. Grossimpianti suggerisce diverse tipologie di macchine a seconda delle esigenze, a tutela della professionalità di ogni operatore e, fattore decisamente non trascurabile, della salute del consumatore finale.

E.G.



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