



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno I, n. 5

Periodico mensile

Maggio 2017

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



Sommario

La "food immersion" estiva	pag. 1
Intervista a Enrico Chirici	pag. 2
Assicurarsi conviene	pag. 3
I locali "gluten free"	pag. 4
Il risparmio energetico	pag. 4
Referenze	pag. 4

Arriva l'estate e i locali aprono alla NUOVA STAGIONE 2017

L'estate arriva e il mondo della ristorazione "ribolle", si agita ed è pronto ad offrire nuovi sapori, nuove abitudini alimentari, nuovi cibi e nuovi gusti che diventeranno i protagonisti della

quale proponiamo quello che accade nel settore *food*, senza cadere in cliché o in falsi stereotipi. Per l'estate 2017 possiamo solo augurarvi, oltre che buona lettura, anche una buona "food immersion".



Grossimpianti, come noi, saprà assistervi e guidarvi sempre con affidabilità nel mondo legato alla ghiotta trasformazione del cibo, anche perché per noi e gli operatori della ristorazione, l'estate diventa un vero e proprio festival frequentato da giovani e famiglie, gourmet e buone for-

chette. Insomma un mix divertente e piacevole che saprà celebrare ancora nuova stagione 2017. Una stagione che **Grossimpianti** segue con grande interesse al fianco degli operatori del settore, non più specialisti solo della buona tavola, ma ormai impegnati anche in iniziative, workshop, corsi di cucina, degustazioni e incontri che confermano quanto il cibo appartenga alle nostre tradizioni ed al nostro quotidiano che, spesso, è portatore di novità e trasformazioni. Di questo parliamo all'interno del numero di

"Check List" che state leggendo e che, ormai, è diventato un punto di riferimento puntuale ogni mese e, grazie al



una volta il buon cibo e la professionalità di chi saprà proporlo.

Buona lettura!

Elisabetta Grossi

All'Academy Rational di Frosinone incontro con lo Chef Enrico Chirici

All'Academy Rational svoltasi a Frosinone mercoledì 24 maggio abbiamo incontrato Enrico Chirici, Referente Lazio Nord della Federazione Italiana Cuochi e membro dell'Associazione provinciale Cuochi Frosinone. In qualità di Chef, Chirici è il Campione nazionale di decorazione e scultura, Team Manager di competizioni nazionali ed internazionali ed anche candidato al premio del mondo di scultura "Lussemburgo 2018".

D: *Qual è il legame fra la vostra Associazione ed il territorio?*

R: La nostra Associazione sta iniziando un percorso che si rivolge alle attività di ristorazione ed alla formazione e specializzazione delle scuole alberghiere. L'intento è quello di avvicinare i giovani ad un nuovo modo di fare cucina, per una crescita sempre più attenta anche al prodotto e alle nuove tecnologie in uso. Poi nei nostri corsi e convegni ospitiamo docenti e chef stellati, ad esempio, uno dei nostri soci è lo Chef Bottura, tra i maggiori rappresentanti della categoria a livello mondiale e per il nostro Presidente avergli consegnato tessera e giacca FIC è stato un grande onore. Altra peculiarità del nostro grande team è quello di non perdere di vista le nuove tendenze europee al fine di consentire ai circa 16.000 iscritti della Federazione Italiana Cuochi di entrare in continua sinergia per uno scambio assiduo di competenze ed esperienze sul campo. La nostra associazione consente ai propri iscritti di partecipare sia al semplice corso amatoriale base di cucina, che allo stage altamente professionale e alle competizioni internazionali. Attualmente svolgo il *recruiting* per formare una squadra di volenterosi di cimentarsi in confronti specialistici nazionali ed europei e vantiamo già un discreto numero di riconoscimenti e premi.

D: *Quali eventi organizzate per promuovere il no-*

stro territorio?

R: Siamo soliti organizzare eventi enogastronomici e manifestazione per promuovere i nostri prodotti a km. 0. A questi eventi partecipano anche chef stellati Michelin, ma fiore all'occhiello è l'immediata e ben organizzata



collaborazione che siamo in grado di mettere a disposizione in eventi calamitosi come quello che ha purtroppo colpito in agosto la zona di Rieti. Abbiamo in seno alla nostra grande famiglia anche un reparto chiamato D.S.E. che si preoccupa appunto di far fronte a situazioni ove uno dei primi presidi deve essere quello appunto della cucina da campo con tutte le attrezzature

per dare pasti caldi e conforto alle persone disagiate. Guardiamo alla cucina in modo operativo ed in certi casi non facciamo differenza fra cuochi o chef stellati perché tutti ci si mette a disposizione.

D: *Che tipo di vantaggi può avere quindi un nuovo socio oltre a quello che già abbiamo detto?*

R: Oltre ad una capillare informazione su tutte quelle che sono le nostre attività, i soci ricevono la nostra rivista dedicata "Il Cuoco", possono usufruire di particolari convenzioni, partecipare o essere spettatori di eventi e manifestazioni per crescere professionalmente, ma comunque potranno essere certificati, guidati, formati ed informati e, qualora fossero interessati, essere in grado di partecipare alle continue gare e concorsi a cui la Federazione prende parte a livello Provinciale, Regionale, Nazionale ed Internazionale. Abbiamo appena portato a compimento un interessantissimo evento sullo *Street Food* con lo Chef pluristellato Fabio De Caro. Siamo stati ospitati nel ristorante di un nostro associato con un evento dedicato al *Sushi*, hanno partecipato una cinquantina di cuochi e, anche in questo caso, si è data visibilità ad un locale lavorando un'intera giornata su un altro tipo di cucina per accrescere ed acquisire competenze sempre nuove. Anche in questo, come in altri casi abbiamo dato visibilità

al locale in questione. Ora puntiamo alla quotidianità con l'ottica di una mutua assistenza fra noi, ma con lo sguardo al prossimo evento che si terrà in Lussemburgo! Ringrazio personalmente e a nome di tutti il nostro Presidente Antonio Cristini ed invito chi fosse interessato a scrivermi a questo indirizzo: enrico-chirico@gmail.com.

Elisabetta Grossi

Chef in tre parole:

passione,

formazione e

disponibilità



Assicurare il proprio locale conviene

Un'assicurazione per tutelarsi: quali sono quelle utili? Se state progettando di avviare o già avete un'attività nell'ambito della ristorazione è oggi consigliabile sottoscrivere anche una polizza per affrontare qualunque circostanza con maggiore tranquillità. Ci sono diverse tipologie di assicurazione per ristoranti e bar, nessuna di queste è obbligatoria, ma bisogna orientarsi tra una moltitudine di offerte prima di trovare quella che calza a pennello per le proprie esigenze. La prima grande discriminante è tra assicurazione per i danni alle persone, quindi per il proprio personale, conosciuta come RCO - responsabilità civile verso gli operatori - e quella verso terzi, cioè i clienti. Inoltre ne esiste una anche per tutelarsi da atti vandalici, furti e incendi. Tra gli infortuni più comuni si sa che ferirsi sul posto di lavoro è uno dei primi incidenti possibili, ed è per questo, che la prima tipologia di assicurazione sopra citata, è quella maggiormente sottoscritta dagli operatori del settore. La RCT è, invece, la responsabilità civile verso terzi ed ha la sua importanza perché tutela il locale

da eventuali danni riportati dalla clientela, magari a causa di un cameriere sbadato o per essere scivolati a causa di un pavimento disconnesso. Ci sono episodi di richiesta di risarcimento anche per un abito macchiato a causa di personale distratto o maldestro. Le assicurazioni contro gli atti vandalici rappresentano poi il fanalino di coda nella scelta di quelle maggiormente utili, anche perché sono casi decisamente più rari e le loro franchigie risultano solitamente molto alte. Da considerare utile può essere la polizza contro gli incendi che, nel caso in cui avvenga, causa spesso un periodo d'interruzione del lavoro. In quel caso, una diaria per ogni giorno che il locale resta chiuso può essere un'ottima soluzione. Non esistono invece assicurazioni in caso di infestazioni da parte di animali, come ad esempio le blatte o i topi. In quel caso bisogna solo chiamare una ditta di disinfestazione, ormai capillarmente distribuite sul territorio nazionale, intervenendo prima che qualche cliente abbia da rivalersi sul titolare dell'esercizio. L'assicurazione per bar, ristoranti e tutte le strutture ricettive va comunque personalizzata alle esigenze individuali, anche a seconda di che tipologia di copertura si voglia fare: dall'ubicazione, dal vicinato e via dicendo. Va detto che il cliente/consumatore è sempre più spesso informato sui propri diritti, per cui la stipula di una polizza è da ritenersi ormai "caldamente consigliata".



non esistono invece assicurazioni in caso di infestazioni da parte di animali, come ad esempio le blatte o i topi. In quel caso bisogna solo chiamare una ditta di disinfestazione, ormai capillarmente distribuite sul territorio nazionale, intervenendo prima che qualche cliente abbia da rivalersi sul titolare dell'esercizio. L'assicurazione per bar, ristoranti e tutte le strutture ricettive va comunque personalizzata alle esigenze individuali, anche a seconda di che tipologia di copertura si voglia fare: dall'ubicazione, dal vicinato e via dicendo. Va detto che il cliente/consumatore è sempre più spesso informato sui propri diritti, per cui la stipula di una polizza è da ritenersi ormai "caldamente consigliata".

Elisabetta Grossi



Le intolleranze a tavola

Sempre più spesso riceviamo notizie di locali definiti "per celiaci" in cui invece clienti sfortunati, già a causa della patologia in oggetto, ne escono con pesanti malesseri ed intossicazioni. A questo scopo la SIAAIC - Società di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica - ha fornito l'opportunità di fronteggiare questo dilagante pericolo, al fine di evitare situazioni del genere, offrendo corsi per ristoratori e gestori di esercizi in cui clienti di questo tipo possano avvicinarsi con fiducia scongiurando qualsiasi rischio. Tali corsi hanno appena preso il via a Roma, presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, dove il fatto che oltre 2 milioni di persone in Italia sono allergiche ed altre 2 milioni intolleranti certificati ad almeno uno o più alimenti, non è stato un dato preso sotto gamba. Alla lista si aggiungono, inoltre, gli intolleranti al nichel, elemento contenuto in svariati alimenti, e le tante persone che non tollerano gli additivi alimentari. È fondamentale dunque che gli operatori della ristorazione collettiva possano essere informati su come gestire le allergie, anche creando nel proprio esercizio un menù dedicato, oltre che pensare a come attivarsi in caso di emergenza richiedendo, per casi di questo tipo, un approfondimento per reazioni incrociate tra alimenti. Nonostante sia stato emanato un regolamento europeo - il n. 1169/2011 - che stabilisce che bar, ri-



storanti, trattorie e pizzerie debbano provvedere ad informare il cliente sulla presenza o meno di allergeni in tutte le pietanze proposte, avendo l'accortezza di curare l'integrazione scritta all'interno del menù degli ingredienti utilizzati, a derogare tale invito sono purtroppo la maggioranza. L'attenzione infatti va posta oltre l'elenco dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie e intolleranze e di cui ogni ristoratore deve tenere conto. Le modalità affinché tale integrazione sia messa in opera è libera e a criterio dell'esercente, che dovrà comunque tener conto delle responsabilità che gli competono nei confronti della clientela e anche delle conseguenze derivanti a seguito di informazioni errate o imprecise fornite anche dal proprio personale di sala e di cucina.

Elisabetta Grossi

Il risparmio energetico

Nella gestione di un ristorante il consumo di energia rappresenta, a livello economico ed ambientale, uno degli aspetti più incisivi. Sono numerosi infatti i macchinari e le attrezzature professiona-



li di cui si servono cuochi e addetti in una cucina, sia essa di un ristorante, che di una mensa aziendale o di un *fast food*.

L'acquisto di attrezzature nuove e dotate di funzioni tecnologicamente avanzate, può ripagarsi, nel corso del tempo. Questo accade grazie proprio al risparmio energetico ed alle prestazioni lavorative che possono essere assicurate attraverso una progressiva opera di sostituzione di vecchie cucine, forni e frigo con apparecchiature più professionali e moderne, calibrate su consumi più sobri ed ottimali. Il consiglio quindi è di puntare sull'innovazione e su una costante ed attenta manutenzione, al fine di poter gestire il *budget* di differenza sulla fidelizzazione dei vostri clienti.

Elisabetta Grossi



GROSSI IMPIANTI
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