



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno II, n. 5

Periodico mensile

Maggio 2018

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



Sommario

A Maggio natura a tavola!	pag. 1
Arriva il black food	pag. 2
Gelaterie a tre coni	pag. 3
“I sapori del casaro”	pag. 4
Referenze	pag. 4

A Maggio la natura

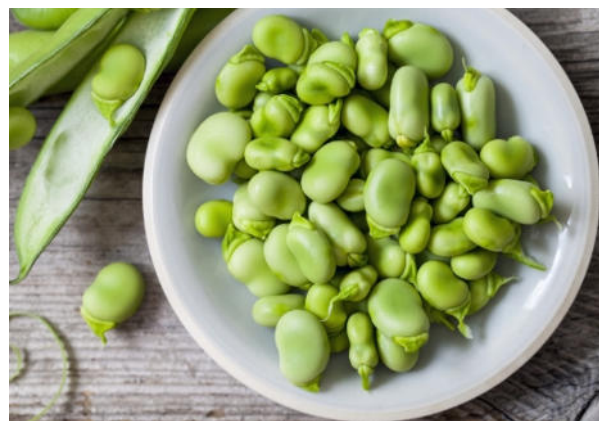
trionfa a tavola!

Pieno splendore a Maggio per la stagione primaverile e per quanti nei loro locali sanno prestare attenzione ai profumi ed



delicato e dolce, ma allo stesso tempo fresche e gradevolmente acidule. Si tratta di frutta che è bene non consumare acerba, poiché ha proprietà astringenti, mentre matura, ha ottime proprietà depurative. Sulla tavola a Maggio, padrone assoluto sono anche le fave, da mangiare come snack, condimento di primi piatti o anche come tradizionale contorno di stagione. Nonostante sia considerato un alimento povero, poiché in passato veniva mangiato dai contadini, è un legume davvero molto

ricco di proprietà benefiche. Maggio è dunque un mese amico dei buongustai e dei ristoratori che lo sanno bene. E allora, ai colori della natura con i quali arricchire a tavola i loro menù. Far la spesa al mercato per acquistare prodotti di stagione, a maggio è sempre un momento piacevole, poiché i banconi sono ricchi di frutta succosa e di verdura fresca. Inoltre, questi alimenti sono dei preziosi alleati per eliminare tutte le scorie accumulate durante il periodo invernale e, soprattutto, ci consentono di fare il pieno di vitamine e preziosi fitonutrienti. Tra la frutta più consumata in questo mese, oltre alle fragole, vanno assolutamente consigliate le nespole, dal gusto



buon appetito naturale a tutti!

E.G.

Bianco come una seppia o nero come il carbone?

Fate largo arriva il “Black Food”!

Al cinema le sfumature di grigio, a tavola tutte le sfumature di nero. Nell'universo della gastronomia il nero diventa protagonista di pranzi e cene, simbolo di eleganza e ricercatezza e persino un raffinato elemento che aggiunge di certo un tocco di classe alle pietanze della tavola italiana e non solo. Uno dei più conosciuti usi culinari del nero, ad esempio, è quello relativo alla seppia, altro è il riso venere, ormai protagonista indiscusso nei ristoranti giapponesi che, fino a ieri presenti sul nostro territorio con il lumicino, oggi sono di fatto una comune scelta di quanti amano diversificare il proprio menù. Ma quale è l'ingrediente che grazie alla sua colorazione brunita, diventa – almeno per quanto riguarda gli impasti da forno – il principale responsabile del color nero? In questo specifico caso, è il carbone vegetale. Viene aggiunto ad impasti, formaggi – si



di fatto un *mix* fra cucine lontanissime tra loro sia come tradizione, che come estrazione. Ultimo “esperimento” di questa tendenza è il *Black ice-cream*, il gelato più scuro esistente sul mercato. Che sia un

veda ad esempio la mozza-

**Via al nero sulle
tavole dei locali e
nei menù più
a la page**

relli nera di bufala - o anche a cocktails come il Gum Nero che si presenta appunto in una colorazione *dark* senza alterarne il gusto originale. Il nero sta notoriamente bene con tutto, ma chi osa crea

vero e proprio boom in fatto di *blackfood* lo sottolinea anche *UberEats*, il servizio *food delivery* di Uber, app californiana che consente di individuare i ristoranti e le tipologie di cucina più vicine alla posizione dell'utente. Servizio attivo in quasi tutte le grandi città, da Milano a Stoccolma, da Lisbona a Varsavia, questa *utility* risulta ormai richiesta da migliaia di persone ed è logico che facendo aumentare la domanda, finisce per rafforzarsi l'offerta. È naturale che in questo caso cuochi e chef decidano di perseguire la tendenza in atto, finendo per proporre – e in giro ormai lo si vede – menù sempre più frequentemente *dark* che non rappresentano però *black list* di punizione, ma interessanti liste di degustazione.

E.G.



Tre... due... uno?

Via al buon gelato

Secondo i preziosi consigli della guida "Gambero Rosso" e diverse segnalazioni, che dal Piemonte alla Sicilia, esprimono giornalisti esperti del settore, le migliori gelaterie d'Italia sarebbero una cinquantina e non di più. Per realizzare un ottimo gelato occorre tanta tecnica, materie prime di ottimo livello, strumenti tecnologici per la realizzazione e per la corretta conservazione del prodotto finito. Per orientarsi però in questo golosissimo e variegato mondo, vanno seguite delle precise regole e di sicuro una fra le più importanti è quella di diffidare dei prodotti fin troppo colorati che debordano dalle vaschette in esposizione, così come quella di evitare e diffidare di gusti di frutta fin troppo fuori stagione. In Italia il fenomeno gelaterie ha numeri significativi, visto che sono presenti almeno 40.000 esercizi che producono e vendono gelato. Nella Guida del "Gambero Rosso" ne compaiono a malapena 300 e sono catalogati in un *range* di punteggio che va da uno a tre coni. Circa una quarantina di questi hanno guadagnato i tre coni e questa scelta ha tenuto conto del gusto e della genuinità artigianale del prodotto. La regione che svetta più in alto nella classifica è l'Emilia Romagna che vanta ben 7 esercizi a tre coni, segue il Piemonte con 5, il Lazio con 3 seguito da Liguria, Veneto,



Friuli Venezia Giulia e Campania con 2. In merito alla produzione del gelato le regole purtroppo risultano essere molto carenti e anche chi utilizza preparati di laboratorio premiscelati, riesce a mascherare il suo prodotto come "gelato artigianale". Questo *gap* in Italia viene riscontrato addirittura tra 7 gelatai su 10. In attesa di regole e leggi efficaci in merito, bisogna pertanto informarsi per riconoscere il merito di chi offre un prodotto rispettando la tradizione e proponendo al cliente finale un gelato fatto realmente con latte ed altri ingredienti freschi, rispettando quindi la stagionalità affinché il gelato risulti veramente sano, oltre che buono. E



qual è il miglior gelato gastronomico nella nostra regione? Sono tre i produttori di gelato con i tre coni del "Gambero Rosso", uno è a Frascati, zona Castelli Romani, e due naturalmente a Roma. Farci un pensierino di questi tempi può essere l'idea giusta per sperimentare e gustare un gelato davvero di qualità.

Elisabetta Grossi



“I sapori del Casaro”: con Grossimpianti dall’azienda familiare di ieri all’amministrazione aziendale di oggi

Una realtà nata nel 1931 in



provincia di Salerno a conduzione prettamente familiare si è trasformata in una innovativa e modernissima azienda casearia che produce formaggi e latticini unicamente dal latte di bufala, insieme a salumi tipici d'ecce-



lenza. "I Sapori del Casaro", in via Tiberina 49 a Fiano Romano, poco ha a che fare con il tche fare con il tradizionale caseificio di una volta. Modernissimi locali tecnici fanno da laboratori ad una serie di zone di degustazio-

ne. Una splendida cucina a vista è a servizio del banco gastronomia e del neonato Ristorante "I Sapori di Bufala" con un centinaio di posti a sedere a disposizione della zona pizzeria, ristorazione, gastronomia, degustazione prodotti caseari, da forno e di pasticceria oltre che ad una nuova zona dedicata a gelati e yogurth. Inaugurato da poco annovera di già eccellenti commenti sia per la location che per i preparati adatti anche ai

palati più esigenti. Grossimpianti ne ha curato la progettazione e la realizzazione, ma il cuore dell'azienda, oltre alla meravigliosa cornice della sua collocazione e al target nuovo ed accattivante, resta l'amore e la dedizione per un lavoro che affonda le sue origini in un passato di tradizioni consolidate. Gli ampi spazi strutturali ed il concept moderno lasciano ben intendere al visitatore l'attuale spirito evolutivo del gruppo e della proprietà. Spirito

rafforzato da una visione che proviene comunque dalla nuova leva di una tradizione di allevatori spinti anni addietro ad operare con un esiguo numero di capi di bestiame, grazie al quale però nel tempo è stato possibile passare dall'azienda a conduzione familia-



re, ad un'amministrazione societaria solida e pronta a collocarsi nel settore come punto di riferimento.

Elisabetta Grossi



GROSSI **IMPIANTI**
G **CATERING**
E **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