



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno III, n. 5

Periodico mensile

Maggio 2019

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

Waveco ovvero la maturazione spinta *made in Italy*

Un gioiello di apparecchiatura in grado di semplificare e garantire sicurezza alimentare ad ogni preparazione: cibi più morbidi e voluminosi, che avranno preservato qualità, fragranza ed esaltato consistenza, colori e profumi. Totale abbattimento della carica batterica e relativo aumento della *shelf life* per una maggiore sicurezza alimentare dei cibi. Le fibre dei cibi si distendono attraverso le vibrazioni di un sistema brevettato ad ultrasuoni. Questo procedimento è in grado di riprodurre la maturazione naturale degli alimenti. Interamente di progettazione e produzione italiana, questa piccola e preziosa risorsa viene in aiuto allo Chef con una serie di vantaggi: riduzione dei tempi di cottura e preparazione; aumento della morbidezza e del volume dei cibi; incremento della *shelf life* grazie all'abbattimento della carica batterica; risparmio di energia, quella usata ad esempio per lo stoccaggio degli alimenti e quella derivante dalla preparazione e

la cottura; taglio netto al *food-cost*. Riguardo alla carne, ad esempio, la variabile di costo più elevata, quella che maggiormente incide sul prezzo finale, è proprio quella dello stoccaggio che viene utilizzato al fine di renderla edibile e più morbida. Questa è la fase più costosa, eliminandola si va a ridurre il costo dal 30% al 40% per singolo alimento. Grossimpianti è in grado di dare visibilità a questa macchina attraverso una prova direttamente presso la sua sede. È una macchina *smart*, fa tutto da sola, è dotata di un pannello operatore *touch screen* con *App* intuitive ed intelligenti, semplicissime da utilizzare. Connotazione non trascurabile, il rispetto anche per l'ambiente: i materiali sono di alta qualità e, grazie alle più ricercate soluzioni tecnologiche, si giunge ad un risultato di altissimo livello qualitativo: quello dell'ecosostenibilità per il mondo del *food*.

Elisabetta Grossi

Sommario

Waveco è made in Italy	pag. 1
Il gelato all' "INSU"	pag. 2
Co-kitchen	pag. 3
Arrivano i "mocktails"	pag. 4
Referenze	pag. 4



Pollice all'“INSU”

per il gelato

Il gelato parla una lingua universale ma con sapori diversi ad ogni latitudine. Un'origine che conta secoli e forse millenni, diffusa in 76 nazioni, di tutti i continenti con l'Europa in prima fila. Nel nostro paese si contano oltre 40.000 fra gelaterie ed esercizi commerciali in cui si vende. Riguardo all'arte di esporre il gelato, oltre che a quella di produrlo, l'Italia in questo è stata rivoluzionaria. L'innovativa vetrina espositiva verticale “INSU”, in fatto di arredo, è figlia del design italiano. È semplice apprezzarne la differenza anche da lontano, sicuramente molto d'effetto ed originale, grazie al diverso modo di poter esporre per un'eccellente visibilità del gelato. Si tratta di un progetto che rompe le righe e che, infatti, è stato riconosciuto e premiato dalla giuria di uno dei concorsi internazionali di Industrial Design fra i più importanti al mondo, il Red Hot Award. La vetrina espositiva verticale “INSU” si adatta perfettamente in qualunque ambiente, anche nei locali dallo stile più moderno industrial e urban, e l'esposizione dei gusti uno sopra l'altro in bella mostra cattura la curiosità e stimola nel cliente un maggiore desiderio del prodotto. Il movimento di ogni singolo cassetto è un'esplosione di colori e di profumi. Ad ogni apertura, grazie ad un elemento contenente liquido refrigerabile, la conservazione del gelato resta ottimale sia a livello di temperatura che di consistenza. I pri-

mi ad essere attirati sono poi i bambini, ma non solo, in quanto la comunicazione visiva è immediata. Lo spazio riservato alla gelateria si integra con facilità nell'arredo, racchiude diverse funzionalità e caratteristiche e, presentando dimensioni poco profonde, risulta facilmente

collocabile. Grossimpianti ne è rivenditore e diversi sono ormai coloro che, volendo fare la differenza, hanno collocato questo elegante e pratico elemento nel proprio locale.

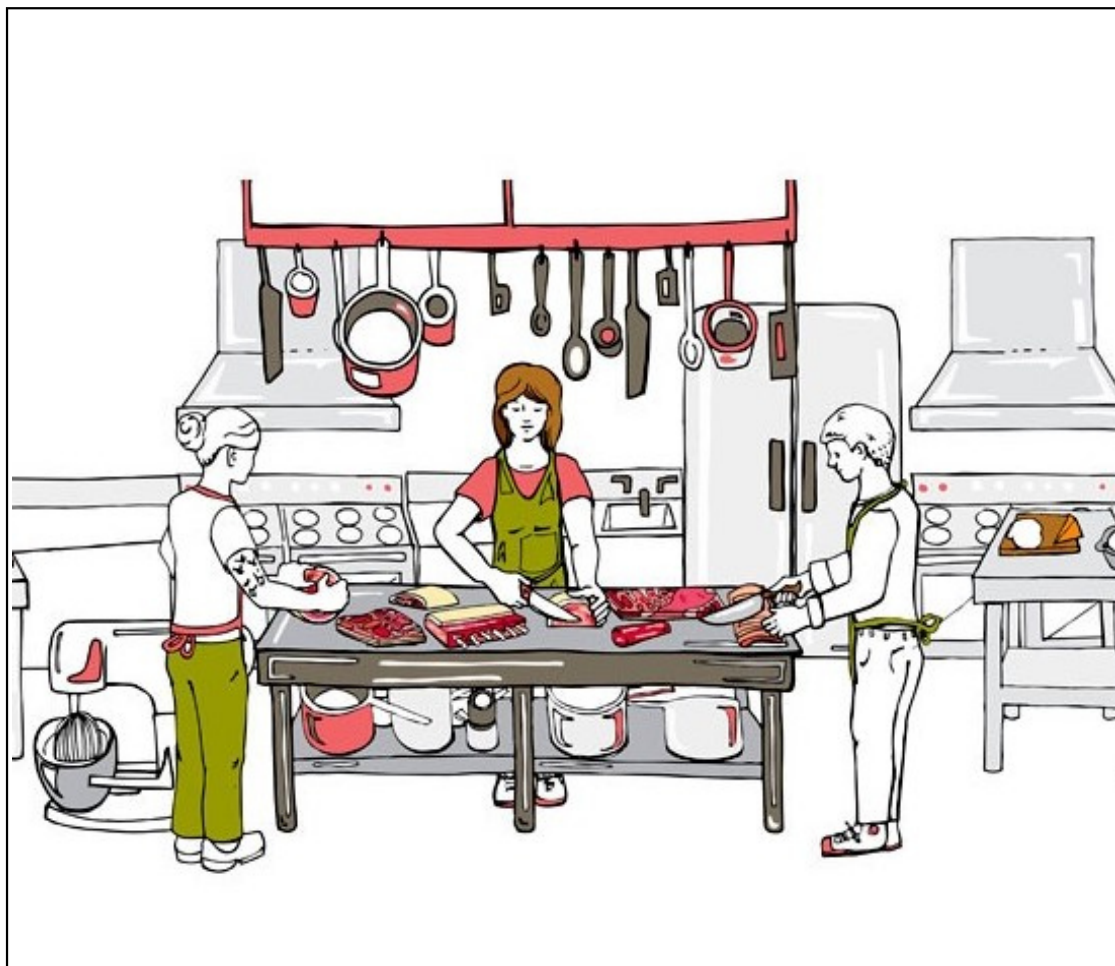
E. G.



Co-Kitchen il nuovo business

della cucina condivisa

L'idea è quella di abbattere i costi utilizzando la stessa cucina, sia che si voglia fare impresa con un catering piuttosto che con un locale adatto alla ristorazione, o anche per la preparazione di cibo adatto a veicoli dedicati allo *street food*. Tutte le attrezzature e gli arredi, oltre che al canone di affitto per un locale, spaventano coloro che vorrebbero investire in una *start*



up. I primi ad adottare l'idea della cucina condivisa sono stati gli statunitensi, ma anche in Europa si sta diffondendo l'utilizzo della *co-kitchen* che altro non è che uno spazio condiviso tra più soci, atto ad essere destinato anche a corsi o ad eventi. Attraverso un'attenta organizzazione si può condividere l'uso di una cucina attrezzata a partire dal mattino fino alla sera, organizzandosi in turni di lavoro e risparmiando di molto in termini di impegno economico. Esistono inoltre piattaforme di *crowdfunding* predisposte proprio nel raccogliere denaro al fine di poter accumulare un capitale iniziale destinato a coronare il proprio sogno nel cassetto. Generalmente non si ha alcun impegno a lungo termine, si corrisponde il canone di mese in mese a seconda del tempo che si utilizza in cucina. Differente è il caso delle *dark kitchen*, una diversa identità rispetto a quella descritta in precedenza e che sta emergendo soprattutto nelle grandi città, laddove è più diffuso il fenomeno del *food delivery*. Qui si parla di grandi cucine attrezzate che vengono condivise da diversi ristoranti. Ogni ristorante provvede ad inviare un proprio Chef a lavorare nella *dark kitchen* accanto a Chef di altri ristoranti, e ognuno prepara i piatti più richiesti del proprio menù in modo da rispondere efficacemente alle richieste dei clienti che ordinano da casa, ma anche per ottimizzare il lavoro di coloro che consegnano i pasti. In Italia stanno appena partendo i primi tentativi al riguardo e siamo dell'idea che fornire spunti può accelerare una crescita imprenditoriale fra i nostri giovani cuochi freelance con poche risorse ma tante idee.

Elisabetta Grossi



Estate 2019, impazza la moda dei “mocktails”

È arrivata l'estate e il caldo, di botto e senza pietà. Combattere il senso di spossatezza e la stanchezza diventa un'esigenza per affrontare al meglio le giornate estive. Mangiare cibi freschi, leggeri e allegri, sempre con un occhio attento alla stagionalità aiuta e rivitalizza il corpo e lo spirito. Così scegliere un'insalata con tutti prodotti freschi e a km. zero o anche una macedonia, e perché no un ottimo centrifugato che disseti e che abbia tante proprietà nutrienti, è un toccasana per combattere la canicola e ritrovare la grinta. Si stanno però facendo largo anche altre tendenze che vedono *barman* sempre più preparati sui prodotti e i miscelati, e i clienti attenti e pronti alla sperimentazione. Non stiamo ovviamente parlando di alcolici, ma di un innovato settore dedicato ai

drinks dove lo scambio informativo oggi è facilitato dai mezzi di comunicazione e non ci sono più barriere alla conoscenza e alla condivisione sui miscelati. Nuove aperture quindi ai nuovi gusti da mescolare e da indagare alla ricerca di quelle nuove esperienze che stanno prendendo sempre più spazio e sono definite con il nome di “*mocktails*”, ovvero miscelati originali e privi di alcool che sottolineano la tendenza alla scelta, anche di chi vuole bere seguendo la linea del benessere. Ogni sorso può rivelarsi una esperienza gustativa-visiva unica, visto che nuove frontiere possono venire esplorate grazie anche all'uso di spezie per aromatizzare, per richiamare luoghi lontani o semplicemente per mettere un pizzico di originalità in ogni bicchiere. “*Drink different*” ovvero in linea con nuovi gusti e tendenze sarà il mantra del *bartending*, e quindi strada



aperta sia alla tradizione, che all'innovazione, elementi indifferibili anche per l'estate 2019 che, per quanto riguarda, questo specifico settore vede Grossimpianti pronta a soddisfare le esigenze dei *barman* e dei loro locali con tutto l'assortimento possibile e desiderabile, esposto e disponibile nelle due sedi di Latina, in Via Piave, 6/8, e Frosinone, Via Casilina Nord, 153. E buona estate!

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 - 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