



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**



Anno II n. 6

Periodico mensile

Giugno 2018

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



Sommario

Arriva la pasta shakerata	pag. 1
VarioCookingCenter®	pag. 2
Social a tavola	pag. 3
Cincinnati a Cori	pag. 4
Referenze	pag. 4

Mangiata pasta in tutte le salse? Allora provate la shakerata di Mama Pasta

Chi dice che la pasta non stupisce più, o ne ha mangiata in tutte le salse, oppure non conosce l'ultima tendenza: la pasta shakerata. A farla diventare una nuova tendenza è come al solito il quartiere più popolare di Roma – Trastevere – dove da Mama Pasta è possibile consumare pasta cucinata espressa, con abbinata la salsa scelta dal cliente che al momento viene sha-

kerata
finendo
per of-
frire
mante-
cature
sosti-
cate ed
appeti-
tose. La
pasta,



loci ai
propri
clienti
che,
aven-
do po-
co
tempo
a di-
spo-
sizio-

proposta in differenti tipologie o formati, fresca o secca, arriva magicamente al momento dell'abbinamento ai condimenti affinché un *pasta-tender* la passi allo shaker proprio davanti agli occhi del cliente, esattamente come se fosse per la preparazione di un cocktail. E' sufficiente essere un "pastasciuttaro" per testare questa particolarissima esperienza nel cuore di Roma. La materia prima è di per se già un'eccellenza, visto che

proviene dal pastificio di Aldo Manzo, noto per la produzione di pasta particolare non pastorizzata. Non si tratta certo di casualità, ma solo di ideali combinazioni che consentono di ottenere un risultato finale speciale per il palato. "L'idea – dice il general manager Alessio Bosi – è nata dal format del Wok to Walk, un locale con cucina a vista che serve pasti ve-

ne, li degustano strada facendo". L'innovazione, non orientale ma italiana, è però tutta basata sull'insolito ed originale uso dello shaker che, dopo lo spadellamento in maniera tradizionale, permette alla salsa di non addensarsi, favorendo così con lo shakeramento di far legare perfettamente il sugo grazie all'amido stesso rilasciato dalla pasta. 10 tipologie di pasta, 10 possibilità di condimento. Al cliente la combinazione!

Elisabetta Grossi

Vario certo...

ma solo CookingCenter® Rational

VarioCookingCenter® della Rational. Giusto per ogni esigenza: cuocere al vapore o grigliare carne e verdura, mantecare un risotto, friggere le patatine, sfornare un dolce. Tutto in un unico apparecchio. Per chi opera nella ristorazione collettiva la sfida di ogni giorno è bilanciare la redditività con la soddisfazione del cliente, e questo indipendentemente dal numero dei pasti da preparare. Per chi fa grandi numeri il VarioCookingCenter® lavora anche tutta la notte, per-

ché è possibile affidarsi completamente all'intelligenza di cottura della macchina che controlla costantemente la temperatura e, se necessario, la regola. Al mattino si ricomincia con una infinita varietà di preparazioni, ma sempre stando attenti ad ottimizzare del tutto i tempi in cucina. Questo è reso possibile grazie al sistema di riscaldamento integrato presente nel VarioCookingCenter® che è in grado di riscaldare la vasca a 200° in appena 2 minuti e mezzo trasferendo il calore in modo uniforme e controllato agli alimenti. Lo Chef non impiegherà più il suo tempo a mescolare un risot-

to, né a controllare i cibi per raggiungere la cottura richiesta dal

praticabile anche il potersi concedere un briefing con l'intera brigata di cucina. Ma cosa certo da non far

passare inosservata, è che il VarioCookingCenter® consente soprattutto di far tornare i conti, perché gli apparecchi Rational sono quattro volte più veloci, occupano meno spazio e consumano fino al 40% in meno di elettricità. Inoltre sostituiscono del tutto altre apparecchiature come brasiere, bollitori e friggitrici nella progettazione di qualunque cucina, dal

bistrot alla mensa aziendale. Con "MyDisplay" – l'interfaccia software del VarioCookingCenter® - i prodotti vengono visualizzati sul pannello di controllo, così che anche l'addetto meno esperto possa avviare il processo di cottura premendo solo un tasto. Il tempo nella ristorazione spesso è tiranno, con VarioCookingCenter® diventa invece galantuomo e permette alla creatività di recuperare tempi nella preparazione dei piatti, per dedicarsi ai clienti in sala e – *last but not least* - per sviluppare nuove idee.



**VarioCooking
Center®
l'instancabile
della
Rational**



Elisabetta Grossi

Ristorazione “social”?

Si, ma i migliori “like” si esprimono a tavola

E' ormai noto che le pagine sui *social network* riscuotono sempre maggiore successo e siano utilizzate come un fondamentale strumento di marketing. Il sito web è ormai ritenuto più importante dell'obsoleto e volatile bi-



glietto da visita, perché consente di comunicare anche le emozioni e l'atmosfera di un locale. Diviene quindi importante predisporre la navigazione – cosiddetta *responsive* - anche per gli utenti *mobile*. Fondamentali sono ovviamente le foto di qualità – oggi anche a 360° - per fornire una sezione/galleria, ma anche video documentativi o promozionali di eventi ed allestimenti proposti nella propria *location*. Validissimo ovviamente anche un *tab* personalizzato da aggiungere ad una eventuale pagina *Facebook* per consentire prenotazioni in qualunque momento, anche quando il locale è chiuso. Queste funzionalità offrono oggi un valore aggiunto

che, ad esempio, i concorrenti potrebbero non proporre. Importantissimo è inoltre creare un canale di comunicazione con la clientela che possa, anche se in modo potenziale, avere una connotazione umana e non puramente commerciale. Molto interessante è il poter visionare le ultime “creazioni dello chef” o i piatti forti della propria attività. Osservando le foto pubblicate e valutando i “like” assegnati ai *post* si riscontra quanto alle gente piaccia curiosare dietro le quinte, per poter magari vedere le facce di tutta la brigata di cucina, la *mis en place* della sala o altro. Il successo dei *social* passa proprio da queste condivisioni alle quali si possono poi aggiungere promozione con *coupon* e sconti per incentivare oltre ai clienti abituarini, anche i nuovi. Ulteriori vantaggi possono essere offerti inoltre da una pagina ben curata su *Google +*, in modo da porre nelle posizioni più alte il nostro sito web riguardo alle parole-chiave più ricercate, come ad esempio “ristorante+città”. Grande importanza rivestono infine le recensioni positive da parte dei clienti che sono stati ospiti e che, naturalmente, non bisognerà mai deludere. Impossibile non stare al passo con i tempi, nel terzo millennio ormai, ci siamo già da tempo.



E.G.



Cincinnati: 70 anni di tradizione a Cori che continua nel segno dell'ospitalità e del cibo a Km. 0

Una cantina con 70 anni di storia a Cori con il nome ispirato al console romano del V sec a.c. Un teatro naturale tra mare e monti dove, iniziando dalla produzione di vino, si è scelto di intraprendere un progetto di ristrutturazione di un casale ottocentesco in cui ha preso forma un agriturismo con annesso un raffinato ristorante, progettato ed arredato in ogni dettaglio da Grossimpianti. La struttura è inoltre dotata di 15 camere egregiamente concepite realizzate con arredi "ad hoc", grazie al recupero di materiali provenienti da vecchie botti ed attrezzature dismesse. Dalle finestre del casale si scorge il mare ed il promontorio del Circeo ed è impossibile non lasciarsi catturare dai panorami mozzafiato che questo posto, ideale per cene romantiche e per festeggiare le occasioni più speciali con la famiglia e gli amici, è in grado di donarci. Far scoprire e degustare la tradizione e le genuinità,

insieme agli ottimi vini della casa nati da costante recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni, fa

parte dell'innata *mission* che Cincinnati ha scelto, come fiore



all'occhiello dell'agriturismo, orientando la ristorazione a seguire scrupolosamente le tradizioni gastronomiche locali, assicurate da prodotti rigorosamente a km. 0, come carni, verdure dell'orto, formaggi, salumi tipici fino alla pasta fresca fatta a mano. Oltre ai vini, l'agriturismo offre

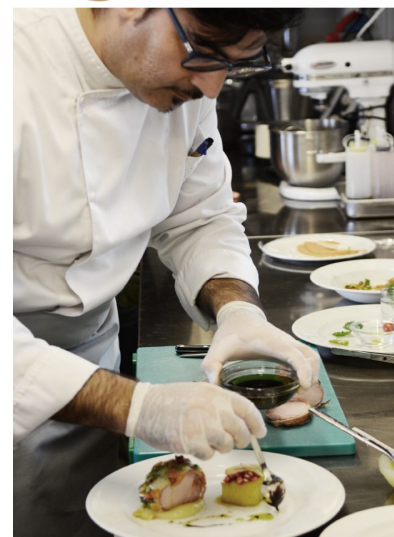
tenendo in considerazione i prodotti di stagione e, soprattutto, le esigenze dei clienti. Il locale degustazione, fornito di ampia vetratura, offre una vista a perdere sui vigneti da godere anche sull'ampia e riparata veranda che permette un lusso non facilmente presente altrove: potersi riuscire a cullare nella brezza delle serate estive.

Elisabetta Grossi



inoltre olio d'oliva sempre di propria produzione. La cucina è poi molto ricercata grazie a piatti creati sempre

CINCINNATO



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

Editore: Grossimpianti S.r.l. – Via Casilina Nord 153 – 03100 Frosinone

per contattare la redazione: social@grossimpianti.it