



PROGETTAZIONE - INSTALLAZIONI - ASSISTENZA



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno II, n. 7

Periodico mensile

Luglio 2018

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



Sommario

Cultura, cibo e paesaggio	pag. 1
La zona lavaggio	pag. 2
I souvenir enogastronomici	pag. 3
Notti bianche per Artusi	pag. 4
Referenze	pag. 4

Stagione estiva 2018

Cultura, cibo e paesaggio

Su questi tre pilastri - cultura, cibo e paesaggio - l'estate italiana 2018 punta a dar lustro a quello che è considerato l'anno del cibo italiano. Dopo un 2016 dedicato ai cammini ed un 2017 che ha celebrato i borghi più caratteristici del nostro "bel paese", l'Italia ha deciso di mettere al centro la sua cultura enogastronomica ed agroalimentare, anche perché noi italiani - fortunatamente ancora invasi nelle nostre località dai turisti di mezzo mondo - siamo, in fondo, quello che mangiamo e la nostra cultura del cibo, rappresenta di fatto il nostro autentico patrimonio. Ed infatti quest'estate sarà ricca ovunque di manifestazioni ed eventi legati proprio alle tradizioni legate al nostro cibo, alla sua valorizzazione e, non ultime, alle sue degustazioni. D'altra parte, la ricca tradizione gastronomica italiana è una delle componenti più fortemente identitarie della nostra penisola, dove in ogni locale, in ogni taverna, in ogni trattoria, in ogni locanda, in pratica ovunque si ha la possibilità di assaporare cibo buono e soprattutto amato e invidiato in tutto il mondo.



Bisognerà però stare molto attenti, perché "l'impero malefico" delle frodi alimentari è purtroppo sempre dietro l'angolo e quindi bisogna difendersi da chi continua, a danno di un'intera cultura enogastronomica ed agroalimentare, a mistificare cibi - soprattutto vini, formaggi, oli e quant'altro - seguendo sia le indicazioni degli operatori accreditati, sia i consigli di chi prima di ognuno di noi, è incappato purtroppo in qualche trappola. Meno male che per preservare il nostro patrimonio di saperi, di tradizioni locali e di eccellenze alimentari si sta assistendo oggi ad un'elevata crescita del senso civico, grazie alla quale il 2018 può essere davvero l'anno del cibo italiano.... anzi del buon cibo italiano. Buona estate!

Elisabetta Grossi

L'importanza della zona lavaggio in cucina

La zona di lavaggio nei locali cucina, purtroppo, viene spesso sottovalutata. Molti operatori della ristorazione la ritengono non direttamente concorrente al processo produttivo dell'alimento. E invece non è così! La pulizia e l'igiene di piatti, bicchieri e posate ha un impatto determinante soprattutto sui clienti e, pertanto, è bene avere non solo stoviglie pulite, ma è fondamentale un livello di igiene tale da garantire la sicurezza dell'attività ristorativa. In cucina dunque, si gioca la reputazione dell'azienda perché sporco, batteri, contaminazioni e agenti chimici vanno del tutto eliminati. Sono quattro le azioni che, interagendo, assicurano l'eliminazione dello sporco. Vediamole una ad una. La prima è l'azione chimica. Ogni detersivo deve essere introdotto nella macchina nella giusta quantità, meglio usare dunque un apposito dosatore. A contatto con l'acqua, il detersivo promuove la sua azione chimica, scioglie lo sporco e lo mantiene in sospensione per essere poi espulso nel risciacquo. Ad ogni modo, le proprietà indirette del detersivo non devono eccedere nell'aggressione chimica, in modo da salvaguardare così stoviglie e macchinari ed evitare anche di ostacolare l'azione meccanica stessa dell'acqua. La seconda azio-

to d'acqua che fuoriesce dai bracci della macchina, a seconda della pressione e della potenza della pompa, diventa tale da interessare l'intera superficie delle stoviglie. L'azione termica del lavaggio do-



**Mai
trascurare
nella
ristorazione le
azioni di
lavaggio**

vrebbe stabilizzarsi su una temperatura che mediamente possiamo indicare tra i 50° ed i 60°. Questo migliora, infatti, l'effetto alcalino dei detersivi e la capacità di sciogliere lo sporco che, proprio in virtù della giusta temperatura, nella fase di risciacquo consente anche una buona asciugatura. Non è un caso che alcuni modelli di lavastoviglie siano dotati di coibentazione per favorire la giusta resa termica. Il fattore finale è il tempo,

o meglio l'azione temporale. Le macchine professionali sono concepite per offrire tempi di ciclo molto corti e per questo utilizzano pompe, resistenze e boiler potenti nonché detersivi chimicamente molto attivi. Le rese in base al fattore tempo, calcolabile con indicatori piatti/ora, sono riferite al ciclo più breve tra quelli disponibili e non tengono conto dei tempi di carico e scarico dei cestelli. Una funzione, ritenuta solitamente accessoria, è poi quella del prelavaggio che spesso viene assolta manualmente dagli stessi operatori di cucina. Ma è evidente che a restare fondamentale è il lavaggio. La sua azione sfrutta sempre l'acqua di ricircolo, aspirandola con una pompa dalla vasca per poi spruzzarla attraverso gli ugelli sulle stoviglie. Le macchine più moderne ed efficaci hanno particolari sistemi di scarico che consentono di mantenere più pulita l'acqua della vasca, migliorando così il risultato e riducendo i costi operativi. L'azione di risciacquo è l'ultima fase del ciclo e provvede ad eliminare le tracce di detersivo e ad aumentare la temperatura per agevolare l'evaporazione e quindi l'asciugatura. Questa è normalmente assicurata da un sistema di ventilazione riscaldata che elimina le tracce di acqua sulle stoviglie e può essere rettilinea o ad angolo a seconda del layout.

Elisabetta Grossi



ne, non può essere che quella meccanica che, grazie al get-



Dalla vacanza si torna a casa con souvenir enogastronomici

Ieri si andava in vacanza e si aveva l'abitudine di spedire cartoline a mezzo mondo, poi c'è stato il *boom* delle calamite da frigorifero con le miniature di monumenti e malgrado oggi queste abitudini siano andate in pensione, a resistere restano le t-shirt con le stampe, anche se la vera esplosione, in fatto di souvenir, è ormai l'enogastronomia. Dati registrati recentemente, confermano che 4 italiani su 10 scelgono prodotti enogastronomici, infatti il

42% degli italiani, di rientro dalle vacanze, porta con sé prodotti tipici come ricordo dei luoghi visitati e ben il 71% sceglie almeno un'esperienza enogastronomica, a volte insolita oppure tradizionale, durante il proprio periodo di ferie. Solo il 16% degli italiani torna a casa a mani vuote, anche perché a resistere malgrado le difficoltà economiche è la spinta verso spese inutili. I prodotti tipici come vino, formaggio, olio di oliva, salumi o conserve hanno ormai però conquistato il popolo vacanziero e, di fatto, vincono su qualsiasi altra scelta. Secondi su tutta la linea, restano invece ancora i classici souvenir della vacanza come i prodotti artigianali, i gadget, i por-

tachiavi e le immortali magliette. La consapevolezza di procedere però all'acquisto di prodotti tipici come ricordo delle vacanze è, fortunatamente, un trend in crescita, favorito anche dal moltiplicarsi di occasioni di valorizzazione dei prodotti locali che, con sagre, eventi e manifestazioni *ad hoc*, si verifica nei principali luoghi di villeggiatura dove ormai

“percorsi enogastronomici”, “città del gusto” ed “aziende produttrici aperte”, stanno diventando delle piacevoli abitudini. Quest'anno la durata media del tempo trascorso in vacanza è stato calcolato che per gli italiani sarà di 11,3 giorni, con circa un terzo destinato alla tavola e quindi alla scoperta di sapori e gusti da stuzzicare – e naturalmente poi consumare - in ristoranti, pizzerie, trattorie, taverne o agriturismi, con attenzione però anche al cibo di strada che sta

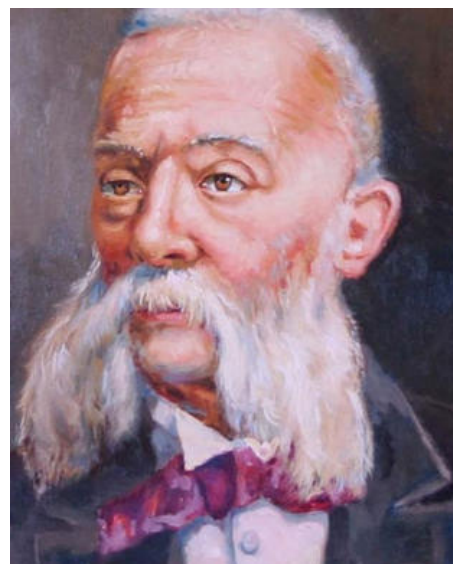


continuando a ritagliarsi una fetta di mercato affatto trascurabile, specie durante il periodo vacanziero.

Le Notti Bianche del Cibo Italiano dedicate ad agosto a Pellegrino Artusi

Pellegrino Artusi scrisse nel 1891 *“La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene”*. Oltre ad essere diventato il ricettario che, senza ombra di smentite, possiamo affermare che abbia fatto l'unità d'Italia, va detto che, tradotto in tutte le lingue del mondo, ha permesso di promuovere la portata culturale del nostro patrimonio culinario in tutto il pianeta. Tant'è che proprio ad Artusi, ma ovviamente anche alla cucina italiana, saranno dedicate ad agosto le *“Notti Bianche del Cibo Italiano”*. Volute, nell'Anno

ascita dell'Artusi - a Forlimpopoli, sua città natale, come a Roma, a Firenze, come a Roma, a Firenze, a Torino ed anche a Los Angeles, a Manila, a L'Aia, solo per citare alcune località, le ricette del suo manuale a cui si dedicheranno tantissimi Chef, i quali con questa iniziativa offriranno un grande e simbolico omaggio al nostro patrimonio gastronomico. A Los Angeles i celeberrimi Cappelletti all'Uso di Romagna (ricetta n. 7 del Manuale Artusiano), nei locali della catena Cibo di Manila Polpette (ricetta n. 340) e Tagliatelle col prosciutto (n. 69), a



Firenze (n. 650) e il Dolce Roma (n. 648). Tante iniziative ovviamente in Emilia Romagna e proprio a partire da Forlimpopoli con *“TramontoDiVino”*, evento in cui accreditati Sommelier offriranno in abbinamento alle eccellenze Dop e Igp della regione, la mitica Piadina alla Mortadella. Invece al Grand Hotel di Rimini, dimostrazioni di pasta fresca all'uovo tirata a mano dalle volontarie dell'Associazione delle Mariette di Forlimpopoli che hanno fondato quest'associazione proprio per rendere omaggio alla fedele governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. Tanti eventi imperdibili per celebrare il cibo italiano, a cui quest'anno,

non solo per ricordare l'Artusi continueranno ad essere dedicate iniziative di cui – naturalmente – ci occuperemo nei prossimi numeri.

Elisabetta Grossi



del Cibo Italiano – di cui abbiamo parlato in copertina - dai Ministeri per i Beni e le Attività Culturali e delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, queste notti celebreranno a partire dal 4

L'Aia menu con Tagliatelle con prosciutto, Cotolette di vitello con tartufo alla bolognese (ricetta n. 312) e Zuppa inglese (ricetta n. 675), a Torino, Firenze e Roma invece dessert con il Dolce Torino (ricetta n. 649), il Dolce



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