



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno I, n. 8

Periodico mensile

Agosto 2017

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



Sommario

La stampa in 3D del cibo	pag. 1
Il ghiaccio alimentare	pag. 2
Cresce la ristorazione	pag. 3
Riforma agroalimentare	pag. 3
SOS dieta mediterranea	pag. 4
Referenze	Pag. 4

I computer stanno sostituendo gli Chef ?

Ricercatori impegnati nel seguire le tendenze della digitalità assicurano che i computer, o meglio le stampanti 3D, molto a breve saranno pronte per entrare in cucina. E voi siete pronti ad immaginare un futuro, in cui anziché segnalarvi la fine del toner o della carta, le stampanti vi segnaleranno che sta per finire l'olio o il sale? Sembra fantascienza quella di cui stiamo parlando, ma si tratta invece di un nuovo orizzonte commerciale a cui si sta già lavorando per trovare i giusti canali di business, anche perché pure la medicina dietetica si sta interessando alle stampanti 3D da cucina che potranno essere utilizzate per dosare perfettamente gli ingredienti e, persino, gli elementi curativi che possono essere diluiti o comunque miscelati all'interno di ogni tipo di pietanza. Pare infatti che esista la possibilità concreta che il verbo "cucinare" negli anni possa essere sostituito in cucina dal verbo "stampare", con il rischio di arrivare persino a chiedersi: "che ci stampiamo oggi a pranzo?". Non ci stiamo riferendo ad uno scenario impossibile, ma ad uno che ormai – per quanto strano possa apparire - sta acqui-

stando sempre più credibilità. D'altra parte un gruppo di ingegneri della Columbia University ritiene che il cibo può essere digitalizzato e, infatti, sta elaborando un progetto con degli chef professionisti allo scopo di mettere a punto una stampante di cibo in 3D da posizionare sul mercato *consumer*. Avremo così cibi che ognuno di noi potrà personalizzarsi per forma, gusto e ingredienti, al punto da stam-



**CHEFJET
3D SYSTEMS**

Stampante 3D per il cibo

parsi in casa la pasta nel formato preferito e così i dolci ed altro. Il Prof. Hod Lipson, docente di Inge-

gnieria robotica, responsabile del progetto, ritiene che in cucina siamo dei primitivi che ancora usano le fiamme e forme arcaiche di cottura. Forse è bene che prima delle stampanti 3D per il cibo, siano messi sul mercato degli scanner da cucina, così potremo tutti approfittare dei migliori piatti nei ristoranti, scansionarli e poi riprodurseli *by self*. Al di là di quello che il futuro ci prospetta, meglio l'appetito che oggi vien mangiando, visto che domani verrà stampando!

gnieria robotica, responsabile del progetto, ritiene che in cucina siamo dei primitivi che ancora usano le fiamme e forme arcaiche di cottura. Forse è bene che prima delle stampanti 3D per il cibo, siano messi sul mercato degli scanner da cucina, così potremo tutti approfittare dei migliori piatti nei ristoranti, scansionarli e poi riprodurseli *by self*. Al di là di quello che il futuro ci prospetta, meglio l'appetito che oggi vien mangiando, visto che domani verrà stampando!

Elisabetta Grossi

Ghiaccio alimentare? Sì, grazie! Ma senza contaminazioni

L'estate 2017 sarà ricordata non solo per la siccità e l'eccessivo caldo, ma anche per il ghiaccio – non certo meteorologico – ma alimentare. Questo importantissimo elemento, prodotto nei locali in cubetti da aggiungere alle bevande, grazie ad alcune ricerche svolte in questi mesi è risultato essere nel 30% dei casi contaminato da batteri fecali coliformi. Queste rilevazioni hanno spinto l'INGA, Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare a richiamare l'attenzione sulle modalità di produzione di questo elemento, affinché sia sempre fatta in maniera corretta e salutare. Da sempre in prima linea per promuovere l'adozione di precauzioni igieniche nella produzione, nello stoccaggio e nella distribuzione del ghiaccio, questo Istituto ha deciso di richiamare l'attenzione dei gestori di locali e dei ristoratori affinché inizino a considerare il ghiaccio come un alimento e a trattarlo così con le dovute accortezze igienico-sanitarie. Non è un caso che anche il Ministero della Salute abbia approvato recentemente il "Manuale di Corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare" che, oltre ad essere un documento agile ed esaustivo ed unico nel suo genere, è proprio indirizzato alla ristorazione ed alle medie e medio-piccole realtà commerciali di auto-produzione, con utili riferimenti anche per chi produce il ghiaccio in forma domestica.



Chi, infatti, produce ghiaccio non sempre utilizza acqua con i requisiti necessari per renderla idonea

al consumo umano, non sempre effettua operazioni di sanificazione delle macchine produttrici e delle attrezzature utilizzate per lo stoccaggio e mai si accerta che tutti i materiali che vengono a contatto con il ghiaccio siano idonei. Tra l'altro, finora non sono mai state indicate le procedure e le indicazioni su come gli addetti debbano manipolare il ghiaccio o su come vada stoccato e movimentato e così la produzione, la conservazione e la somministra-

zione del ghiaccio sono risultate attività oggi – ma anche ieri - non eseguite in maniera corretta. Fondamentale è dunque informare, ma soprattutto spiegare come va trattato questo alimento. Il primo passo da fare dovrebbe essere proprio quello di includere l'attività di produzione alimentare del ghiaccio nel sistema HACCP e poi iniziare a seguire le indicazioni contenute nel "Manuale di Corretta prassi igienica per la

produzione di ghiaccio alimentare" che, per completezza, per autorevolezza e per specificità dei temi trattati indica tutte le norme necessarie a garantire che il ghiaccio arrivi al consumatore privo di contaminanti fisici, chimici, ma soprattutto biologici. L'INGA consiglia per uso domestico di utilizzare sempre e solo acqua corrente appena raccolta dal rubinetto o presa da bottiglie di oligominerale non ancora aperte e, naturalmente, di non toccare il ghiaccio con le mani, ma con apposite pinze o cucchiaini puliti. Nel caso di produzione industriale è bene sapere la provenienza dell'acqua – se da rete o da pozzi - attivare piani di controlli, assicurare la manutenzione costante degli impianti, utilizzare materiali idonei al contatto con l'acqua e prevedere l'adozione di specifiche modalità di filtrazione e di disinfezione con radiazioni UV.

**Al ghiaccio spesso
non si rinuncia,
ma attenzione
alle
contaminazioni**

Elisabetta Grossi



Cresciuto in un decennio il comparto alberghiero e ristorativo

Rispetto a 10 anni fa – il 2007 è considerato l'anno di inizio della crisi - oggi risultano scomparse oltre 108.000 imprese del commercio in sede fissa, attività però parzialmente sostituite da esercizi di ristorazione ed attività ricettive per un incremento del 16,6%. Il dato, fortemente indicativo di una tendenza che nel paese sta consolidandosi, emerge da uno studio della Conferenti che ha elaborato fonti Istat, confrontandole



con rilevazioni del suo osservatorio interno sul commercio e sul turismo. La dinamicità del settore turistico e dei pubblici esercizi rappresenta un'evidenza dovuta a modificate abitudini presenti ormai nella nostra società, ma anche ai diversi stili di vita che gli italiani, vuoi per le forme dei nuclei familiari oggi diverse rispetto a qualche decennio fa, vuoi per l'abitudine di consumare pasti sempre più fuori di casa, stanno orientando anche le tendenze del settore commerciale. Per certi versi, possiamo affermare che la ripresa del settore ristorativo, oltre ai fattori sociali sopra indicati, passa oggi anche attraverso nuovi sostegni dovuti alle innovazioni tecnologiche che hanno permesso di modernizzare e di integrare abitudini consolidate con bisogni emergenti. Dal 2007 ad oggi sono aumentati sia i ristoranti, che le imprese di ristorazione (+55mila, per un incremento del +16,8%) ed identica tendenza hanno mostrato sia gli hotel, che le altre forme di attività ricettiva (+7.139 imprese, con una variazione positiva del +14,9%). Rilevante è infatti la crescita dei b&b e degli affittacamere che, dal 2012 ad oggi, hanno avuto un incremento del 56%, alimentando la previsione che, da qui al 2021, vede il numero di questi operatori destinato ancora a salire di un ottimistico 23%.

Elisabetta Grossi

A settembre tavolo governativo sulla riforma agroalimentare



Il Governo si dice pronto a sostenere una riforma per i reati agroalimentari. A confermare questa direzione per un apposito iter legislativo è stato il Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina (nella foto), il quale ha precisato che, dopo la pausa estiva, il Consiglio dei Ministri affronterà questo spinoso argomento analizzato e messo sotto la lente di ingrandimento dalla bozza di riforma già messa a punto dalla Commissione presieduta dall'ex procuratore Giancarlo Caselli. Dato che il Ministro Martina ritiene prezioso il lavoro fin qui fatto dalla Commissione, è giusto che lo si possa incardinare in un disegno legislativo di ampia innovazione, utile non solo al comparto agroalimentare, ma conseguentemente anche a quello della ristorazione.

Elisabetta Grossi



SOS per la dieta mediterranea?

Per sostenerla basta tenere d'occhio l'etichetta

SOS per la dieta mediterranea? La siccità e il caldo dell'estate 2017 hanno fatto registrare oltre 2 miliardi di perdite per i prodotti "Made in Italy", aprendo – purtroppo – ulteriori spazi alle importazioni. Il colpo subito dalla dieta mediterranea ha colpito pesante-



mente i prodotti base che la connotano, come il grano per la pasta, l'olio extravergine di oliva e le conserve di pomodoro, determinando un forte contenimento produttivo che però, come fattore, contribuisce addirittura all'esaltazione delle caratteristiche qualitative di quanto si è riuscito a produrre. Le perdite provocate alle coltivazioni ed agli allevamenti, a causa della forte crisi idrica hanno riguardato circa i 2/3 delle produzioni, determinando, ad esempio, per il raccolto di pomodoro –

utilizzato in passate, polpe, concentrati e sughi da conserve - un calo che rispetto all'anno scorso si è stabilizza-

to al 12%. Per il grano duro da pasta, la contrazione media si aggira attorno al 10%, mentre per la raccolta delle olive si prospetta una delle annate peggiori degli ultimi decenni e peggiora in termini quantitativi, con 182.000 tonnellate in meno - il 62% - rispetto al 2016. "Made in Italy" dunque da controllare bene, soprattutto riguardo all'etichettatura che obbligatoriamente deve confermare l'origine sulle bottiglie di extravergine, anche se in caratteri minuscoli. Purtroppo, il rischio di prodotto straniero spacciato per italiano continua ad essere

presente anche per il pomodoro da conserva, con importazioni cinesi aumentate del 43% e questo per la mancanza dell'obbligo di indicare la provenienza sulle confezioni. L'etichettatura di origine è, infatti, obbligatoria solo per la passata di e non per la conserva. Per il grano utilizzato poi per la pasta, è sempre più necessario indicare in etichetta la sua provenienza, per offrire così correttamente la possibilità ai consuma-

tori di sostenere o meno la produzione italiana. Caldo e siccità, anche se hanno decimato le produzioni, hanno contribuito ad esaltare le caratteristiche qualitative, ad esempio, della frutta che ha avuto garantiti elevato grado zuccherino e antiossidanti. Ad ogni modo, il consiglio per i consumatori resta quello di verificare sempre in etichetta la provenienza dei prodotti, mentre per il legislatore quello di obbligare l'indicazione di origine per la frutta impiegata per succhi e conserve.

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