



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno I, n. 9

Periodico mensile

Settembre 2017

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



Sommario

| | |
|--------------------------|--------|
| Come aprire una pizzeria | pag. 1 |
| Cucina sottovuoto? | pag. 2 |
| Dessert con verdura | pag. 3 |
| Il made in Italy a Dubai | pag. 4 |
| Referenze | pag. 4 |

Vuoi aprire una pizzeria? Consigli ed opportunità con Grossimpianti

La pizzeria è una delle attività fra le più ricercate nel panorama della ristorazione italiana. Checklist apre questo numero fornendo indicazioni utili su come aprirne una e seguirne produttivamente lo sviluppo. D'altra parte, in tempi di crisi, crearsi il lavoro può essere la carta vincente per avviare un'attività redditizia e relativamente semplice da realizzare, anche perché il campo della ristorazione resta di sicuro uno fra quelli che continuano a riscuotere maggior successo. La pizzeria nello specifico, è quella che più facilmente viene scelta da chi decide di diventare imprenditore di sé stesso, anche perché la pizza è il piatto italiano per eccellenza, tramandato di generazione in generazione da maestri pizzaioli, amato da grandi e piccini, decisamente economico, di gran gusto e apprezzatissimo non solo nel nostro bel Paese, ma in tutto il mondo. Aprire una pizzeria può riservare dunque piacevoli sorprese e, di sicuro, dare tantissime soddisfazioni, ma come tutte le cose bisogna necessariamente seguire un iter burocratico. Apparentemente complessa, questa operazione in principio può provocare sfiducia, ma esistono *step* che vanno seguiti con attenzione e metodo, soprattutto per avviare una nuova impresa nel campo della ristorazione. Una delle prime idee da avere ben chiara è quella di scegliere il tipo di attività che si vuole intraprendere: si può optare per una pizzeria a taglio da asporto oppure per un locale completo di tavoli e sedie per il consumo sul posto. Nel primo caso i costi iniziali saranno più contenuti in termini di affitto del locale e di acquisto delle attrezzature necessarie. Una pizzeria d'asporto richiede, infatti, un locale di pochi metri quadri con un forno e pochi

altri componenti per la preparazione e la vendita. Ma ciò che ne decreterà il successo, statene certi, saranno fondamentalmente gli ingredienti alimentari che



dovranno essere di prima qualità e poi anche il personale che dovrà essere competente e qualificato. Per aprire invece un locale dedicato al consumo della pizza sul posto, c'è bisogno di spazi più grandi per tavoli e sedie. In entrambi i casi, i locali dovranno avere precisi requisiti strutturali, igienici ed urbanistici verificati dai competenti uffici comunali e sanitari. Nel caso l'attività richieda posizionamento di tavoli è necessaria un'ulteriore licenza che si ottiene mediante iscrizione al R.E.C., ritenuta indispensabile per ottenere l'autorizzazione alla somministrazione di cibi e bevande. Aprire una pizzeria, infine, necessita di un piano HACCP, ovvero un certificato che garantisca la qualità igienica degli alimenti e delle attrezzature presenti nel locale. Una volta sbrigata la parte burocratica, è il momento di acquistare i macchinari necessari – di cui Grossimpianti ha un ampio catalogo – e poi assicurare sempre una selezione qualitativa delle materie prime che grazie, ai primi contatti, potranno essere procurate dai fornitori.

Elisabetta Grossi

Incontriamo in cucina la tecnica del sottovuoto

Vorremmo qui mettere l'accento su questa tecnica preziosa e innovativa e su come una macchina per sottovuoto potrebbe essere una vera alleata in cucina. La cottura sottovuoto è infatti una pratica culinaria che riceve consensi da molti chef e che si presta a ricette originali in grado di esaltare il sapore degli alimenti. Per cucinare sottovuoto, il punto di partenza è rappresentato da una macchina confezionatrice: i migliori modelli per questo tipo di cucina sono indubbiamente le macchine a campana, strumenti professionali che consentono di intrappolare nel sottovuoto anche eventuali liquidi di cottura, per una cucina veramente perfetta e con un ridottissimo calo peso del cibo. Ma quali sono le principali applicazioni della cucina sottovuoto, e soprattutto come funziona? Le temperature di una cottura sottovuoto non superano mai i 100°. Un grande vantaggio lo si può misurare inoltre nell'allungamento della shelf life, ovvero della data di scadenza del cibo ottimizzandone i tempi di conservazione, ma sempre secondo la loro natura e qualità ed in base a come lo si è manipolato nella fase di preparazione. Per la marinatura il processo è semplicissimo e può essere messo in opera anche senza l'uso di sacchetti sigillanti. Basta, infatti, inserire il conteni-

tore con la marinatura e con gli alimenti da marinare nella camera della macchina sottovuoto a campana,



na, impostare il programma specifico e aspettare il tempo prestabilito. La macchina resterà in sospensione di vuoto per il tempo necessario, sottraendo le particelle di aria presenti negli alimenti e portando il liquido di marinatura a sostituirle. Il risultato? Carni e pesci succosi, per-

fettamente marinati, intrisi a fondo degli aromi e dei sapori del liquido di marinatura. Lo stesso processo può anche essere utilizzato per donare maggiore porosità, consistenza e brillantezza alla frutta e alla verdura. Il sottovuoto a caldo si rivela molto utile invece per dare più corpo e sapore alle proprie ricette rendendo le preparazioni tenere e succose. Si procede inserendo la preparazione già cucinata in macchina mentre è ancora calda. Estrandone l'aria sarà possibile mantenerne intatta l'umidità ottenuta durante il processo di cottura conferendo una particolare morbidezza al prodotto confezionato sottovuoto. La cottura a bassa temperatura sous-vide si avvale invece di una macchina per cuocere gli alimenti già messi in sottovuoto dentro speciali buste adatte alla cottura, massimizzandone i benefici. I vantaggi di questa tecnica? Il sottovuoto previene l'ossidazione degli alimenti mantenendone del tutto il sapore originale. Infatti, durante la cottura il prodotto sigillato mantiene l'umidità della preparazione e le sostanze nutritive non vengono disperse, preservando del tutto le proprietà organolettiche del cibo. Neanche la sapidità viene meno ed il risultato è notevolmente superiore al prodotto cucinato in maniera tradizionale. Per questo tipo di cucina innovativa Grossimpianti è l'azienda che con gli strumenti giusti sarà ben lieta di guidarti sulla scelta più adatta alla tua attività.

Grossimpianti
presenta
la tecnica del
sottovuoto



l'uso di sacchetti sigillanti. Basta, infatti, inserire il conteni-

Elisabetta Grossi

Tra dolci e verdura, vince madre natura

Avete mai pensato al ristorante di mettere da parte i dessert con crema, cioccolato e panna? Se sì, vuol dire che anche voi amate proposte alternative. Ed oggi un buon ristoratore proprio se alternativo, apre spazi ad innovazioni gastronomiche gustose e naturali, magari fondate esclusivamente sui vegetali. Potrà sembrare bizzarro, ma il mondo della verdura offre tantissime opportunità innovative. D'altra parte chi di noi da bambino non andava matto per i tortini di carota, non solo gustosi, ma anche curiosi per il loro acceso colore arancione? Bene, oggi – tanto per fare un esempio - la carota resta l'ingrediente ideale per chi nel proprio locale desidera offrire curiosi e creativi dessert che possono fare la differenza, anche perché l'abbinamento tra le verdure e i dolci ha già forti tradizioni in molti altri paesi. Cambiare, insomma, il punto di vista su molte abitudini, può diventare strategico ed utile per iniziare a pensare a nuovi abbinamenti. Piselli e menta, pomodori e fragole, barbabietole e mele, carote e mandorle, melanzane e cioccolato possono sembrare una provocazione, ma iniziano a rappresentare combinazioni che stanno connotandosi a tavola come dei veri e propri *trend*. Ammesso e non concesso che la clientela mostri titubanze, il consiglio è quello di iniziare sempre con assaggi gratuiti che aiutano certamente a sconfiggere le diffidenze. C'è davvero la possibilità di sbizzarrirsi e trovare le combinazioni perfette per stupire e quelle ideali per fidelizzare anche i clienti più scettici. Anche una coloratissima macedonia di frutta con l'aggiunta di verdura potrebbe essere uno dei dessert da proporre a chi non impazzisce per i dolci classici e aprire così un percorso a gradevoli innovazioni.



Dolce e verdura non si escludono affatto ed una buona parte della clientela potrebbe essere davvero entusiasta davanti a nuove proposte. Dal classico tortino alla carota, fino agli abbinamenti più spinti, spazi per le interpretazioni più diverse e creative ci sono. Basta provarci e proporle, assicurando dessert salutisti potrebbe essere la chiave per ottenere rapidamente un gradito successo. Provare per credere.

Elisabetta Grossi



Allo "Speciality Food Festival" di Dubai il made in Italy sbanca

L'ottava edizione dello "Speciality Food Festival" si è svolta con successo per le eccellenze gastronomiche "made in Italy" presso il Dubai World Trade Center. Si è trattato di uno dei più importanti appuntamenti fieristici del settore

circa l'85% del proprio fabbisogno di prodotti alimentari. L'anno scorso, il valore complessivo del mercato al dettaglio è stato pari a 10,5 miliardi di euro, costituito per il 60% dai prodotti alimentari freschi e per il 40% da quelli confezionati. L'Italia mantiene

una collettiva italiana di 369 metri quadrati con la partecipazione di 26 aziende provenienti da varie parti d'Italia, mentre la CNA ha curato il progetto "Breakfast Made in Italy", contribuendo a promuovere ingredienti, prodotti e strumenti della tradizione italiana della prima colazione, frutto di anni di contaminazioni e integrazioni tra cultura, arte, artigianato, abilità manifatturiera, territorio, tradizioni e memorie storiche. E' stata inoltre allestita un'area di circa 70 mq dedicata alla promozione delle produzioni DOP e IGP grazie alla convenzione in essere con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF) che prevede una serie di azioni promozionali in vari Paesi del mondo, tra cui gli Emirati Arabi Uniti, al fine di far conoscere le autentiche caratteristiche dei prodotti certificati italiani e contrastare il fenomeno dell'"Italian Sounding".



agroalimentare rivolto al pubblico del Medio Oriente, area geografica che, nello specifico per Dubai, rappresenta uno degli orizzonti commerciali che da qui al 2020 coinvolgerà non poco il nostro paese. Negli Emirati arabi, infatti, è prevista una crescita della popolazione del 3% all'anno, tanto da arrivare alla fine decennio a superare gli 11 milioni di abitanti che, vale la pena ricordarlo, hanno un PIL procapite tra i più elevati del mondo, tant'è che si aggira intorno ai 68 mila dollari, circa 80 mila euro. Stando alle stime, i consumi di prodotti alimentari beneficeranno degli elevati livelli di ricchezza che, fortunatamente, investono fortemente i volumi di importazione. Ed è qui che si apre lo spazio per il "made in Italy" visto che gli Emirati sono costretti ad importa-

liani verso gli Emirati sono state pari a 317,1 milioni di euro. Nel settore della cioccolateria e confetteria, del tè, del caffè, dei pasti e piatti pronti e dei condimenti e delle spezie, i prodotti italiani rappresentano la prima voce, mentre al secondo posto ci sono i prodotti da forno e i farinacei, caratterizzati da un incremento annuale della vendita della pasta. Di seguito prodotti ortofrutticoli, lattiero-caseari, mangimi, oli, carne e prodotti della pesca. Dopo il notevole successo riscosso nella passata edizione, anche quest'anno ICE, Istituto per il Commercio Estero, ha organizzato

una quota di mercato di tutto rispetto pari al 2,8%, tant'è che nel 2016, le esportazioni di prodotti agro-

alimentari ita-



liani verso gli Emirati sono state pari a 317,1 milioni di euro. Nel settore della cioccolateria e confetteria, del tè, del caffè, dei pasti e piatti pronti e dei condimenti e delle spezie, i prodotti italiani rappresentano la prima voce, mentre al secondo posto ci sono i prodotti da forno e i farinacei, caratterizzati da un incremento annuale della vendita della pasta. Di seguito prodotti ortofrutticoli, lattiero-caseari, mangimi, oli, carne e prodotti della pesca. Dopo il notevole successo riscosso nella passata edizione, anche quest'anno ICE, Istituto per il Commercio Estero, ha organizzato

Elisabetta Grossi



- 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