



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno III, n. 9

Periodico mensile

Settembre 2019

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



#### Sommario

Host 2019	pag. 1
Il Juice Bar sperimentale	pag. 2
Una pizza contro i bulli	pag. 3
Le vetrine refrigerate	pag. 4
Il contante automatizzato	pag. 4

## HOST 2019: Tutte le novità dalla panificazione alla ristorazione



Il Padiglione 4 dell'edizione n. 41 dell'Host di Milano sarà teatro di innovazioni di grande pregio nel settore della panificazione. Molte sono ormai le aziende che si rivolgono al mondo della ristorazione, un settore sempre più attento alla qualità dei prodotti da forno e lievitati. Uno dei marchi trattati da **Grossimpianti** è Domino e riguardo ai prodotti a lievitazione naturale, senza chimica e conservanti, fa da leader con il suo fermentatore MAMA per lievito madre finalizzato ad ottenere un prodotto sempre uniforme e fragrante. Inoltre sarà presente Mecnosud con impastatrici, formatrici, celle di lievitazione, forni, spezzatrici rivolte anche al servizio di ristoranti, bar e hotel. Ovviamente il mondo della ristorazione ha esigenze tutte sue, legate in particolare agli spazi e ai tempi nonostante recenti statistiche che evidenziano come al ristorante ci si lasci più andare alla coccola del grissino prima del pasto o alla

coccola del grissino prima del pasto o alla faticosa scarpetta a piatto finito. La tendenza è comunque questa: offrire al proprio cliente in sala un pane caldo, appena sfornato anche se talvolta congelato e rinvenuto al momento. I cuochi e i ristoratori che il pane preferiscono farlo in casa scelgono di produrlo per questioni pratiche, commerciali o anche di mera soddisfazione personale. Anche sulla scelta delle farine si comprende realmente a che punto sia la conoscenza e la ricerca dei cuochi italiani su grano e derivati, anche se fortunatamente cresce il numero di professionisti che si concentra sulla provenienza dello stesso, sul metodo di coltivazione e di molitura. Per scoprire tutti i particolari di queste macchine ed assistere in diretta alle possibilità che offrono, direttamente all'HOST sono previste numerose dimostrazioni live.

*Elisabetta Grossi*



## Un Juice bar sperimentale che trasforma le bucce d'arancia in bicchieri per la spremuta



frutti in due ne estrae il succo; il resto dell'arancia, la buccia appunto, cade dalla parte opposta accumulandosi prima di essere essiccata, polverizzata ed addizionata con acido polilattico. Questo acido è un biopolimero di origine vegetale, utilizzato allo

Sappiamo quanto sia importante il recupero della frazione organica dei rifiuti e sappiamo anche che questo è uno dei nuovi obiettivi fissati dal pacchetto sull'economia circolare approvato dall'Unione europea. Questo processo è già in atto in Italia, grazie anche alla sensibilizzazione prodotta dal circuito *Last Minute Market* e dalla campagna "Spreco Zero" sostenuta dal ministero dell'Ambiente. Al fine di ridurre lo spreco di cibo che buttiamo nell'immondizia vanno colti e valutati i vari aspetti del meccanismo che alimenta tale sperpero, in quanto si parla di un costo molto alto, non solo in

termini economici e ambientali, ma anche sociali. Una recente ricerca ha messo in evidenza l'importante possibilità di riutilizzo delle bucce di arance per la produzione di nuovi oggetti come ad esempio i bicchieri da utilizzare per la spremuta stessa. Lo ha dimostrato il progetto dello studio di design di Carlo Ratti Associati, in collaborazione con Eni. *Feel the Peel*, questo il nome del juice bar circolare, è un prototipo sormontato da una impressionante cupola di circa 1.550 arance in movimento lungo un binario in discesa. I frutti cadono nella spremitrice che dopo aver tagliato i

scopo di produrre una bioplastica utilizzata come materia prima da una stampante 3D, affinché diventino poi i bicchieri stessi in cui la spremuta verrà servita. Una volta utilizzati questi bicchieri potranno poi essere smaltiti nell'organico, chiudendo il ciclo di un'economia circolare. Un grande plauso a questo progetto che ha iniziato a girare l'Italia e che difficilmente non lascerà un segno di stupore nella ricerca di soluzioni ecosostenibili anche a marchio nazionale.

E. G.

## Una pizza contro il bullismo

Una bella iniziativa organizzata a Peschici, dove sei pizzaioli professionisti, pluripremiati a livello nazionale ed internazionale, hanno dato sfoggio del loro lavoro fatto con amore e solidarietà. Attraverso una staffetta di beneficenza "gourmet", sono riusciti a ricavare oltre 2.000



euro per attività finalizzate al contrasto del bullismo. La degustazione di beneficenza è stata organizzata in collaborazione con l'Associazione pizzaioli Garganici ed il ricavato è stato devoluto interamente per progetti anti-violenza da svolgere all'interno delle scuole. Le materie prime, tutte rigorosamente a Km. zero, sono state accuratamente selezionate per creare pizze "gourmet" di spiccata territorialità. Ci auguriamo che questa bella storia possa essere presto replicata anche nella nostra terra e in tutta Italia, a testimonianza della sensibilità che anche il prodotto più consumato al mondo - la Pizza - possa segnare un confine di positività e valenza umanitaria. Fra i vari forni trattati da **Grossimpianti**, vogliamo dare risalto, in questa occasione, al "VALORIANI VERACE", il forno delle meraviglie, premiato anche dall'Associazione Verace Pizza Napoletana. La particolarità è il sistema brevettato di recupero e di sfruttamento del calore. L'aria circola ad alta temperatura sotto il piano con successivo ricircolo all'interno del forno tipo CONVEZIONE. Questo sistema rende il fondo

a temperatura sempre costante anche nelle zone lontane dalla fonte di calore e i consumi sono ridottissimi. Desiderate che la pizza numero 1 sia identica a quella numero 300? **Grossimpianti** vi aspetta per parlarne in sede ed avere la possibilità di farvi mostrare tutti i forni in base alle vostre reali esigenze e preferenze.



Elisabetta Grossi



## La gestione automatizzata del contante



do il personale che maneggia gli alimenti non entra mai in contatto con il denaro. In questo modo tutte le attività di *food&beverage* possono mantenere elevati standard igienici dei cibi e dell'intero servizio. Inoltre, con il cassetto rendi resto automatico si ha l'eliminazione delle indennità di cassa e si fruire dei benefici assicurativi che tengono presente con maggiore efficacia la sicurezza dell'esercizio.

Elisabetta Grossi

Vogliamo segnalare oggi, per chi visiterà l'Host Milano 2019, un sistema di cassa dedicato alle attività del mondo della ristorazione. Uno stratagemma che consentirà di ottimizzare la gestione del contante alle attività di ristorazione veloce, ma anche di ristoranti e bar. È un sistema di cassa automatica che elabora il pagamento in completa autonomia ed eroga correttamente i resti, rifiuta le banconote false, elimina il fattore distrazione o furto da parte del personale addetto

alla cassa. Ma il fattore più importante di sicuro, dato il delicato settore, è evitare che il personale tocchi il contante, che passando di mano in mano, veicola germi e batteri. Così operan-



**GROSSI**IMPIANTI  
**G**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](mailto:social@grossimpianti.it)