



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno I, n. 11

Periodico mensile

Novembre 2017

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



## Sommario

La "quinta gamma"	pag. 1
Le frodi alimentari	pag. 2
Il bistrot très jolie	pag. 3
Curiosità sulla pizza	pag. 4
Referenze	pag. 4

# Mettiamo la "quinta".... e via!

Via con la "quinta" e il risparmio è assicurato. Ma attenzione, non stiamo parlando di carburante. Parliamo di alimenti, o meglio di prodotti ortofruitticoli

freschi lavorati e preparati pronti al consumo che vengono definiti "quinta gamma", e che, una volta precotti e senza l'aggiunta di

conservanti o condimenti, quando stanno per arrivare alla scadenza non è che se non venduti, vengono destinati allo smaltimento, ma utilizzati invece per venire cucinati ed evitarne così lo spreco. Accade infatti che molti centri commerciali e supermercati, proprio per evitare di gettar via ortaggi di buona qualità e magari solo perché ne è in arrivo la scadenza, non li ritirano più dai banchi espositivi per toglierli dal mercato, ma oggi li cucinano direttamente nei loro locali dove, infatti, stanno prendendo piede aree di ristorazione e di

gastronomia molto gradite alla clientela. Va precisato che comunque "quinta gamma" non indica una scala qualitativa deprecabile, ma un'evoluzione riferita

piuttosto al grado di lavorazioni che le materie prime hanno subito. Se, infatti, la "prima gamma" corrisponde all'ortofrutta fresca tradizionale e la "seconda" alle conserve vegetali, la

"terza" comprende gli ortaggi congelati e la "quarta" invece quelli freschi e naturali, ma tagliati e pronti all'uso. La "quinta", in sostanza, rappresenta solo la quinta forma di commercializzazione, dopo i vegetali freschi, quelli pastorizzati-sterilizzati, quelli surgelati e quelli tagliati e pronti all'uso, infatti ad essa appartengono i prodotti ortofruitticoli che, dopo una prima lavorazione preliminare – che riguarda selezione, lavaggio, taglio, pelatura - vengono precotti, sterilizzati e confezionati sottovuoto o cotti al vapore, grigliati o lessati e confezionati in atmosfera protettiva, proprio per evitarne la deperibilità. La "quinta gamma" assicura quindi prodotti la cui cottura ed il confezionamento ne impediscono fenomeni di ossidazione e di degradazione microbica, garantendone la qualità. Ecco perché mettere la "quinta", assicura risparmio a tavola per i clienti.



Elisabetta Grossi

## “Italian sounding” ovvero l’incubo delle frodi agroalimentari

Il “Parmesao cagliato” del nord-est brasiliano, il “Pecorino sardo” di



Timisoara, la “Mozzarina” di Montreal, l’“Olio di Pompei” del Maryland e, per finire, i “pachino” di Pechino. Con un giro d'affari di oltre 56 miliardi di euro l'anno, il “Made in Italy” agroalimentare vanta più tentativi d'imitazione al mondo di qualsiasi altra categoria merceologica. Il mercato dell’“Italian sounding” – ovvero della denominazione di origine incontrollata – vede, in particolare all'estero, soltanto un prodotto italiano autentico su quattro che ne vengono venduti. Ragion per cui, anche qui da noi, due italiani su tre risultano oggi preoccupati da quello che, a causa degli scandali agroalimentari, rischiano di trovarsi ogni giorno sulla tavola. Questo il dato, per nulla rassicurante, che emerge da un'analisi Coldiretti/Ixé divulgata in questi giorni a Napoli dove è stato inaugurato sul lungomare Caracciolo il più grande museo del falso alimentare “Made in Italy”.

Insieme all'Osservatorio Agromafie ed alle forze dell'ordine, dall'Arma dei Carabinieri alla Guardia di Finanza, dall'Agenzia delle Dogane all'ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, all'interno del Villaggio contadino realizzato per il weekend del



**Due italiani su  
tre preoccupati  
di ciò che  
mangiano e  
bevono  
ogni giorno**

“Black Friday”, la Coldiretti ha voluto permettere ai consumatori, già impegnati nelle prime previsioni di spesa delle prossime feste di fine anno, di poter smascherare con dimostrazioni pratiche le trappole del falso alimentare. Si va dalle semplici alterazioni delle etichette dei prodotti, alla adulterazione dei formaggi ottenuti con la vietata polvere di latte, oppure dagli oli di semi trattati con clorofilla per spacciarli come extravergini, fino all'uso inquietante del perossido di benzoile per sbiancare le mozzarelle o per finire – forse? – all'anidride solforosa che riesce a rendere più rossa la carne oppure del Cafodos, micidiale spray chimico, che trasforma il pesce marcio

in fresco attraverso un mix di acidificante, correttore di acidità ed ossigeno attivo che non lascia assolutamente tracce. Sotto l'occhio della Coldiretti ci sono anche i ristoratori che – 1 su 4 – usano oliere fuorigelge senza tappi antiribocco, distrazione che prevede sanzioni da mille a 8 mila euro con confisca del prodotto.

Dato che l'Italia, fortunatamente, è ancora leader europea nella qualità e nella sicurezza alimentare, necessita ormai di una politica in grado di assicurare più trasparenza sia sugli scaffali dei supermercati, che nei menù dei ristoranti dove devono – anche se qualcuno già lo fa – iniziare a indicare con chiarezza l'indicazione dell'origine dei prodotti utilizzati per la preparazione degli alimenti serviti.

Elisabetta Grossi



## Ad Anagni un bistrot très jolie!

Nel centro storico della città papale di Anagni, arriva una nuova realizzazione firmata Grossimpianti. Nasce infatti il “Julie Bistrot” e l’inaugurazione di questo nuovissimo locale è ufficialmente prevista per giovedì 14 dicembre. Siamo orgogliosi di affermare che si tratta di un piccolo gioiello nel cuore della cittadina storica, che, con stile sobrio ma attentamente curato nei dettagli, intenderà proporsi alla clientela come un ambiente accogliente e caldo grazie ad una prevalenza di legno dai colori chiari e luminosi. La vera sorpresa sarà però la cucina, pronta ad offrire un menù che sorprenderà tutti per originalità e fantasia. Calibrato nella scelta delle portate e inconsueto anche per l’offerta di tartare di carne e di pesce, il menù sarà infatti in grado di accarezzare il palato dei clienti grazie ad un corner dedicato alla cucina di territorio – detta anche a Km.

zero – che assicurerà prelibatezze, già partendo da elaborazioni legate alla cottura insolita e particolare delle uova. Tagli di carne spagnola soddisferanno inoltre i palati più esigenti, ma naturalmente è meglio non svelare tutto subito. Meglio, infatti, lasciare alla curiosità di ognuno il piacere della scoperta. Spostando poi l’attenzione sulla cucina a vista, una realizzazione in cui Grossimpianti ha coniugato tecnologia e design, si riesce pienamente a comprendere come sia possibile fare in modo che gli Chef diventino protagonisti della vita sia del locale, che di quella sociale e culturale di Anagni. Lo *showcooking*, per usare un termine anglosassone, è una piacevole forma d’intrattenimento che accresce l’interazione con il cliente offrendo, durante il pasto, l’opportunità di osservare i movimenti esperti dello Chef. Sia per “Julie Bistrot” che per Grossimpianti, molta è stata anche la cura dedicata al rispetto dell’ambiente, tanto che le emissioni odorigene, grazie ad uno studio particolareggiato ed attento dell’impianto di aspirazione, risulteranno attenuate e conformi alle norme per un ristorante



dislocato in pieno centro storico. Grazie a Grossimpianti, “Julie Bistrot” sarà un piacere per il palato e per la vista, una garanzia nel rispetto delle normative in cucina e l’espressione di una grande professionalità dietro ai fornelli e nell’accoglienza in sala. Tutti ingredienti che costituiscono già ora un eccellente biglietto da visita per proporsi con successo alla clientela. L’appuntamento con l’inaugurazione è per giovedì 14 dicembre, data da segnare sull’agenda o memorizzare nello smartphone. Non mancate!

Elisabetta Grossi



## La parola italiana più conosciuta al mondo è: PIZZA!!

Tra le parole italiane più conosciute nel mondo, insieme a cappuccino, spaghetti ed espresso, pizza la fa assolutamente da padrone. Basta fare due conti matematici e si capisce il perché.

Ogni giorno in Italia vengono sfornati cinque milioni di pizze, che moltiplicati per 365 giorni superano abbondantemente il miliardo e mezzo, senza poi contare quelle che vengono prodotte nel mondo. Anche per questa ragione, la pizza rappresenta un pò ovunque l'orgoglio del "made in Italy", tanto da far ventilare l'ipotesi di candidare l'arte dei pizzaiuoli napoletani come prossimo patrimonio dell'Unesco. Anche se poi non solo a Napoli può essere ascritta l'origine di questo alimento. Infatti la prima popolazione a scoprire il segreto della lievitazione fu quella egizia, tanto che nel 4.000 a.C. nacquero i primi veri forni, rinvenuti proprio lungo le sponde del fiume Nilo. Gli egiziani furono grandi mangiatori di quella che chiamavano "pita", ma anche grandi bevitori di birra, tant'è che a loro si associa



La pizza marinara

l'abbinamento pizza/birra. A far arrivare poi le prime pizze di farro nel napoletano, e precisamente a Torre del Greco, furono i saraceni. Ed è qui che accadde la prima magia. Il farro venne infatti sostituito con il grano, successivamente condito con olio e aglio e quando, qualche centinaio di anni dopo, dalle Americhe i marinai portarono il pomodoro, il gioco fu fatto. Nil gioco fu fatto. Non è un caso che il tipo di pizza più antico sia quello "alla marinara" che raccoglie tutti gli ingredienti utilizzati fino ad allora: pomodoro, aglio, origano ed olio extravergine d'oliva. Napoli ha comunque collezionato i record più significativi, infatti la più antica pizzeria fu aperta in questa città nel lontano 1738 e si chiamava "Port'Alba", tra l'altro, luogo di passaggio degli ambulanti che andavano in giro per la città e che qui

si rifocillavano. Poco più di 90 anni dopo, sempre questa pizzeria, fu la prima anche ad offrire tavoli e sedie ai propri clienti, tra cui spiccavano nomi come Gabriele D'Annunzio, re Ferdinando di Borbone, Francesco Crispi e Benedetto Croce. Furono poi il pizzaiolo Raffaele Esposito e la moglie Maria Giovanna Brandi a dare vita nel 1830 alla pizza "margherita". Realizzata in onore della Regina d'Italia che, durante una visita a Napoli, chiese espressamente di poter mangiare una pizza, la notissima "margherita" venne scelta dalla sovrana tra ben tre diverse varianti che l'Esposito e la moglie le sottoposero. Fu però quella ispirata ai colori della bandiera italiana,



La pizza margherita

italiana, con la bianca mozzarella, il rosso pomodoro e il verde basilico che riscosse

il maggiore successo, prese appunto il nome della Regina ed oggi nelle pizzerie di tutto il mondo è considerata la pizza base, più comune e consumata dai clienti.

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](mailto:social@grossimpianti.it)