



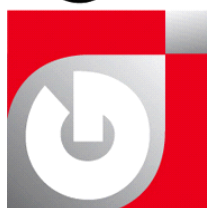
spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno III, n. 11

Periodico mensile

Novembre 2019

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



Sommario

Granuldisk	pag. 1
Dolce Stil Novo a Milano	pag. 2
Progetto di ristorazione	pag. 3
Cittadella Cielo con noi	pag. 4
Referenze	pag. 4

Granuldisk Un grande aiuto in cucina



gio, con una conseguente notevole riduzione dei costi e le stoviglie vengono igienizzate alla perfezione. La GRANUGASTRO è invece una lavapentole a caricamento passante che garantisce un flusso efficace e flessibile ed è la soluzione ottimale per le cucine che preparano fino a 1.000 pasti quotidiani con un notevole utilizzo di teglie GASTRONORM da lavare. L'efficacia riscontrata è soprattutto nell'ergonomia in cucina che offre un notevole contributo sull'ambiente di lavoro.

Elisabetta Grossi

GRANULDISK è un'apparecchiatura innovativa in cui la nostra azienda ha creduto e, quindi, siamo andati a vederla dove viene fabbricata. Durante il lavoro quotidiano in cucina il personale non può perdere tempo a causa delle stoviglie da lavare, e il lavaggio tradizionale di teglie e pentole è sempre stato un enorme spreco di acqua, di tempo e di fatica. Con la tecnologia GRANULDISK, le pentole vengono lavate e lucidate meccanicamente, con acqua ad alta pressione e una piccola quantità di detersivo. Anche i residui di cibi più difficili da rimuovere vengono eliminati in modo efficace e ad impatto zero, essendo questo un sistema ecologico che impiega la metà del detersivo abituale. Tramite questa tecnologia di ideazione svedese, si ottiene la totale assenza di ammollo e prevalag-



L'incontro con i responsabili durante la nostra visita all'Azienda

La pasticceria “Dolce Stil Novo” finalista al Panettone Day di Milano

Il nostro cliente Alessandro Luccero tra i 25 finalisti della settima edizione del concorso Panettone Day, il concorso nazionale che celebra uno dei simboli più tradizionali della nostra nazione. La pasticceria “Dolce Stil Novo” di Cassino, di cui Alessandro è titolare, si avvale per la sua produzione di un forno Lainox Aroma Naboo, fornito da Grossimpianti S.r.l., specifico per la pasticceria. E' sicuramente superfluo dirlo, ma in questo periodo sta andando a pieno regime proprio per sfornare l'eccellente dolce in occasione delle festività natalizie. Tema del concorso, il panettone tradi-

zionale ed anche una sua variante, a cui è stato dedicato un premio speciale: quello con cioccolato Ruby. I 25 finalisti hanno avuto l'opportunità di esporli e venderli all'interno del Temporary Store dedicato al Panettone Day, in via Garibaldi a Milano. Una piccola realtà artigianale dunque, ma non è di tutti i giorni la soddisfazione di vedersi giudicato da grandi esperti del settore e all'interno del “Ristorante Cracco”. La giuria composta da una rosa d'eccellenza nella pasticceria, coordinata e scelta dal Maestro Iginio Massari, ha valutato e selezionato tra i

500 concorrenti, i 20 panettoni tradizionali e i 5 migliori panettoni creativi dolci. Grossimpianti S.r.l. è contenta di sostenere sempre ogni cliente, con la consulenza e con la fornitura delle soluzioni tecnologiche adatte alla singola esigenza, e – come è giusto che sia - auguriamo ad Alessandro una lunga carriera, ricca di soddisfazioni e di altri successi da raggiungere. Nella foto anche il nostro collaboratore, Ciro Piccolo, durante la dimostrazione del nuovo forno Lainox Naboo.

Elisabetta Grossi



Progetto di Ristorazione

La Sala

A tavola, si delinea uno spazio importante nella vita quotidiana, in cui si condivide, ci si confronta ed oggi si definiscono spesso, anche operazioni di business. Tutto questo considerando che il tempo del consumo del pasto poi si è notevolmente ridotto: viene infatti preferita un'unica portata e l'attenzione è sempre più votata verso un'alimentazione salutare, leggera e di qualità. La sala ristorante, l'area di distribuzione degli alimenti e la cucina sono gli spazi funzionali in cui si articola un ristorante. "In molte nostre realizzazioni" - ci spiega Paolo Grossi, titolare della Grossimpianti Srl - "la cucina non è più chiusa in uno spazio separato, ma si affaccia sulla sala, rimanendo a vista: in questo modo il cliente viene maggiormente coinvolto e può verificare i sistemi di preparazione e cottura dei pasti". A sua volta il locale cucina deve essere provvisto di spazi distinti e ben separati, quali il ricevimento delle merci, un deposito per lo stoccaggio, una dispensa, la zona di produzione e preparazione, l'area lavaggio e i servizi dedicati al personale. Il progetto di questo ambiente è una questione particolarmente complessa, poiché vengono messe in campo normative, metodi di produzione e soprattutto una corretta prassi igienica. L'imprenditore attento è colui che si preoccupa anche di eseguire uno studio accurato sull'ergonomia del locale stesso, perché la tendenza è quella che in cucina bisogna avere tutto a portata di mano, motivo questo per cui la sala andrebbe sempre progettata insieme allo studio della cucina. Se la cucina è l'anima del locale e il cibo la sua carta d'identità, il biglietto da visita di un ristorante è appunto proprio la sala. Uno dei principi che amiamo seguire, tramite anche gli architetti che ci affiancano nel lavoro di progettazione di un nuovo locale, è l'abbattimento delle barriere all'entrata di un locale. Solo così il cliente potrà subito immergersi nel design, negli arredi, nei colori, nei suoni e nelle luci che rendono unica l'atmosfera di quel luogo e che ne caratterizzano la personalità. Non solo il progetto arredo, ma anche la solidità e la durevolezza nel tempo degli elementi che lo compongono fanno la differenza nell'unire un design di pregio all'assoluta affidabilità che Grossimpianti S.r.l. offre da anni, credendo e sostenendo fortemente che in questo settore il futuro non sia il lusso, ma l'esperienza.



Cittadella Cielo: 210 centri di accoglienza per la formazione al volontariato, all'orientamento, alla prevenzione e all'accoglienza delle famiglie che vi orbitano intorno

5 sono le sedi in Italia e a Frosinone è stata costruita la Cittadella più grande, la cosiddetta capofila, in cui il fermento dei tanti volontari impiegati nelle più disparate attività non conosce sosta. L'impegno è nei progetti da sviluppare, nella prevenzione, nel sociale, nell'organizzazione di eventi per aggregare, ma soprattutto nel dare aiuto e sostegno, con svariate iniziative, a chi si trova in difficoltà. Struttura ultramoderna e attrezzatissima, la Cittadella di Frosinone funge da centro polifunzionale in quanto possiede al suo interno strutture per praticare lo sport, un centro di formazione per gli artisti nelle varie discipline (musica, danza, scultura, pittura), nonché un avanzato dipartimento rivolto allo studio ed alla comunicazione, finalizzato alla produzione di materiale informativo e divulgativo. Una grande area servizi è stata destinata al punto ristoro in cui Grossimpianti S.r.l. ha progettato e realizzato una mensa concepita per 500 pasti nell'area ristorante e una cucina con la capacità produttiva adatta anche per grandi eventi. Le macchine sono tutte a risparmio energetico, gestite in seguito da un sistema centralizzato di ottimizzazione energetica che

consente il funzionamento di tutti gli apparati con un risparmio del 30-40%. È stato curato inoltre l'aspetto funzionale e scenografico del locale, in quanto Cittadella Cielo propone anche percorsi formativi tra cui quello dedicato alla ristorazione e all'accoglienza. Dal 2 al 20 dicembre, Grossimpianti S.r.l., in collaborazione con Accademia Polselli e con

la docenza di Paolo Parravano, sarà ospite di Cittadella Cielo per il primo corso di formazione professionale per pizzaioli.

Info:

Paolo Parravano
parravanopa@gmail.com

Elisabetta Grossi

GROSSIMPIANTI
CATERING
EQUIPMENT



GROSSIMPIANTI
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