



PROGETTAZIONE - INSTALLAZIONI - ASSISTENZA



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno I, n. 7

Periodico mensile

Luglio 2017

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



Sommario

Tendenze dell'estate 2017	pag. 1
L'eccellenza di Alfa Pizza	pag. 2
Alimentazione bio e futuro	pag. 3
Cresce il lavoro HoReCa	pag. 4
Referenze	pag. 4

Stagione estiva 2017

Le tendenze del cibo

Una volta toccava all'oroscopo fare pronostici e fornirci speranze per le stagioni che avanzavano. Oggi però pare che di oracoli per il mondo dell'enogastronomia e della ristorazione se ne possa fare decisamente a meno. Anche se muoversi in questi ambiti resta difficile e, a volte, complesso, numerose continuano ad essere le tendenze emergenti e magari, facendo pronostici in proprio, potremmo anche prevedere cosa mangeremo nei prossimi mesi o chi, tra i vari operatori del settore, sarà più capace di intercettare i gusti del pubblico. Comunque la mettiate, ogni stagione offre alimenti e formule di ristorazione proponendo persino fenomeni di tendenza capaci di superare le consuete abitudini e di proporre così nel mer-

l'imperversare dello *street food*, che non sembra conoscere limiti, tanto



da definire nuovi mercati per la ristorazione, come testimonia la diffusione di *food hall* e di catene di *fast food* d'autore. Ma tra le tendenze, di certo va tenuta sott'occhio la diversificazione dei tagli di carne richiesti dal consumatore, la valorizzazione dei prodotti *home-made*, l'abbondanza su tanti menu di semi e cereali alternativi - dalla quinoa al kamut, dal farro all'amaranto - e la varietà di frutta e di ortaggi rari e dimenticati, insieme a pesce da pesca e da allevamenti sostenibili, pietanze affumicate o alla griglia, dolci non dolci che indugiano al salato e caffè *cold brew*. Comunque si presenti la vostra estate, c'è da augurarsi che sia gustosa, con i sapori tonici nel modo giusto e con un po' di sana compagnia che con questo nuovo numero di "Check List" vi offre ancora una volta **Grossimpianti**.

Buona estate!

Elisabetta Grossi



cato enogastronomico e ristorativo opportunità che, proprio da luglio a settembre, diventano esplorabili. Una domanda di rito è scontata: cosa dobbiamo aspettarci durante l'estate 2017? Innanzitutto la top 20 dei cibi di tendenza vede forti conferme per la cucina etnica più autentica e per

“Alfa Pizza”, un’eccellenza del Basso Lazio alla conquista del mondo



Made in Italy di alta qualità. Non servono altre parole per definire il successo di Alfa Pizza, azienda operante da 40 anni nel settore forni a legna e a gas per cucine interne ed esterne dalle performance gastronomiche di alto livello. Integramente realizzati in Italia nello stabilimento di Anagni, tutti i forni Alfa Pizza sono pronti all’uso e facilissimi da usare, ma soprattutto pensati per soddisfare in pieno le esigenze di ogni utilizzatore. Tra l’altro, grazie alla progettazione curata, sia nei materiali che nei dettagli, i forni Alfa Pizza diventano veri complementi di arredo adatti sia ad ambienti rustici che moderni, per interno, per il giardino e per il terrazzo. Con i suoi forni Alfa Pizza introduce nelle cucine tradizionali oggetti di design riconosciuto in tutto il mondo per il made in Italy e l’alta qualità, e per queste ragioni oggi quest’azienda rappresenta come realtà un fiore all’occhiello del nostro territorio. La cura del dettaglio ed il continuo aggiornamento nella ricerca, allo scopo d’implementare sempre più un prodotto vin-

cente che sappia porsi anche come elemento di squisito design italiano, rappresentando un piacere per gli occhi che ben si adatta in ambienti e location anche molto differenti

tra loro, fanno di Alfa Pizza un partner vincente nel suo settore. Nella gamma dei forni professionali, prodotti, sia a gas che a legna, il marchio Alfa Pizza si è affermato sia nelle installazioni di *food truck*, che nei ristoranti e per le situazioni di *outdoor*. Non richiedendo lavori strutturali per l’installazione, ogni forno di questa azienda può essere posizionato ovunque e in pochissimo tempo, raggiungendo in soli 15 minuti la temperatura d’esercizio. Forti dei suoi 40 anni di attività e dell’esclusiva tecnologia Forninox, Alfa Pizza è riuscita a combinare le robuste proprietà dell’acciaio AISI 441 per la struttura, con quelle della pietra refrattaria per il piano cottura, raggiungendo risultati superlativi per ogni specifica preparazione. Velocità e affidabilità sono le parole chiave di questi prodotti che vincono sul tradizionale metodo di cottura del forno a legna, sia nella produzione di pizze, che nel lavoro di *grill*. Abbiamo sentito Davide Arcesi, referente clienti Ho.re.ca per il mercato professionale italiano che ha con-

fermato come “*il binomio acciaio/refrattario non ha competitors a livello mondiale e questo ha aperto a noi di Alfa Pizza mercati sino-ra blindati*”. Un ottimo risultato per un’azienda di casa nostra che, sempre stando alle parole di Arcesi “*destina circa il 60% della produzione al mercato estero*”. Un mercato, tra l’altro, aperto ad ogni tipologia di locale, soprattutto a quelli che fino a ieri non avevano mai offerto pizza nei loro menù e che, invece, ora cogliendo la versatilità e la facilità di utilizzo e di installazione di un forno Alfa Pizza, hanno integrato i loro menù

Alfa Pizza
forni, tecnologia e
design
interamente
“made in Italy”

iniziando a proporre la pizza. Arcesi conferma inoltre che “*è molto ricercato ed interessante anche il canale dell’allestimento dei forni nei food truck, per poter essere presenti nelle situazioni di street-food o di catering*”, ambiti questi che stanno avvicinando il grande pubblico alla cucina contribuendone a valorizzare le eccellenze gastronomiche che in Italia sono un grande patrimonio di cultura.

Elisabetta Grossi



Scegliere il bio per cambiare il futuro



Le denunce che per diversi anni molti genitori hanno avanzato nei confronti della qualità del cibo servito ai loro figli nei refettori scolastici, non si sono rivelate inutili ma hanno spinto a maggiori controlli igienico-sanitari per garantire una migliore qualità degli alimenti ed anche ad una maggiore attenzione per la salute dei bambini. Questa tendenza, pian piano, ha iniziato a favorire nelle mense scolastiche l'inserimento di prodotti provenienti da agricoltura biologica, consentendo lo sviluppo di una nuova educazione al consumo del cibo che ha cominciato a far abituare circa tre milioni di bambini a sapori diversi da quelli abituali. Secondo l'Associazione Italiana per l'agricoltura biologica – www.aiab.it – diverse centinaia di Amministrazioni comunali propongono oggi mense bio nelle loro scuole, un primato questo conquistato già dal 1986 dal comune di Cesena che, nel nostro paese, è stato il primo a sperimentare

con un progetto, simpaticamente chiamato "Pappamondo", l'introduzione di derrate biologiche all'interno delle sue mense scolastiche. Altre Amministrazioni civiche hanno poi seguito questo esempio portando all'interno dei refettori alimenti biologici - pesce e carni escluse. Ultimo, cronologicamente parlando, è stato il Comune di Milano, che ha annunciato l'inserimento di prodotti biologici negli oltre 70.000 pasti giornalieri che andranno ad essere serviti con l'inizio del prossimo anno scolastico. Mettendo a confronto i dati, ad avere fatto una scelta di qualità sembra che siano stati principalmente i Comuni più piccoli, superando così tutti quei luoghi comuni che spesso dipingono i cibi biologici come più deperibili e più costosi. Idea questa ormai largamente superata, anche perché le catene della grande distribuzione hanno cominciato ad offrire ai prodotti bio numerosi spazi aiutando non poco a superare

quella solita diffidenza legata al dubbio "ma sarà biologico davvero?". Se però ancora molte Amministrazioni con l'alimentazione bio si preoccupano dei costi maggiori da sostenere, lo stratagemma lo hanno messo in campo sempre a Cesena dove hanno scelto di limitare l'impiego di carne, permettendo così all'Amministrazione di risparmiare rispetto ai menù convenzionali. In conclusione va detto forte e con chiarezza che se è vero che una buona alimentazione nei primi anni di vita preserva dalle malattie, l'inserimento del bio menù nelle mense scolastiche è un vero e proprio investimento per il futuro. E in fatto di alimentazione, sul futuro è bene non scherzare, ma iniziare concretamente a darsi da fare.



Cresce la tendenza occupazionale nel settore HoReCa e scende quella nel settore immobiliare

Attraverso il suo osservatorio, la piattaforma web Cornerjob – www.cornerjob.com – rivela che sul mercato del lavoro esiste una flessione degli impieghi nel setto-



re immobiliare a favore di un interessante aumento delle offerte di lavoro nel settore del turismo-HoReCa. Si tratta di un'impennata decisamente interessante che vede salire sul podio dell'occupazione il settore turismo-HoReCa con oltre il 28% del totale delle offerte di lavoro. Ovvio che il dato rivela oggi una tendenza molto interessante che, comunque, conferma la ricerca di operatori stagionali nel periodo estivo. Gli ultimi dati di Federturismo lasciano comunque intravedere un certo ottimismo per questa estate, periodo in cui è, infatti, prevedibile un aumento occupazionale pari ad un +3% di impiego nelle destinazioni italiane. Sempre CornerJob

rivela che sono quasi il 44% i giovani nella fascia 18-24 anni alla ricerca di un'occupazione – pari ad un +8% rispetto al trimestre precedente - e se si allarga il campione agli under 30 si

sale addirittura quasi al 74% - pari, in questo caso, ad un +5% rispetto al trimestre precedente. Cosa vuol dire? Significa che quasi due giovani su tre in Italia sono, purtroppo, senza occupazione e il dato non fa differenze poi tra uomini e donne. Si tratta, comunque, di

sa di terminare gli studi. Positiva, anche se limitata, è la rilevazione che riguarda gli over 40 in cerca di lavoro, che si attestano intorno ad 18% del totale ritenuto, almeno per questa fascia di età, minimalista ed in flessione di un -4% rispetto al trimestre precedente. Non ci sono comunque salti di gioia da fare, anche perché la situazione di stallo in Italia sta perdurando e, per ora, non si intravedono segnali significativi di ripresa. La speranza è che questo stato di depressione non si cronicizzi, altrimenti c'è il rischio di alimen-

tare un circolo vizioso di cui, volentieri, dobbiamo e possiamo riuscire a fare a meno. In ogni caso il settore HoReCa oggi rappresenta un orizzonte la-

HO|RE|CA|



vorativo percorribile che, da stagionale può diventare indeterminato, e questa non è utopia, ma solo un interessante dato di fatto di cui ogni operatore del settore è bene che tenga conto.

rilevazioni preoccupanti, perché la crisi contestualizzata nel periodo pre-estivo colpisce non solo chi inizia ora a lavorare, ma anche quella fascia di persone più giovani che utilizzano le vacanze estive per mettersi alla prova con occupazioni temporanee in atte-

Elisabetta Grossi

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