



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno I, Numero 10

Periodico mensile

Ottobre 2017

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



## Sommario

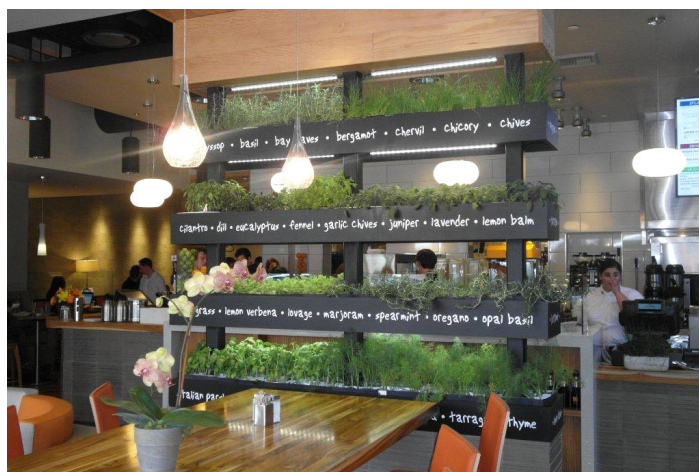
La tendenza "healthy"	pag. 1
Uffa che Pizza!	pag. 2
Sconti ai bimbi educati	pag. 3
Sua Eccellenza il fritto!	pag. 4
Referenze	pag. 4

## Mangia sano e vivi bene!

Molti locali stanno seguendo l'idea della ristorazione "healthy" che, in una parola, significa "ristorazione salutare". Questo non vuol dire che chi sinora ha mangiato nei ristoranti, abbia consumato prodotti non salutari. Significa, invece, che i dati riguardanti il consumo di prodotti tipici del territorio, legati alla dieta mediterranea, biologici, crudi o – come molti amano dire – a "Km. zero", nell'ultimo anno sono cresciuti, tanto da rendere chiaro ed evi-

dente un fenomeno che ormai fa tendenza. È in crescita infatti anche il consumo di pesce, insieme a frutta, verdura ed olio, delineando così spazi rispettabili per la ristorazione vegana e vegetariana che, soltanto fino a pochi anni fa, nel nostro paese non era molto considerata. Invece oggi la ristorazione professionale sta aprendosi a nuovi orizzonti, e lo fa responsabilizzando gestori e clienti verso un'alimentazione sempre più salutare. Si tratta di un fenomeno che ormai sta spostando la clientela, sempre più intenzionata a frequentare locali dove sia possibile trovare offerte in linea con queste "nuove" esigenze. Il fatto di portare la cucina tradizionale a un livello che, attraverso l'uso di ingredienti, tecniche e strumen-

ti sia sempre più "green", garantisce oggi un'apprezzabile presenza di clienti all'interno dei locali, confermando un trend che non mira solo a soddisfare il palato di chi si siede a tavola, ma apre



all'arricchimento professionale della cultura aziendale ristorativa dei gestori. Esistono infatti tutti i punti di forza di quello che sociologicamente parlando può essere definito "un fenomeno sociale *significante*", nel senso che sviluppa coscienze, modelli di comportamento ed azioni, fino a ieri "di nicchia". Nei locali "healthy" saltano anche tutte le convenzioni di un locale tradizionale, perché può capitare di mangiare serviti come in famiglia, condividendo pietanze con altri commensali anche seduti tutti intorno a un grande tavolo. Clima quindi semplice, collaborativo e sostenibile? No, soltanto una nuova strategia di marketing ed una innovativa filosofia imprenditoriale per una passione che sta sempre più prendendo piede.

Elisabetta Grossi

## Mai dire “Uffa che pizza!”

Abbinamenti innovativi e gusti ricercati. Queste le tendenze per la pizza che, di fondo, mantiene però ferme e salde le regole della tradizione e quelle legate all'impasto ed agli ingredienti. La semplicità, vera e propria parola d'ordine per le pizze più buone, va però unita oggi ad un pizzico di innovazione che può passare da quella che in gergo viene chiamata “biga”, ovvero il prezioso preimpasto ottenuto miscelando acqua, farina e lievito, che deve rimanere piuttosto asciutto, insieme a farina e cereali, in modo da offrire un prodotto adatto alle esigenze di tutti. Sulla pizza è invece immancabile il pomodoro, da scegliere tra tutti i

tipi come il datterino giallo, il sammarzano verde o rosso oppure il cumato nero. I maestri pizzaioli più blasonati confermano, infatti, che gli ingredienti migliori per la pizza restano sempre quelli che si trovano di stagione in stagione e che, di fatto, rappresentano la sua autentica specialità. Proprio tra le specialità, o meglio, tra i tipi di pizza che oggi vengono sfornati nei locali, grande spazio sta facendosi quella detta “a canotto”, meglio noto come “cornicione” e che deve essere gustosissimo – spesso farcito con ricotta – e soprattutto soffice. I pizzaioli più temerari stanno anche proponendo la “pizza a scarpetta”, condita esclusivamente con mozzarella di bufala, crema

e scaglie di grana padano, prosciutto crudo e cotto, composta di pomodori, pesto di basilico liofilizzato ed olio. Altra variazione – di purissimo stampo partenopeo – è poi la “pizza fritta” che elaborata per gusti ricercati, viene oggi proposta anche al profumo di li-

ge invece un abbinamento tra kiwi e salmone, anche se tra i pizzaioli esistono quelli che han deciso di fare i temerari, presentando pizze molto legate alla tradizione dei primi, come la “pizza alla carbonara” o la “pizza tortellino” con brodo di carne, crema



moni e di arance abbinati alla ricotta, con immancabili alghe marine disidratate. La “pizza alla fruttarola” coinvol-

di parmigiano, mortadella e prosciutto crudo. Coraggiosa, infine, è l'altra tendenza per la “pizza saltimbocca” oppure la “pizza bio”, bianca con farina biologica, fiordilatte misto bufala, tonno e colatura di alici che stanno incuriosendo non poco i buongustai. Nel Terzo Millennio si conferma così che la ricerca per la pizza riguarda ancora i suoi impasti ed il connubio con gli ingredienti, e questo rafforza l'idea che questo piatto, tanto povero non lo è mai stato, ne lo sarà mai, visto che viaggia con convinzione verso quella che oggi può essere considerata anche alta cucina.

**Cresce la ricerca  
di impasti e  
ingredienti per  
la pizza**



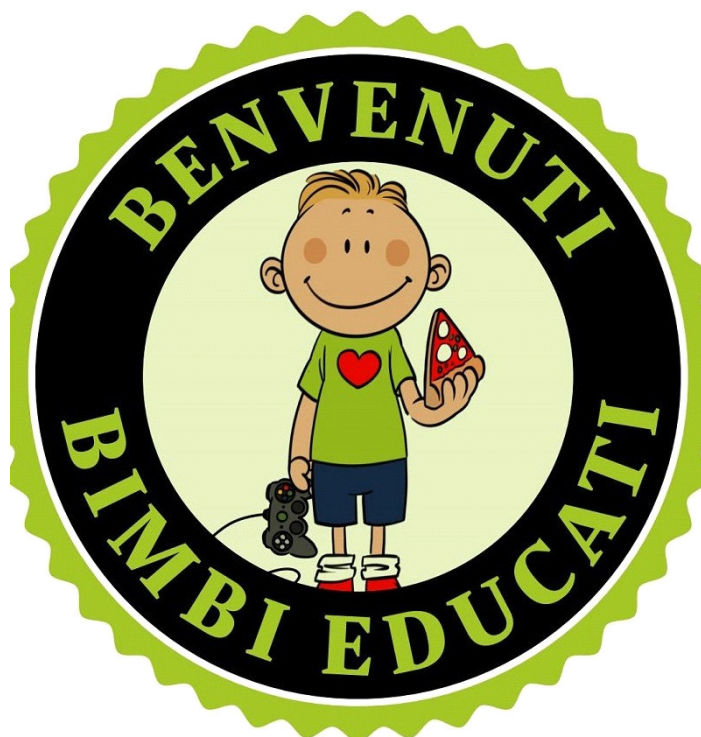
## Al ristorante sconto ai bambini. Sì, ma solo se educati!

Al ristorante i bambini potrebbero non scorazzare più tra i tavoli. Oppure evitare “vivacità” fastidiose per i clienti che finiscono poi per imbarazzare i gestori o per far innervosire il personale di sala. Sembra impossibile che ciò possa accadere e invece accade, e – sorpresa! - funziona. Basta applicare lo “sconto bambini educati”, un collaudatissimo stratagemma che in alcuni locali sta cominciando a venire praticato. L’idea, messa in campo da al-



cuni ristoratori afflitti dai “vivaci” comportamenti dei piccoli ospiti, lasciati liberi di esprimere il tipico brio della loro giovane età nella completa indifferenza dei genitori, ha fatto pensare a questo rimedio che, per quanto banale, sta invece dando risultati incoraggianti. Segno inequivocabile che ottenendo il bene placido dei genitori, si riesce a far cadere l’idea finora considerata normale che trattandosi di locali pubblici, i bambini possano fare qualunque cosa desiderino, incuranti della differenza esistente non solo tra un locale

“aperto al pubblico” e un parco giochi, ma anche delle più elementari norme del vivere civile. Ecco perché di fronte alla buona educazione dei piccoli, in alcuni ristoranti hanno provato ad offrire l’irresistibile idea dello sconto, riuscendo così a contenere quegli eccessi di entusiasmi infantili particolarmente fastidiosi. Per il momento non siamo di fronte ad una vera e propria moda, ma di certo altri gestori potrebbero aggiungersi a quanti – ancora pochi - fanno ormai promozione offrendo anche questa particolare scontistica ai loro clienti. Praticare sconti per comportamenti virtuosi da parte di figli, ma anche di genitori, pensandoci bene, non è affatto un’idea scontata, tant’è che i ristoranti dove questa pratica è stata adottata già espongono la vetrofania a lato con scritto “Benvenuti bimbi educati”.



E. G.



## Sua Eccellenza il fritto!

Parliamo di frittura. Si tratta di una tecnica di cottura straordinaria che modifica ogni cibo in qualcosa di irresistibilmente accattivante e goloso, ma che deve seguire delle regole ben precise per far sì che si ottenga un prodotto croccante, invitante e ben cotto al suo interno. Va precisato innanzitutto che una delle priorità del fritto è eliminare l'acqua presente nei cibi. Infatti, lo sfrigolio che si sente durante la frittura è proprio l'acqua che, per via dell'alta temperatura, si trasforma in stato gassoso e che avvolge il prodotto di tante bollicine scoppiettanti, mentre il fumo che vediamo non è altro che vapore acqueo con micro particelle di grasso. A proposito di fumo, il problema reale è comunque il tanto demonizzato "punto di fumo". Di cosa si tratta esattamente? Qualsiasi grasso - solido o liquido - sottoposto a una certa temperatura e per un certo periodo di tempo, ad un certo punto sviluppa "acroleina", una sostanza di colore grigiastro caratterizzata da uno spiccato odore acre visto che il processo di cottura può partire dai 160/170° C fino a un massimo di 180° C che è considerata la temperatura ideale per la maggior parte dei prodotti da friggere. E, in questo caso, parliamo di quelli più comuni, come

gli arancini, i supplì, la pizza frita e tutto quello che fa parte dello straordinario mondo dello *streetfood*. C'è poi da dire qualcosa sul burro, utilizzabile solo se soggetto a chiarificazione. Processo questo molto antico, attraverso il quale dal burro vengono eliminati due importanti componenti: la caseina e l'acqua. Il risultato è raggiungere temperature ancor più superiori, 190°C - 200°C, senza annerire



e bruciare. Se utilizziamo, inoltre, una friggitrice è molto facile monitorarne la temperatura grazie al suo termostato, ma ancora più utile e affidabile è l'uso del cosiddetto "oil tester", uno strumento di misurazione digitale grazie al quale è possibile una rapida verifica della temperatura dell'olio in uso. Esaurite queste accortezze, fondamentale per un'ottima frittura

sono alcune regole. La prima riguarda il riscaldamento corretto della friggitrice che, a seconda dell'olio usato, deve avere una temperatura ottimale tra i 160 e i 180° C. È poi consigliabile usare cibi asciutti, scrollando le briciole, la farina, evitando di salarli prima di friggerli. Stare poi attenti al livello dell'olio che può essere rabboccato e poi capire quali vasche per friggere usare, perché ogni frittura ne ha una. Il cestello poi non va mai sovraccaricato di cibo, i cui residui più grossi vanno sempre eliminati. I prodotti decongelati devono sgocciolare prima per bene e il termostato della friggitrice, se non usata per molto tempo, va regolato sul tasto "MELT" che evita stress termici. Per evitare poi l'ossidazione meglio coprire l'olio con i coperti in dotazione e monitorarne i valori TPM (Total Polar Materials) e/o le sostituzioni stesse dell'olio rispetto ai parametri HACCP, perché se i suoi gradi d'invecchiamento sono elevati, sarà peggiore la sua qualità. Per questo motivo diversi paesi hanno fissato i valori limite del TPM che, in Italia, secondo il Ministero della Sanità – così come recita la Circolare n. 1 dell'11 gennaio 1991 - stabilisce una percentuale fissata al massimo del 25%. Infatti, a tal fine gli operatori del settore, per garantire una buona qualità del prodotto, evitare sprechi (cambi anticipati d'olio) o incorrere in sanzioni (per superamento dei valori TPM) devono munirsi di strumenti adatti per verificare lo stato di salute dell'olio usato.

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)