



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 9

Periodico mensile

Settembre 2020

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



Sommario

I lieviti eccellenti	pag. 1
La ristorazione a scuola	pag. 2
Breakslow	pag. 3
Olio: alimento dimenticato	pag. 4
Referenze	pag. 4

Il segreto dei lieviti eccellenti

Il Natale è alle porte e nel campo della pasticceria si sta già lavorando al modo più efficace per lievitare panettoni, focacce e dolci. Parlando del panettone, c'è la necessità di gestire impasti da lievitare in più fasi della durata di molte ore, operazione che può mettere a dura prova tutta l'organizzazione del laboratorio. Ecco che il processo di fermalievitazione può venire in aiuto all'operatore attraverso l'opportuna gestione della temperatura, dell'umidità e del tempo. Ma in che consiste? Risposta: Questo procedimento consente di programmare la lievitazione degli impasti all'ora desiderata impostando 5 fasi di lavoro: bloccaggio, mantenimento, risveglio, lievitazione e attesa. Impostato su manuale, gli impasti lievitano per il tempo definito dall'utente. Al termine del programma viene bloccato lo sviluppo dei lieviti; gli impasti vengono conservati per la cottura o la surgelazione. Il ciclo continuo lievita gli impasti ininterrottamente a temperatura, umidità e intensità controllate. Altre funzioni aggiuntive sono: conservazione — decongelamento — cioccolato — gelato

I VANTAGGI DELLA FERMALIEVITAZIONE

FLESSIBILITÀ OPERATIVA

Grazie alla possibilità di differire la lievitazione, le macchine fermalievitazione consentono di suddividere in diverse fasi il processo produttivo che può quindi avvenire in momenti differenti: la fase di impasto, la fase di lievitazione e la successiva cottura. In questo modo si elimina la necessità dell'intervento notturno dell'operatore, che può tranquillamente arrivare in laboratorio di primo mattino e trovare un impasto pronto da infornare. La fermalievitazione permette inoltre

di tenere a magazzino una notevole quantità di impasti, agevolando così la produzione nelle giornate più intense.

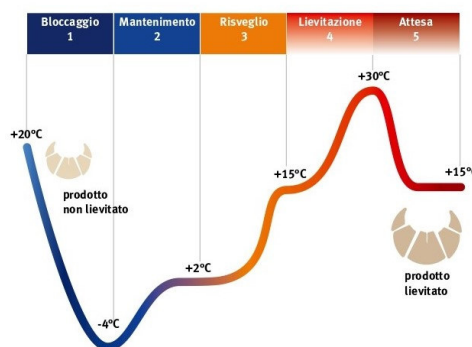
MINOR CONSUMO DI LIEVITO E RISPARMIO SUL PERSONALE

Il processo di fermalievitazione consente una minor evaporazione dell'acqua contenuta e quindi un maggior aumento dell'impasto. Ciò significa che si può ridurre l'impiego di lievito fino ad un 50%, con un notevole risparmio in termini economici. Non dovendo più sottostare ad orari notturni, inoltre, servirà meno personale.

MIGLIORI PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

La fermalievitazione allunga il tempo di lievitazione e non lo vincola più alla presenza dell'operatore. Una lievitazione più lenta non solo garantisce un impasto più omogeneo fino al cuore del prodotto, ma assicura anche un maggior mantenimento delle proprietà organolettiche: aromi e sapori saranno più intensi e rotondi, non più falsati da una lievitazione forzata e ridotta. La nuova generazione di tavoli, armadi e roll-in fermalievitazione VISION e LEVTRONIC crea il microclima ideale per maturare piccoli e grandi lievitati a prescindere dalle condizioni atmosferiche.

Desideri maggiori informazioni? Ti aspettiamo in sede!



Ritorno a scuola: il valore della ristorazione collettiva



Il 14 settembre è stata la data designata per il rientro in aula degli studenti di tutta Italia. Diverse saranno le problematiche di gestione, ma il momento del pasto sarà uno di quei temi che dovrà necessariamente cambiare in funzione delle nuove norme per la sicurezza. Per le ditte di gestione dei pasti presso le mense, questa sarà una prova alquanto complicata, ma dopo il lockdown la ripartenza è anche motivo di sollievo calcolando l'enorme mancanza di fatturato registratasi: nei soli sei mesi da Marzo ad Aprile c'è stata una perdita di circa 326 milioni di euro. Si stima che, al fine di erogare il servizio, possa esserci un aumento dei costi anche del 20-30%. Una volta ripartiti a pieno regime le mense scolastiche italiane torneranno a somministrare circa 3,5 milioni di pasti, soprattutto nelle scuole che prevedono il tempo pieno. Attualmente la parola d'ordine è SEMPLIFICARE le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, garantendo il rispetto del distanziamento sociale anche durante la consumazione del pranzo a prescindere dalla suddivisione in turni. Laddove non ci fossero spazi adeguati si dovrà ricorrere alla consumazione in aula. In spazi contingentati si cercherà di protendere per il piatto unico, nel rispetto sempre dell'equilibrio nutrizionale consigliato per il pasto di bambini e ragazzi.

C'è da dire che le grandi società che distribuiscono i pasti hanno già assicurato che varieranno il più possibile l'offerta, proponendo il giusto apporto di cereali, proteine e verdure. Nuove norme saranno applicate anche durante il servizio: ci sarà personale autorizzato a distribuire i pasti laddove si renda necessario consumare in classe, con l'ausilio di carrelli termici e nel rispetto delle norme di sicurezza. Dovranno essere utilizzati contenitori monouso. Riguardo alla gestione dell'acqua saranno abolite le caraffe (a meno che non siano gestite solo dagli operatori della mensa), in molti casi si farà ancora uso delle bottigliette di plastica. Chi utilizzerà la propria borraccia potrà rifornirsi presso i distributori touch free, qualora l'istituto fosse provvisto. Ci sarà quindi un'iniziale sperimentazione controllata, perché solo la messa in pratica potrà fornire indici per raggiungere soluzioni personalizzate per ogni istituto, sempre a partire dalle direttive del Miur. La scuola comunque, facendo fede alle direttive del Ministero della Salute, dovrà:

A) assicurare quotidianamente le operazioni di pulizia previste dal rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020;

B) utilizzare materiale detergente, con azione virucida, come previ-

sto dall'allegato 1 del documento CTS del 28/05/20;

C) garantire la adeguata aerazione di tutti i locali, mantenendo costantemente (o il più possibile) aperti gli infissi esterni dei servizi igienici. Si consiglia che questi ultimi vengano sottoposti a pulizia almeno due volte al giorno, eventualmente anche con immissione di liquidi a potere virucida negli scarichi fognari delle toilette;

D) sottoporre a regolare detersione le superfici e gli oggetti (inclusi giocattoli, attrezzi da palestra e laboratorio, utensili vari...) destinati all'uso degli alunni.

La mensa sarà assicurata prevedendo differenti turni tra le classi. Ove i locali mensa non siano presenti o vengano "riconvertiti" in spazi destinati ad accogliere gruppi/sezioni per l'attività didattica ordinaria, il pasto potrà essere consumato in aula garantendo l'opportuna aerazione e sanificazione degli ambienti e degli arredi utilizzati prima e dopo il consumo del pasto. Il consumo dei pasti sarà preservato, garantendo però il distanziamento attraverso la gestione degli spazi, dei turni di mensa e, in ultima battuta, anche mediante l'eventuale predisposizione di "pranzi al sacco" o lunch box in classe.



Breakslow, la colazione slow

Perché non sostituire alla *Breakfast*, la *Breakslow*? Ricerche scientifiche hanno rilevato che il primo passo per star bene con se stessi è il fare colazione seduti al tavolo, in compagnia e con varietà e quantità da vero Re! Secondo questi studiosi, l'azione che facciamo all'inizio della giornata influisce su tutte le altre azioni e rende più produttivi. *"Fai colazione come se fossi un Re, pranza come un principe e cena come un povero"*: è questa la celebre e storica affermazione della nutrizionista Adelle Davis che risale agli anni '60 e che testimonia quanto la colazione sia ritenuta il pasto più importante della giornata perché fornisce sostentamento ed energia per svolgere tutte le attività giornaliere. I consigli per iniziare ad intraprendere questo stile di vita sono pochi e possono riassumersi in alcune attività principali:



- A) Mai farsi prendere dalla fretta appena svegli. Svegliarsi un poco prima può togliere qualche minuto di sonno, ma sarà davvero importante per il vostro benessere e offrirà un senso di tranquillità per tutto il giorno.
- B) Salato o dolce? A colazione bisogna scegliere quello che preferiamo. Può, infatti, diversificarsi tranquillamente per cercare così di percepire quello che davvero desideriamo mangiare appena svegli.
- C) Consumare almeno un elemento di frutta durante la colazione. Spremuta, a fette, o centrifugata sarà importante.
- D) Assumere frutta incide su diversi aspetti della nostra salute.

Cercare di seguire la regola del 20%: dovrebbe essere questa la percentuale di calorie da assumere a colazione in riferimento a tutti i pasti del resto della giornata. Prendersi il giusto tempo per fare una abbondante colazione consente un minor consumo di grassi durante il corso della giornata, un basso indice di massa corporea, una più alta percentuale di calcio e fibre assunte, migliori prestazioni a livello fisico e mentale, soprattutto per i giovani che frequentano la scuola.



"Alcuni consigli su come farla bene? È preferibile quella dolce, con un mix tra carboidrati a lento rilascio e quelli a rapido utilizzo come per esempio il pane tostato e la marmellata" spiega Paolo Bianchi, capobarman della FIB Federazione Italiana Barman. *"I cereali – continua – inoltre, sono molto importanti all'interno della colazione in quanto forniscono 'energia pulita' per l'organismo: quelli integrali, con fibra, aumentano l'apporto di sali minerali, vitamine e fibre. Non deve poi mai mancare la frutta fresca e, soprattutto, deve essere consumata stando seduti a tavola e non di corsa, in piedi"*.

Zero sprechi

l'olio, alimento dimenticato

Ogni anno il Ministero dell'Ambiente italiano (Campagna "Spreco Zero"), premia Comuni, Regioni, Imprese e Scuole che, su tutto il panorama nazionale, fanno la differenza nell'evitare sprechi. L'attenzione degli italiani a tale riguardo è ancora poca, sia a livello domestico che da parte di professionisti del settore della ristorazione o della grande distribuzione. A tutti noi sarà capitato di gettare nella spazzatura – più o meno a cuor leggero – gli avanzi della cena del giorno prima (ancora del tutto commestibili) o di dover buttare degli alimenti finiti in fondo al frigorifero e dimenticati ben oltre la data di scadenza. Per comprendere meglio l'entità del problema può essere utile ragionare più concretamente, chiedendosi quanto cibo sprechiamo effettivamente. Spesso l'olio per friggere è visto solo come prodotto di supporto. Ci si dimentica che viene consumato in grandi quantità insieme al fritto. La produzione, il trasporto e lo smaltimento dell'olio per frittura sono invece aspetti complessi da non sottovalutare. Con una gestione corretta dell'olio per frittura, si può contribuire in maniera efficace alla riduzione di emissioni di gas, rifiuti in plastica e olio. Ma anche l'olio di frittura è un alimento soggetto a sprechi!

Perché scegliere VITO OIL?

Come funziona VITO OIL?

Utilizzato quotidianamente VITO OIL SYSTEM rimuove le particelle di cibo e i residui carbonizzati dal tuo olio di frittura. Friggere in olio pulito e filtrato garantisce una migliore qualità dei tuoi fritti, sia a livello



lo di gusto che di aspetto. Otterrai inoltre un risparmio sui costi per olio e una riduzione della manodopera grazie ai cambi d'olio meno frequenti e ad una pulizia più semplice delle friggitrici.

Risparmio costi per olio: 50%

100% in più di gusto per ottimi fritti.

Meno manodopera

Risparmia molto tempo grazie a cambi di olio meno frequenti e ad una più semplice e veloce pulizia delle friggitrici. Contribuisci ad un ambiente sano riducendo le emissioni di carbonio.



-  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: 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