



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 10

Periodico mensile

Ottobre 2020

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



Sommario

WE GRILL	pag. 1
La frollatura della carene	pag. 2
Asporto e Delivery	pag. 3
Formazione Rational	pag. 4
Referenze	pag. 4

WE GRILL, il nuovo modo di grigliare



Claudio Le Rotisseur Nani, un punto di riferimento a livello nazionale: un vero piacere averlo ricevuto in casa e programmato il prossimo corso di bisteccheria e/o di hamburgeria. La griglia Wegrill cuoce per irraggiamento, è in grado di raggiungere la temperatura di 850° centigradi, riduce i tempi di cottura ed esalta il sapore degli alimenti utilizzati, grazie ad una rapida scottatura che va a sigillare i liquidi all'interno dei cibi. In commercio ne esistono due tipologie: la linea H è indicata per l'appassionato che vuole approcciare alla tecnologia WeGrill con dimensioni ridotte e semplicità di utilizzo, mentre la linea Pro è stata invece progettata e realizzata per assicurare un risultato egregio ai professionisti della griglia. Ideale quindi per le attività di ristorazione che vogliono migliorare o diversificare la qualità e dare un valore aggiunto alla propria offerta. **Grossimpianti** fornisce la possibilità di ottenerla in prova fino a 90 giorni. Abbiamo chiesto allo Chef Claudio Nani che tipologia di vantaggi si possono ottenere con la WeGrill: *"La Wegrill è in grado di cuocere carni, verdure e pesce e nasce per soddisfare sia l'appassionato che il professionista del settore. In cucina sono fondamentali le sue esigue dimensioni e l'emissione pari a zero di fumo e residui"*. **Grossimpianti** collabora con

WeGrill con un fitto calendario di eventi per dialogare, presentare prodotti e servizi con l'opportunità di degustazioni al termine della cottura. Nella nostra sede abbiamo allestito infatti una cucina professionale completa e accessoriata. Siamo in grado di fornire al cliente una dimostrazione presso la nostra show room dove è possibile visionare i tre modelli di WeGrill, fare formazione anche cucita *"su misura"* e di accordarci con una formula *ad hoc* per testare la macchina in prova da uno a tre mesi. Saranno a breve organizzati **MASTERCHEF** di cottura alla griglia tenuti dallo Chef Claudio Nani. Un'occasione unica per approfondire diverse tecniche del mondo del barbecue.



Frollatura della carne: un cambio di tendenza in larga diffusione anche in Italia



In altre nazioni quello di frollare la carne è da sempre considerato come un processo in grado di andare a migliorare il prodotto; in Italia invece, il consumatore medio vede la carne al pari delle verdure o del pesce, dove "fresco" è indicatore di "buono". Il processo di frollatura della carne, conosciuto anche con il nome di Dry Aging, si basa su un lungo periodo di refrigerazione ad umidità controllata al quale la carne viene sottoposta; al termine di questo periodo, che generalmente varia dalle 5 alle 8 settimane, la carne risulterà, morbida, tenera, marmorizzata e dall'aroma unico. Il processo di frollatura delle carni viene preso in considera-

zione non solo da macellai, ma anche da ristoratori che vogliono differenziarsi e proporre a tutti i clienti prodotti di qualità. Ovviamente, il processo si basa sull'acquisto

di armadi specializzati da inserire all'interno del proprio locale: in questo modo si otterrà la carne frollata direttamente all'interno dei locali e la conseguenza sarà quella di ottenere un prodotto dalle ottime qualità organolettiche, dove sapore e tenerezza faranno da padroni. Non è un caso che questa tendenza si stia dimostrando vincente. Il cliente, incuriosito da questi armadi in acciaio inox caratterizzati da un design moderno e pulito, avrà la possibilità di vedere, scegliere ed assaggiare carni diverse, maturate con la

tecnica del Dry Aging, la cui qualità sarà sicuramente maggiore. Chi assaggia la carne frollata, difficilmente tornerà indietro. Ne consegue che il ristoratore così come il macellaio, avrà saputo dare un valore aggiunto al proprio servizio, fidelizzando il cliente con un prodotto unico e personalizzato. Inserire un maturatore all'interno del proprio locale, oltre a creare curiosità, trasmette al consumatore un senso di fiducia, poiché avrà modo di vedere la carne prima che venga cucinata. Il secondo vantaggio che gli operatori del settore stanno apprezzando nel frollare personalmente le carni, è dato dall'aver il pieno controllo su tutto il processo di

maturazione, con la sicurezza di sapere precisamente cosa si offre ai propri clienti. Infatti, l'utilizzo di un frollatore permette di rendere inattivi microrganismi e muffe che alterano lo strato esterno delle carni. Detto questo, subentra l'importanza di scegliere il giusto frigorifero professionale, perché il metodo conta ma non basta. Per ottenere una carne frollata salubre, gustosa e di qualità, è necessario dotarsi di armadi di frollatura in grado di ricreare al loro interno le condizioni necessarie a produrre quel graduale rilassamento dei tessuti che rende le carni morbide e saporite. Un altro fattore importantissimo quando si opera con la carne fresca è la sicurezza alimentare. Il rischio che si sviluppino batteri pericolosi per la salute del consumatore è reale e dagli esiti potenzialmente letali. La tecnologia Klima Meat rende la frollatura delle carni igienicamente sicura grazie all'utilizzo di un sistema brevettato che immette ossigeno attivo all'interno della camera per tenere sotto controllo la proliferazione batterica. Klima Meat è una tecnologia versatile e facile da utilizzare: il generatore di vapore previene la fisiologica perdita di peso della carne e permette anche di operare a temperature di 3-4° C, riducendo i tempi di maturazione in totale biosicurezza. Lo schermo touch screen con icone intuitive e ricette preimpostate rende l'utilizzo alla portata di tutti, anche degli operatori meno esperti, dando la possibilità di modificare e sperimentare diversi periodi di maturazione della carne. Grazie all'impiego di questa tecnologia, si potrà ottenere una carne frollata alla perfezione, in perfetta biosicurezza e soprattutto, eliminando del tutto la possibilità di sviluppare muffe e batteri: in questo modo, anche la shelf-life del prodotto verrà aumentata.

Asporto e Delivery: sopravvivenza o occasione di crescita?

Da un recente sondaggio fatto tramite i social è emerso come durante il periodo marzo/maggio ben il 64% delle attività ristorative hanno esercitato il servizio di asporto o a domicilio. Purtroppo questi dati non ci stupiscono, perché di questi tempi ci sono solo due modalità per "tamponare" la situazione e incassare qualcosa: organizzarsi per le consegne a domicilio e per l'asporto. Anche le ricerche online hanno subito un'impennata in quest'ambito. I ristoratori hanno infatti digitato su Google: cibo d'asporto, opportunità delivery, pro e contro del delivery, vantaggi della consegna a domicilio e guadagnare con il delivery. E' stata per tanti una soluzione temporanea, ma il futuro è talmente incerto che "temporaneo" è un termine molto relativo. Durante l'emergenza Coronavirus il food delivery è diventato l'unico sfogo commerciale consentito per i ristoranti, gastronomie, bar, gelaterie, ecc... acquisendo un ruolo fondamentale per tentare quantomeno di recuperare quelle che sono le spese fisse legate alla gestione. Purtroppo però il delivery non è ancora un business per tutti ma le potenzialità di sviluppo nell'ambito della ristorazione tradizionale non mancano. Tra gli imprenditori della ristorazione tradizionale, per intenderci quella con il servizio al tavolo e una vocazione gastronomica focalizzata sulla cucina italiana e/o regionale, solo il 5,4 % era già in grado, al momento dell'entrata in vigore del decreto, di fornire un servizio di food delivery, mentre il 10,4% si è attrezzato per svilupparlo durante l'emergenza. Questo sta a significare che esiste un ampio margine di sviluppo e di vendita per tutti i prodotti che consentano alle attività di ottimizzare i processi, innalzare la qualità del pasto e consentirne un trasporto che sia agevole e che ne mantenga integre le qualità. **Grossimpianti** a questo scopo offre, tra gli altri prodotti, contenitori per il trasporto, macchine termosigillatrici e/o sottovuoto, con la relativa formazione personalizzata su come cuocere, mettere sottovuoto, rigenerare.

PROFI 2



Formazione continua Rational

Grossimpianti ha iniziato da una decina di anni, un programma di incontri del tutto gratuiti allo scopo di fornire una formazione continua Rational a chi desidera informarsi o a chi è interessato ad approfondire la tecnologia di questa efficientissima metodologia di cottura con l'intenzione di acquistare. Gli incontri, della durata di circa due ore, si svolgono con cadenza bimestrale presso la nostra sede di Frosinone. Durante l'evento, oltre alla degustazione di ogni tipologia di pietanza, vengono poste domande di tipo tecnico, ma anche in merito a proprie esigenze su preparazioni di estrazione prettamente regionale o territoriale. Grossimpianti offre inoltre una consulenza post vendita presso l'attività del cliente, personalizzata a seconda del settore in cui si opera. I nostri commerciali sono in grado di rendere il personale di cucina completamente autonomo e istruito all'uso dell'apparecchiatura. Ogni cliente va guidato infatti in merito alle proprie specifiche necessità.

Academy:

Una volta l'anno ci dedichiamo agli operatori che già possiedono un forno Rational un incontro in cui, insieme ad uno Chef Rational dedicato, si cucina insieme. Possono essere affrontate tematiche e risolte le questioni che i clienti desiderano approfondire.

iCombiPro

A fine Giugno è stato presentato il nuovo iCombiPro: programmazione



notturna, rigenerazione, cottura a vapore, grigliatura, frittura e altro ancora, compresa la cottura espressa.

- iCombiPro unisce in modo intelligente PRODUTTIVITA', EFFICIENZA E FLESSIBILITA'.

- Estremamente semplice da utilizzare anche per il personale meno esperto.

E' un sistema innovativo in grado di autoregolarsi su ogni fase del procedimento di cottura. A seconda del risultato desiderato corregge automaticamente umidità, velocità dell'aria e temperatura, in base alle condizioni ambientali, alla qualità e allo spessore dei cibi posti all'interno.

Con la funzione **iDensityControl** si ha a disposizione una vera e propria intelligenza artificiale che arriva a garantire un incremento della produttività fino al 50%, abbattendo i tempi di cottura di una media del 10% rispetto alla tecnologia precedente.

Con la funzione **iProductionManager** puoi incaricare iCombiPro di indicarti quali sono le pietanze da poter cucinare contemporaneamente.

iCareSystem permetterà di utilizzare anche un lavaggio intermedio ultrarapido della durata di soli 12 minuti. In questo modo sarà possibile passare velocemente da una cottura all'altra, senza alcuna contaminazione di sapori o odori sgradevoli, con una pulizia e decalcificazione automatica.



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