



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 11

Periodico mensile

Novembre 2020

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



#### Sommario

Cook and Chill	pag. 1
Moretti forni	pag. 2
Ozonizzatori e Sicurezza	pag. 3
Silko il monoblocco	pag. 4
Referenze	pag. 4

## COOK AND CHILL

### la tecnica che sostiene il tuo delivery



Cook and Chill (cuocere e refrigerare) è un sistema di preparazione degli alimenti che prevede il loro immediato raffreddamento subito dopo la cottura. In questo modo i pasti possono essere preparati in anticipo rispetto al giorno del loro consumo. Il grande vantaggio è quello di disporre di una "banca del cibo" che consente di soddisfare in poco tempo un gran numero di clienti. In Italia si predilige ancora il sistema a legame caldo-caldo, che resta il più utilizzato in molti settori della ristorazione collettiva. Gli alimenti prodotti con il metodo cook and chill mantengono molto più alte le qualità nutrizionali e organolettiche; c'è inoltre una maggiore garanzia d'igiene grazie al rapido abbattimento a temperature molto basse di alimenti appena cucinati, mediante abbattitori che li mantengono poi ad una temperatura che non supera i +3°C. È possibile comunque prolungare la shelf life degli alimenti prodotti con il metodo cook and chill applicando altre tecniche di cottura per periodi più lunghi, ad esempio fino a 25/30 giorni, questo consentirà di aver a disposizione un magazzino ancora più ampio e di diminuire così gli sprechi alimentari. Una di queste tecniche è la vasocottura che consiste nell'inserire all'interno di un vaso

di vetro degli ingredienti che cuoceranno una volta sigillato, sfruttando la bassa temperatura. All'apertura del vaso profumi e sapori rimarranno del tutto inalterati, come appena cucinati. Questa tecnica può avvenire intorno ai 100° ogni qual volta si cucinano cibi proteici e verdure, oppure tramite una bassa pastorizzazione. Quest'ultima consiste nel configurare la normale mise en place di un piatto all'interno del vasetto, invasando tutti gli ingredienti delicatamente e con grazia, in modo che il tutto abbia un aspetto estetico molto accattivante. A questo punto il vasetto viene sigillato e poi sottoposto a un processo di bassa pastorizzazione, che consente al cibo di stabilizzarsi dal punto di vista microbiologico. Infine il vasetto viene abbattuto e conservato in un regime di temperatura positivo per tre settimane, al termine delle quali la monoporzione è pronta per essere consumata. Il ristoratore potrà così creare il suo personale menù che andrà dai primi piatti alle salse, dalle verdure alle minestre, alle carni, al pesce, ai dolci e molti altri ancora. In questo modo parlando di delivery o asporto, il cliente finale potrà riscaldare il prodotto in microonde, in acqua calda o potrà versarlo direttamente in pentola.



## Moretti Forni e la filosofia Smartbaking



L'azienda marchigiana Moretti Forni si colloca, nel suo settore, al top nel panorama nazionale. Ubicata a Mondolfo (Pesaro Urbino) è leader nella produzione di forni professionali per la pizzeria, la pasticceria e la panetteria, col primato assoluto nel campo dei forni statici. Non ha rivali nel campo dell'innovazione, poiché dispone di un avanzatissimo centro ricerca capace di porla sempre all'avanguardia tecnologica. L'azienda marchigiana mette in campo da anni un grande lavoro sull'efficienza energetica che protegge anche il portafogli, poiché all'investimento iniziale fa riscontro poi un abbattimento dei consumi che oltrepassa agevolmente il 50% rispetto ai concorrenti: *“abbiamo calcolato che la spesa si recupera in media entro due anni, poi son tutti soldi risparmiati a fronte di cotture perfette e prestazioni di livello assoluto”*. Ma come si è giunti a questo? È un racconto tutto italiano, che affonda le sue radici nella provincia del Belpaese e, come tutti quelli simili, è figlio di un know how che si è stratificato nel tempo, accumulandosi di generazione in generazione, fino alle più recenti spinte innovative del nuovo management. Passato e futuro insieme, insomma: il legame profondo col proprio territorio, con la propria storia, che va a braccetto con la capacità di confrontarsi sui mercati glo-

balli, tanto che Moretti Forni è attualmente presente in più di 120 paesi di tutto il mondo grazie anche alle fruttifere politiche di diversificazione produttiva attuate nel tempo, che ne hanno assicurato un'evoluzione continua che prosegue anche senza sosta. Le prossime tappe vedranno il calore come ingrediente, qualità della cottura, ricerca, efficienza energetica dunque sviluppo sostenibile, nonché *Smartbaking*. Quest'ultima parola merita qualche precisazione ulteriore e a darcela è lo stesso Mario Moretti: *“Non solo cottura intelligente, ma qualcosa di più: al di là dei tanti brevetti innovativi, l'azienda propone soluzioni complessive, una com-*

*binazione perfetta, la sintesi che diventa sistema. Anche per questo nel 2011 è nato il MorettiLAB, la scuola di formazione targata Moretti Forni (il claim è “learn and bake”) che si impegna di modellare i nuovi professionisti del settore, attraverso corsi approfonditi che offrono, rispetto ad altre scuole, qualcosa di più: un focus specifico sulla cottura”*. Top di gamma? Il **Neapolis**, il forno elettrico più potente al mondo con i suoi 510°C di temperatura massima con cui conquista la leadership di massima capacità con la nuova versione 9 pizze che si affianca al modello da 6 pizze già esistente. Poi c'è il **Proven**, il primo forno della linea Home Professional (*Proven*, cioè *Professional Oven*) che garantisce tutti gli eccezionali risultati della cottura statica con un elettrodomestico da incasso nelle classiche misure 60x60 centimetri. A casa come in pizzeria, in pasticceria e in panetteria *Proven* assicura una temperatura massima di 400°C, utilizzando la normale fornitura elettrica domestica da 3 Kw.

**PROVEN 400°**  
WELCOME BAKE

**MORETTI FORNI**  
The SmartBaking Company®

Il calore è l'ingrediente essenziale sempre, anche a Natale.



## Ozonizzatori e Sicurezza

Quando si parla di sanificazione, anche in riferimento alle normative vigenti, si intende il complesso di procedimenti e operazioni di pulizia e/o disinfezione e mantenimento della buona qualità dell'aria. Le apparecchiature utilizzate dovranno sempre rispondere ai requisiti fondamentali inerenti a caratteristiche funzionali richieste, nonché a requisiti fondamentali e generali richiamati per la progettazione e la costruzione, in conformità alle norme tecniche armonizzate emanate dal Comitato Europeo di Standardizzazione (CEN) e ad altre eventuali disposizioni vigenti. L'utilizzo

dell'ozono è attualmente consentito a livello internazionale in campo alimentare, per i servizi igienico-sanitari di superficie ed acque potabili. L'attività virucida dell'ozono si esplica rapidamente in seguito a ozonizzazione ma, come per altri prodotti usati nella disinfezione, non esistono informazioni specifiche sull'efficacia contro il SARS COV2 anche se sono disponibili diversi studi che ne supportano l'efficacia virucida in ambienti sanitari e non, anche a basse concentrazioni e con elevata umidità. L'ozono è un gas instabile e decade spontaneamente a ossigeno. Il tempo necessario per il suo decadimento dipende da temperatura, umidità e contaminazione chimica e biologica ed è sempre in funzione delle concentrazioni di utilizzo.



Superfici	Particelle virali infettanti rilevate fino a	Particelle virali infettanti non rilevate dopo
carta da stampa e carta velina	30 minuti	3 ore
tessuto	1 giorno	2 giorni
legno	1 giorno	2 giorni
banconote	2 giorni	4 giorni
vetro	2 giorni	4 giorni
plastica	4 giorni	7 giorni
acciaio inox	4 giorni	7 giorni
mascherine chirurgiche strato interno	4 giorni	7 giorni
mascherine chirurgiche strato esterno	7 giorni	non determinato

# SILKO

## in cucina tecnologia e tradizione



Tradizione, qualità e tecnologia avanzata per creare una cucina perfetta! Un riferimento è SILKO, uno dei marchi di cucine di cui **Grossimpianti** è partner da anni. Silko nasce nel 1979 da una famiglia di



imprenditori della ristorazione che hanno portato il concetto di innovazione e tecnologia sfruttando prodotti di alta qualità. Nel 1995 entra nel grande gruppo Ali che annovera i migliori marchi a livello nazionale nel campo dei fornitori di apparecchiature per la ristorazione. Le cucine

progettate da Silko hanno una qualità strutturale, una flessibilità modulare e una tecnologia molto avanzata, tutto in un equilibrio armonico per andare incontro alle più diverse esigenze dei professionisti del settore. Attualmente SILKO presenta quattro linee di prodotti, tutti di elevata qualità e con un design molto ricercato: **Essence, Evolution, Extreme e Exclusive**. In questa sede vogliamo fare un focus su **Evolution**, la genialità e la versatilità di un monoblocco da cucina posizionabile OVUNQUE! Nuove esigenze, nuove soluzioni: Evolution è un monoblocco da cucina efficiente con un rapporto qualità/prezzo davvero interessante. La linea Evolution piccola e compatta, è una struttura a ponte tutta in acciaio inox, è la cucina professionale che garantisce il massimo della robustezza e funzionalità con all'interno un sistema di cottura altamente tecnologico e all'avanguardia. E' la cucina monoblocco modulabile per eccellenza, scelta per essere inserita in ambienti ricercati e moderni e può essere personalizzata oltre che nelle funzioni anche nei colori, nelle dimensioni e nei materiali da appoggiare alle pareti; resta comunque un sistema di lavoro a 360°. Può essere concepita in tre diverse tipologie e può essere inserita in uno snack lounge come all'interno di un supermercato o anche di un negozio che necessita di un angolo lounge. Il cliente tipo per la scelta di un monoblocco è il ristoratore o lo chef che desidera un prodotto molto efficace e valido sia in versatilità che affidabilità, oltre che semplice da gestire e con un prezzo contenuto. Molto semplice da installare e da manutenzionare, è la perfetta cucina a vista con estrema flessibilità nella composizione delle zone di lavoro ad un costo decisamente accessibile. La progettazione del monoblocco può esser fatta direttamente con il cliente o con lo chef che la utilizzerà per arrivare al prodotto più conforme possibile alle proprie necessità. Noi di **Grossimpianti** abbiamo già arredato con questa soluzione enoteche, spazi commerciali, spa, stabilimenti balneari e reparti fieristici oltre che macellerie che si trasformano in gastronomie e le scuole di cucina, destinatarie perfette di tale soluzione.



**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: 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](mailto:social@grossimpianti.it)