



Grossimpianti
fornitore ufficiale
GI.METAL
Pagina 2



L'innovazione digitale
nella ristorazione
Pagina 3



SANELLI: Coltelli da
Chef alla Bocuse d'or
Academy
Pagina 4

Evo Laboratorio Gastronomico

2021 è l'anno in cui inizia l'avventura di EVO LABORATORIO GASTRONOMICO!

La Grossimpianti realizza a Sora un laboratorio di pasta e una gastronomia all'avanguardia, dove moderne tecnologie unite a materie prime di alta qualità, creano prodotti e cibi di eccellenza.

Cos'è EVO?

Il nome EVO nasce dall'acronimo extra vergine d'oliva, l'ingrediente base di tutte le ricette della cucina italiana.

EVO LABORATORIO GASTRONOMICO nasce dopo anni passati nella ristorazione, con il Ristore Ratafià ad Isola del Liri e Frosinone.

Varie le esperienze lavorative nel settore in Italia e all'estero, da Roma a Cancun, dalla Florida alla Norvegia passando per Cuba.

Dopo tanti percorsi oggi EVO è la sintesi delle storie imprenditoriali e personali di Jacopo e Marco Sacchetti.



Un posto nuovo ed elegante in cui si utilizzano tecnologie all'avanguardia che, unite ad ingredienti di stagione di altissima qualità, offre un variegato panorama di piatti gustosi e ben presentati.

EVO è buon cibo in tutte le sue declinazioni, le tecniche di cucina di un grande ristorante tramutate in una gastronomia moderna.

Un laboratorio di pasta fresca artigianale consente di creare piatti d'eccellenza ma a portata di tutti.

Dall'aperitivo all'alla cena, dall'evento su misura al catering, al pranzo di lavoro, allo sfizio di passaggio, EVO è la soluzione innovativa e di pregio per ogni impiego e necessità.

Lo studio e il progetto realizzato da Grossimpianti per il laboratorio e l'arredamento di EVO, è stato cucito ad hoc per ognuna di queste esigenze.

Grossimpianti fornitore ufficiale GI.METAL

Il delivery è entrato ormai a far parte delle nostre abitudini quotidiane ma con il Covid 19 c'è stata un'impena davvero imponderabile.

Il prodotto principe della Gi.Metal per il delivery è Redbox che risponde all'esigenza di consegnare al cliente il cibo così come se fosse stato appena sfornato.

La qualità è la stessa che si troverebbe al tavolo,

in quanto Redbox dispone di un sistema brevettato di controllo dell'umidità.

Redbox è alimentato da una batteria al litio di lunga durata ed è proposto in due modelli, da 10 e da 12 cartoni pizza. Si può montare su scooter cargo, sia elettrico che a benzina, così come nelle auto, con apposito kit di adattamento.

Redbox è pensato per l'imprenditore che non subisce il servizio di consegna, ma vuole renderlo fondamentale e redditizio per la propria attività, con un progetto che mette al centro la qualità del prodotto e la soddisfazione del cliente. Gi.Metal produce anche tutta l'attrezzatura professionale necessaria per il pizzaiolo: dalla fase di preparazione dell'impasto alla cottura, dal taglio al servizio fino alla pulizia e la gestione del forno.

Altra novità del 2021 riguarda il servizio a tavola con l'introduzione dei vassoi forati, dei prodotti multifunzione che rivoluzionano il modo di servire.

I vassoi forati fungono infatti da tagliere, vassoio, piatto ed espositore.

Gi.Metal realizza da sempre carrelli professionali per ristoranti, alberghi, mense, pizzerie e pasticcerie.

Prodotti che mirano a offrire funzionalità, robustezza, leggerezza, comodità, efficacia e durabilità. Fra i materiali utilizzati predomina l'acciaio, rigorosamente inossidabile e di provenienza europea, che è privo di nichel per evitare problemi in caso di allergie.



Nella nostra sala espositiva disponiamo di tutti gli accessori Gi.Metal.

La Grossimpianti srl promuove inoltre, con la collaborazione di un Pizza Chef qualificato, corsi certificati per acquisire le competenze per la professione di pizzaiolo.

Tocca a te saper approfondire e individuare le cause del "malessere"!



L'innovazione digitale nella ristorazione

L'obbligo di distanziamento sociale ha introdotto misure innovative per l'accoglienza e la gestione dei clienti in sala.

Nel settore della ristorazione la tendenza all'innovazione tramite tecnologie digitali è già in atto da qualche anno prima della pandemia da Covid-19.

In Italia chi si occupa di Food è alla continua ricerca di soluzioni che implementino continuamente la propria offerta e la specificità del proprio locale.

Le nuove tecnologie a servizio della Ristorazione sono costituite da linguaggi smart, icone intuitive, innovazioni strutturali, business meglio organizzato in cui l'imprenditore deve stare di continuo al passo con i tempi.

Uno dei primi obiettivi da consolidare in cucina è la standardizzazione delle procedure (preparazioni e pietanze che possono essere perfettamente replicate) che permette di abbattere costi e tempi e di gestione anche riguardo all'impiego del personale.

A tutto questo, naturalmente, si affianca una maggiore sostenibilità ed un più alto standard qualitativo che è possibile trasmettere al consumatore.

Le apparecchiature di ultima generazione,



le nuove vernici utilizzate specificatamente in ambito ristorativo tutti i nuovi "dispositivi intelligenti", rappresentano solo alcune soluzioni nel processo di digitalizzazione nell'universo della ristorazione e del food.

In questo modo non è solo l'economia dell'attività a risentire positivamente e in tempi brevi delle nuove decisioni e della nuova linea di business, ma anche il riconoscimento e la reputazione del locale stesso.

La sfida della digitalizzazione La cosiddetta Quarta Rivoluzione Industriale, sta modificando e implementando la ristorazione in termini di offerta che è diventata sempre più ricca e variegata.

Se da una parte abbiamo gli imprenditori e i titolari dei ristoranti, che spesso sono i primi a lanciarsi nell'adozione di nuove tecnologie per la propria attività,

dall'altra abbiamo una clientela assolutamente consapevole del periodo storico attuale e sempre più alla ricerca di novità e innovazioni. E' sempre più importante mantenere elevato il livello di soddisfazione della propria clientela e garantire organizzazione e tempistiche migliori per propria attività ristorativa.

SANELLI: Coltelli da Chef alla Bocuse d'or Academy



Sanelli, l'azienda specializzata nella produzione di coltelli professionali, supporta il team italiano impegnato nelle competizioni del Bocuse d'Or per promuovere insieme la cucina italiana nel mondo

Coltellerie Sanelli, grazie ai numerosi prodotti all'avanguardia e alla continua ricerca della qualità e del miglioramento di tutti i suoi articoli, collabora da sempre con le scuole alberghiere, le scuole di cucina e le associazioni di categoria.

La mission di Sanelli è quella di sostenere che le sinergie conducano a risultati efficaci, utili per tutti i soggetti impiegati nel settore della ristorazione.

Sanelli è partner tecnico delle più importanti associazioni italiane e internazionali, quali la Fic (Federazione italiana cuochi) e la Euro-Toques.

Un investimento questo nel quale Sanelli ha creduto e continua a credere, proseguendo la collaborazione con il mondo della cucina e con gli chef che si impegnano per far crescere la cultura gastronomica italiana nel mondo.

Innovazione ed esperienza
La produzione Sanelli è un perfetto connubio tra tradizione artigianale e innovazione tecnologica, al fine di ottenere processi efficienti, dagli elevati standard qualitativi. L'estrema cura adottata lungo tutta la filiera,

dalla ricerca dei migliori acciai e ai sapienti trattamenti termici alla rifinitura manuale di tutte le lame ed i manici, è chiara espressione dei valori e della identità del marchio. La maggior parte delle lame dei coltelli professionali Ambrogio Sanelli sono prodotte con il nuovo speciale acciaio inox all'azoto NITRO-B. Le specifiche percentuali di Azoto, Carbonio, Cromo, Molibdeno e Vanadio degli acciai utilizzati conferiscono al coltello la durezza ottimale, tenuta del filo, resistenza alla corrosione ed eccellente capacità di taglio. Oggi la ditta è conosciuta in tutto il mondo per i rivoluzionari risultati ottenuti con i suoi nuovi tipi di coltelli: L'esperienza di quasi 150 anni nella produzione di coltelleria associata alla costante ricerca per l'applicazione di nuovi materiali e per la soluzione di problemi di Ergonomia, Igiene e Sicurezza, pongono oggi le Coltellerie Sanelli S.r.l. all'avanguardia nel settore. **Grossimpianti è fornitore ufficiale delle coltellerie Sanelli, la coltelleria maggiormente richiesta dalla nostra clientela.**

GROSSIMPIANTI
CATERING
EQUIPMENT

■ sede legale di: **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 n. 8
tel. - fax 0773 690 699

■ sede di: **Roma** | 00199 Via Leoncavallo, 27
tel. 06 863 993 64 r. a. - fax 06 929 318 006

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**
Titolare del trattamento dei dati: **Grossimpianti S.R.L.**
(Garante per la protezione dei dati personali - Delivera 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