



**Abbattuto... congelato... decongelato... come leggere il menù**

Pagina 2



**Ristoranti: abitudini post-pandemia**

Pagina 3



**Sei titolare di un ristorante, panificio, pizzeria o rosticceria?**

Pagina 4

## Devi arredare il tuo nuovo bar?

Assolte tutte le formalità legate agli adempimenti burocratici, bisogna affrontare la parte più complicata ovvero: arredare il proprio Bar. Originariamente erano le caffetterie quelle più diffuse nel nostro belpaese, luoghi in cui si ritrovavano i letterati a discutere degli argomenti più diversi. Oggi il bar resta comunque il punto di ritrovo principe degli italiani, ma per consumazioni più veloci o quattro chiacchiere in tranquillità. La scelta dei mobili del bar deve essere coerente con l'idea che si ha in mente del locale e con il tipo di servizio che si intende offrire. È necessario quindi che, già dell'esterno sia ben visibile al cliente, quale sarà il servizio e l'offerta che lo aspetteranno all'interno. L'ideale sarebbe che l'arredamento del bar fosse in sinergia, anche se in forma più attenuata, anche con la location in cui è situato e quindi con il tipo di clientela che andrà a frequentarlo. Le esigenze dell'utenza si sono comunque notevolmente modificate nel tempo e lo stile di un bar, un particolare servizio e l'arredamento che ci si trova davanti una volta varcata la soglia, fa la differenza sostanziale nell'impatto che si ha entrando in un locale. Sono molti i fattori che variano e sono in genere: il gusto del gestore, a posizione, la tipologia di clientela, lo spazio che si ha a disposizione. Restano fissi però alcuni elementi imprescindibili che accomuna no le diverse tipologie di locale.



Open Fiber realizzazione Grossimpianti

Il bancone ad esempio, è il primo che dà carattere al Bar. A parte lo stile esterno, bisogna prevedere che abbia le celle frigorifere interne con cassette e sportelli in dotazione. I motori delle celle frigo non devono essere troppo rumorosi, il rivestimento del piano deve avere caratteristiche di solidità e facilità di igienizzazione. Solitamente l'acciaio è la soluzione più utilizzata, così come per il retro del bancone. L'obiettivo che bisogna sempre avere in mente nella scelta delle attrezzature professionali come il banco e il retro banco bar o le vetrine refrigerate, quanto dell'arredamento vero e proprio, è quello di dare una personalità che contraddistingua il locale. Un bar poco curato, arredato in maniera casuale e senza la minima cura per i particolari, difficilmente riuscirà ad essere invitante per un cliente per farsi consigliare nella scelta e nell'acquisto dei migliori complementi di arredo

vale il principio che il voler risparmiare a tutti i costi non è un atteggiamento che ripagherà gli sforzi iniziali.

La Grossimpianti S.r.l è in grado di fornirti tutte le attrezzature e l'arredo su misura per il tuo locale, con uno studio e una consulenza attenta e personalizzata per soddisfare qualunque esigenza.

**Redazione Grossimpianti**



## Abbattuto... congelato... decongelato... come leggere il menù



**L'abbattimento** è un trattamento obbligatorio per i prodotti ittici destinati ad essere serviti crudi oppure marinati, salati o sottoposti a qualsiasi tipo di preparazione che non sia in grado di eliminare la presenza di parassiti, come l'*Anisakis*. Per garantire la distruzione di eventuali larve, dunque, i ristoratori devono dotarsi di un abbattitore e trattare i prodotti freschi a  $-20^{\circ}\text{C}$  per almeno 24 ore, oppure  $-35^{\circ}\text{C}$  per almeno 15 ore. Ciò che crea dubbi al consumatore finale è però l'asterisco sul menù.

Il motivo è semplice: la materia prima potrebbe essere comprata fresca e abbattuta in cucina per poterla presentare in tavola cruda o marinata, oppure essere stata acquistata congelata o surgelata all'origine.

L'asterisco non fa distinguere se il ristoratore ha operato la prima o la seconda scelta.

Una cosa è certa: l'abbattimento è obbligatorio per i prodotti ittici da servire crudi o che subiscono trattamenti non idonei a eliminare l'eventuale presenza di parassiti.

Rispetto invece ai prodotti decongelati, anche se per gli operatori del settore alimentare esistono delle deroghe all'indicazione di prodotti abbattuti per ragioni sanitarie come decongelati, la giurisprudenza italiana ritiene che non valgano per i ristoratori, che così si ritrovano a subire un obbligo di fatto, senza che questo sia esplicitamente indicato.

Per evitare intanto il temuto *anisakis*, il parassita che vive nello stomaco di molte specie ittiche e pericolosi per la salute umana, vanno prese alcune precauzioni.

### **Cosa fare per non rischiare?**

Tanto per cominciare, il pesce dovrebbe essere eviscerato non più di quattro ore dopo il momento della cottura in questo modo il parassita riuscirebbe difficilmente a trasferirsi dallo stomaco alla carne dei pesci. Ma il passaggio più importante, quello che insieme alla cottura elimina ogni rischio da *anisakis*, è l'abbattimento di temperatura che consente di portare un alimento da  $0^{\circ}\text{C}$  a  $-40^{\circ}\text{C}$  in poche ore, senza danneggiare l'alimento stesso.

I ristoranti che servono pesce crudo sono tutti dotati di abbattitori professionali e molte pescherie mettono a disposizione dei clienti filetti di pesce già abbattuti, pronti per essere utilizzati. Va da sé che bisogna riporre enorme fiducia nella pescheria a cui ci si rivolge... Pesce abbattuto e congelato. **Quali sono le differenze?** Se parliamo di congelamento, il pesce si raffredda più lentamente e si formano i cosiddetti macrocristalli che durante il procedimento di abbattimento non si creano. Questi riducono le proteine, le vitamine e i Sali minerali, che siano di pesce o di carne. **Quando un prodotto è surgelato?** Parliamo di surgelato invece quando l'alimento è portato a perdere temperatura in brevissimo tempo, sono in genere processi di tipo industriale che con apparecchiature specifiche permettono di raggiungere temperature di  $-18$  e anche inferiori in tempi ridottissimi. I cristalli di ghiaccio che si andranno a formare saranno di ridottissime dimensioni senza consentire quindi al cibo di perdere le proprie caratteristiche organolettiche, a patto che venga sempre mantenuta la catena del freddo. Molte sono le sentenze finite con la condanna del ristoratore che non ha indicato come decongelato il prodotto indicato invece come crudo sul menù e quindi doverosamente e precedentemente abbattuto. Facile quindi che un semplice asterisco possa indurre a dubbi di vario tipo...

Redazione Grossimpianti



## Ristoranti: abitudini post-pandemia

I ristoratori hanno iniziato a modificare le loro preferenze rispetto alla lista della spesa, prediligendo gli alimenti a lunga conservazione. Risulta evidente quanto la pandemia abbia del tutto sovvertito le abitudini degli italiani e dei ristoranti. L'obbligo di chiusura ha fatto sì che i ristoratori facessero rifornimento nelle loro dispense in modo totalmente diverso e più cauto.

### Cosa è accaduto nelle dispense?

La difficoltà primaria è stata quella di gestire le materie prime, questo per evitare di cestinare notevoli quantità di cibo. Sono stati "stoccati" maggiormente i prodotti surgelati e soprattutto a tutti gli ingredienti impiegati per cucinare cibi per il servizio di delivery. Molto in crescita è stato l'acquisto per ingredienti per la pizza, il sushi, il pokè e tutti quelli adatti e a norma per il trasporto delle pietanze stesse. Riguardo alla ristorazione di qualità in Italia invece, non è mai stata un'attività da grandi cifre. I ristoranti con la stella Michelin sono circa 375, e di certo non incidono molto sull'occupazione e la ricchezza prodotta nel nostro paese. "Se si sommano tutti i fast food di Milano valgono di più" riflette il giornalista Paolo Marchi. Secondo il giornalista "una cosa sbagliata da pensare è



che questa crisi sia dovuta solo alla pandemia. È come quando un fienile crolla per il troppo vento e per la pioggia, se non lo si metteva a posto da 30 anni e la struttura portante era marcia. Ci vuole grande senso di responsabilità". C'è fermento, nonostante tutto, nel mondo della ristorazione. "Intercettare il pubblico giusto rappresentato da turisti sempre più consapevoli che cercano la qualità della cucina italiana e lavorare sulla riqualificazione dell'offerta, sono le priorità che gli operatori del settore devono anteporre per poter salvare il sistema generale". C'è bisogno inoltre di "sostenibilità umana" ovvero dare la giusta importanza a chi oggi fa invece questo lavoro senza le giuste condizioni e retribuzioni. Importante è dunque disporre della giusta tecnologia in cucina,

in modo da non utilizzare a dismisura il capitale umano ovvero la brigata di cucina. L'innovazione nei vari contesti quindi è uno degli elementi chiave per qualificare e diversificare l'offerta.

**Redazione Grossimpanti**



## Sei titolare di un ristorante, panificio, pizzeria o rosticceria?

Le cotture non corrette, vanificano la buona riuscita delle pietanze ma soprattutto sono rischiose perché possono provocare danni alla salute. Ciò che può alterare la composizione degli alimenti, tramite trasformazioni chimiche, è il calore in quanto le alte temperature possono generare sostanze dannose. Fra queste gli idrocarburi policiclici aromatici e le ammine eterocicliche nei cibi bruciati, l'acrilammide in quelli contenenti amido, le nitrosammine e l'acroleina nei fritti. E' normale che il livello di rischio varia in relazione a diversi fattori come la quantità di sostanze ingerite e le caratteristiche fisiche della persona che li assume. Rispettando alcune semplici regole durante le cotture è però possibile ridurre al minimo il consumo di questi composti potenzialmente tossici o cancerogeni. Prima di tutto, occorre evitare il contatto diretto e prolungato con la fiamma e le temperature troppo alte e, dove indicati, è importante rispettare i tempi e le indicazioni specificate in etichetta o sulle ricette. Non bisogna poi riutilizzare più volte l'olio di frittura ed è comunque importante sceglierne uno con un alto punto di fumo (vanno bene gli oli d'oliva o d'arachide).



Si raccomanda infine di rimuovere dai cibi le parti eventualmente bruciate. Il Regolamento UE 2017/2158 istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento dell'acrilammide in alcuni prodotti alimentari. I titolari di ristoranti, pizzerie, pasticcerie ecc., devono quindi di mettere in atto delle azioni preventive, soprattutto essere ben informati al riguardo. Intanto... che cos'è l'acrilammide? L'acrilammide è un composto organico che si forma in seguito alla reazione tra l'amininoacido asparagina e gli zuccheri come glucosio, fruttosio e galattosio che sono naturalmente presenti in alcuni alimenti come patate, cereali e caffè. Questa sostanza si forma in seguito alla grigliatura, frittura, cottura in forno, tostatura.



Con questi sistemi di cottura l'alimento raggiunge temperature molto elevate, superiori a 120° C, e questo fattore comporta l'innescò della reazione tra l'amminoacido asparagina e gli zuccheri semplici citati; tale reazione è chiamata la Reazione di Maillard che è favorita dalle basse percentuali di umidità e elevati valori di pH. Essendo stati sviluppati diversi studi scientifici che hanno confermato il rischio di sviluppare il cancro nei consumatori di tutte le fasce d'età, alle aziende interessate viene dunque richiesto di rivedere le procedure di produzione e fare un'attenta analisi del processo utilizzato nella trasformazione degli alimenti. A fronte di quanto detto sopra, gli operatori interessati dovranno riesaminare il manuale di autocontrollo igienico ed implementare le procedure di gestione del pericolo acrilammide. Una ottima apparecchiatura è quella VITO, che crea un sistema di filtraggio che, usato quotidianamente rimuove le particelle di cibo e i residui carbonizzati dall'olio di frittura. Friggere in olio pulito e filtrato garantisce una miglior qualità dei fritti, sia a livello di gusto che di aspetto. Si otterrà un triplice risultato: avere un risparmio sui costi per l'olio grazie ai cambi d'olio meno frequenti, una pulizia più semplice delle friggitrici oltre alla sicurezza di avere cibi sicuri.

Siamo rivenditori autorizzati di tutte le attrezzature VITO.  
**Redazione Grossimpianti**

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