

Mixer

OSSERVATORIO HOSTMILANO

Tecnologia applicata alla ristorazione: dal mondo pizza al foodservice equipment



Una delle filiere che da sempre dimostra di essere ricca di novità è l'arte bianca che racchiude al suo interno i settori pane e pasta. Lo si è visto tra i padiglioni di Fiera Milano Rho lo scorso ottobre a HostMilano, osservatorio privilegiato delle tendenze del mondo equipment e della ristorazione a 360 gradi



L'attenzione sulla filiera e sugli ingredienti, la sostenibilità dei produttori e la capacità di personalizzazione del servizio, sono tutti elementi che concorrono a offrire al cliente una pizza di alta qualità. Nell'edizione di HostMilano 2021, particolare attenzione è stata riservata al nuovo format Slices

– **Pizza Culture for professionals**, un vero e proprio affondo tra *showcooking* e seminari di cultura professionale e tecniche di lavorazione dedicati ai professionisti della pizza, ma anche all'organizzazione del lavoro e alle attrezzature, approfondimenti sulla pizza in pala, in teglia, pinsa e focacce, farine e impasti.

66

C'è infatti una grande riscoperta da parte degli 'artigiani' verso i prodotti locali del territorio che possono contribuire a dare un'identità specifica e unicità al prodotto finale. Tra gli 'artigiani' della pizza **Daniele Campana, proprietario di Campana Pizza in teglia**, a Corigliano Calabro (Cosenza - Calabria), ci spiega l'importanza dell'ingrediente perfetto per "spingere la pizza a un alto livello di gusto". "Assistiamo un profondo studio delle ricette del passato che sono rivisitate con garbo e umiltà, adattandole al periodo contemporaneo - spiega Daniele Campana -. Noi di Campana pizza in teglia, spingiamo soprattutto sulla stagionalità dei prodotti e sugli abbinamenti, frutto di una profonda ricerca antropologica. Dal mio punto di vista si sta riscoprendo la semplicità, elemento che in sé racchiude la complessità di ricercare la realizzazione di una pizza priva di sovrastrutture e carica d'ingredienti. Oggi, con l'avvento delle nuove culture culinarie, assistiamo ad un alleggerimento di tutte le componenti che costituiscono la pizza". **La parola d'ordine è la qualità della materia prima.** La diffusione sempre maggiore delle intolleranze e le richieste sempre maggiori verso il **gluten free** hanno aumentato lo studio e l'offerta rivolta a soddisfare queste specifiche richieste. Ciò ha determinato anche la spinta a specializzarsi e approfondire lo studio verso nuovi mercati, come la proposta della pizza proteica. Le declinazioni sono svariate, da quella fritta alla dolce, e ciò dimostra come la pizza sia entrata in maniera decisa e determinata in tutti i mercati.

ATTREZZATURE IN PRIMO PIANO: GLI ALLEATI PER UNA PIZZA PERFETTA

Forno, impastatrice, frigorifero, fermentatori, ma anche abbattitore, planetaria, fuochi e piastre ad induzione, linea del freddo. Sono queste le attrezzature alleate in un laboratorio dedicato all'arte della pizza, a cui si aggiungono altri strumenti che ciascun artigiano utilizza nella preparazione dei prodotti per cercare di personalizzarli. **Su quali attrezzature potranno dunque contare pizzaioli ma anche panificatori, cuochi e chef?** Il principio di innovare in chiave di efficienza e risparmio energetico guida da sempre **Zanoli**, azienda che si occupa della progettazione e realizzazione di forni professionali e macchine per panifici e pizzerie. **L'attenzione al risparmio energetico** si è evoluta inglobando in modo razionale le tecnologie del momento, come la proposta di un forno elettrico a bocca aperta provvisto di un sistema brevettato che crea una lama d'aria a contrastare la fuoriuscita del calore, o una gamma di forni statici polivalenti supportati da tecnologia 4.0. Massima produttività con le spezzatrici e arrotondatrici **Vitella** che velocizzano la produzione nella pesatura e nella formatura delle palline di pasta di pizza. **Federico Cuppone, CEO di Cuppone F.lli**, azienda specializzata nella produzione di



SOTTOVUOTO SIRMAN,
MODELLO W8 TOP

forni elettrici, a gas e attrezzature per i professionisti della pizza, afferma invece l'importanza di offrire una serie di accorgimenti ed implementazioni dedicati non solo ai prodotti offerti ma anche ai servizi pre o post-vendita. L'azienda intende essere partners a 360 gradi per tutti i suoi rivenditori, puntando sulla **formazione**, su video tutorial, **webinar** e ogni tipo di coinvolgimento. L'innovazione poi applicata ai diversi prodotti dotati di tutte le caratteristiche per rientrare nei beni dell'industria 4.0, permette ai fruitori di ottenere non solo vantaggi economici, ma anche miglioramenti sulla qualità del loro lavoro grazie ad un'interazione uomo/macchina sempre più veloce ed intuitiva e una **teleassistenza** immediata in caso di necessità.

RIDUZIONE DEI CONSUMI E SOLUZIONI DI ULTIMA GENERAZIONE

Dai materiali ai forni, dalle attrezzature professionali agli impianti di refrigerazione, tutto è ormai all'insegna della tecnologia e della sostenibilità. Una svolta profonda nella produzione dell'**equipment del foodservice** che viene premiata con importanti riconoscimenti, come lo **Smart Label Innovation Award 2021**. Tra la rosa di chi si è aggiudicato l'ambito premio all'edizione di Host-Milano 2021 c'è **Rational** che ha puntato sulla flessibilità e intelligenza dei propri forni permettendo al professionista di gestire diverse cotture contemporaneamente e in modo automatico, per una gestione digitale della cucina con un risparmio del 18% di energia. Oltre ad essere caratterizzati da un alto contenuto di innovazione, i prodotti vincitori dello Smart Label rispecchiano la grande **attenzione per l'ambiente**, come l'azienda **Epta**, specializzata nella refrigerazione commerciale, che propone un banco tradizionale di design realizzato per garantire agli operatori una postura corretta grazie alla banchina ergonomica inclinata e un risparmio energetico del 10% rispetto ai modelli standard.

AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI PER OTTIMIZZARE LE RISORSE

La ristorazione, come si è visto all'ultima edizione di HostMilano, sta evolvendo con **nuove attrezzature tecnologiche che assicurano l'ottimizzazione delle risorse** - umane, energetiche, idriche - e con strumenti sempre più compatti, resi intelligenti dall'uso di IoT, e con materiali che rispettano l'ambiente e assicurano l'igiene. Tra i **trend** del momento il **roner** rappresenta non solo uno strumento da utilizzare per la cottura dei cibi, ma un **vero e proprio stile di cucina**, molto apprezzato da numerosi chef stellati tra cui **Davide Oldani, Sirman**, proprio per rispondere alle necessità dei professionisti, raccoglie costantemente suggerimenti e i bisogni per offrire loro soluzioni concrete nell'ambito del **food processing**. "Il settore del sottovuoto - ci spiega **Silvia Ruggin**