

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: IL MIO BAR
PERIODICITA': Mensile
DATA: Aprile 2007
PAGINA: 20



Le macchine e le basi che possono aiutarci a costruire un menù di granite in tanti gusti e colori

Servitele freddissime

Si può cominciare con una vasca sola e molti sciroppi diversi

Arriva l'estate, impazza la voglia di bevande fresche, gelati, smoothie e granite. Soprattutto le granite sono molto leggere, poco caloriche e molto dissetanti, l'ideale per rinfrescare la pausa del pomeriggio o di metà mattina. Ma non sono pochi i clienti che in pausa pranzo le sostituiscono ai piatti caldi, preferiti durante l'inverno. Se non lo abbiamo ancora fatto è il momento giusto per organizzarsi e arrivare preparati all'appuntamento con la bella stagione.

QUANTE VASCHE?

Per un granitore da una vasca (detta anche campana) di piccole dimensioni basta lo spazio di due fogli A4 e un investimento contenuto (tra i 720 e i 1.300 euro). Certo, il granitore a una vasca permette di preparare un unico gusto di granita, ma l'industria dei semilavorati offre soluzioni ad hoc anche per chi non

Un refrigeratore potenziato può dimezzare i tempi di preparazione delle granite

ha la possibilità di tenere nel proprio locale un granitore con più vasche. Esistono in commercio basi neutre per la preparazione di granite che possono essere aromatizzate, una volta versate nel bicchiere, con sciroppi di gusti diversi. Così pur avendo una sola macchina possiamo proporre un menù ricco di granite per soddisfare le esigenze di tutti i clienti.

Un granitore a più vasche occupa più spazio ma permette di preparare nello stesso tempo tante granite quante sono le vasche senza

Segue



il problema di doverle aromatizzare successivamente. Così quando ne dovremo servire diverse contemporaneamente, basterà aprire il rubinetto e riempire i bicchieri. Se due o tre gusti ci sembrano pochi, in una vasca possiamo preparare una base neutra da aromatizzare

PER L'ESTATE

Amarena, fragola, menta, yogurt, caffè. Tantissimi gusti per accontentare i clienti più capricciosi.

a piacere a seconda delle richieste dei clienti e nelle altre mettere in preparazione i gusti che, in base alla nostra esperienza, vanno per la maggiore. Il prezzo in questo caso può variare tra i 1.300 e 2.100 euro per i modelli con due vasche e tra i 1.700 e i 2.500 per quelli a tre.

QUANTO GRANDE?

La scelta del numero di vasche dipende dai gusti che vogliamo offrire mentre la dimensione è legata alla quantità di granite che vendiamo. Ci sono granitori da 15 litri, come il Giant della Ugolini o l'Atlas della Bras, per quei bar che si trovano, per esempio, in località balneari e che di

granite ne vendono tantissime ogni giorno. Ma ci sono anche granitori più piccoli, come Granismart che la Carpigiani vende con il marchio GBG, MT Mini della Ugolini, Quark della Bras o Igloo della Elcor. Quest'ultimo modello addirittura può funzionare con un solo litro di prodotto, adattandosi perfettamente alle esigenze dei bar notturni che magari usano le granite solo come base per i cocktail.

Per avere un'idea di quanto grande deve essere la macchina più adatta alla nostra attività, consideriamo che con ogni litro di granita in media possiamo servire cinque coppette da 200 ml. Così se abbiamo optato per un granitore piccolo da 5 litri, dobbiamo esser certi di venderne 25 in due o tre giorni se non vogliamo sprecare prodotto.

Sul tempo di conservazione, bisogna fare una precisazione: negli ultimi tempi si stanno diffondendo



Segue

anche le granite a base latte, una specie di smoothie fatti, invece che con la frutta fresca, con gli sciroppi concentrati o con i preparati in polvere. È importante in questo caso tener presente che il latte, essendo un prodotto deperibile deve essere costantemente refrigerato quindi, di notte non potremo spegnere la macchina. In secondo luogo, il latte non può esser conservato per molti giorni nel granitore. Le aziende produttrici che abbiamo sentito al telefono ci hanno indicato un tempo massimo di due o tre giorni.

Invece, la granita classica preparata con acqua e zucchero dura un paio di giorni in più e peraltro può esser tenuta “a riposo” durante la notte. Così possiamo tenere la

GLI INDIRIZZI:

BRAS INTERNAZIONALE
Tel. 02.5768071
sales@brasspa.com
www.brasspa.com

ELCOR
Tel. 081 5552428
sales@elcor-srl.it
www.elcor-srl.it
Referente sig. Paolo Cortese
Cell. 348 5219694

GBG
Tel. 051.6505218
info@gbg-slush.com
www.gbg-slush.com

UGOLINI
Tel. 02.5300591
sales@ugolinispa.com
www.ugolinispa.com

Ne.www.s Srl
Via Domenichino 40 – Milano
Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09
e-mail: welcome@newwwws.it



Segue

QUANTO POTENTE?

La potenza del refrigeratore è un dettaglio non meno trascurabile al momento dell'acquisto. Con un refrigeratore normale riusciamo ad avere la granita in media tra i 45 e i 60 minuti. I tempi di attesa possono essere ridotti anche del 50 per cento con un refrigeratore potenziato. Un motore più potente significa un consumo di energia maggiore che a ben vedere, però, viene ammortizzato dal fatto che la macchina impiega meno tempo per fare la granita. I modelli Granitime FF della GBG sono dotati del sistema Fast Freeze, un refrigeratore con 150 watt di potenza in più rispetto allo stesso modello della linea base.

Lo stesso vantaggio si può avere sui granitori a più vasche se facciamo lavorare solo alcuni miscelatori. Per esempio, se invece di usare tre vasche ne mettiamo in funzione due (tutte le macchine proposte nell'articolo hanno comandi dedicati per ogni vasca), la potenza che normalmente verrebbe distribuita su tre vasche va divisa tra due, velocizzando il processo di raffreddamento.

Un ulteriore passo avanti in questo senso è stato fatto dalla Ugolini che, sul modello Giant, propone addirittura un gruppo refrigerante multiplo. Ogni vasca è dotata di un refrigeratore autonomo che consente di diminuire ulteriormente i tempi di preparazione del prodotto e di gestire in maniera ottimale ogni vasca come se si trattasse di una singola macchina.

Segue

IN SICILIA LA GRANITA SI FA COSÌ

Se vogliamo preparare la vera granita siciliana al bando sciroppi e semilavorati e partiamo alla ricerca di ingredienti freschi e naturali. «Qui usiamo solo frutta di stagione», assicura Enzo di Pasquale, titolare della omonima pasticceria ragusana che della granita ha fatto un suo cavallo di battaglia.



Nel rispetto della più antica tradizione, Di Pasquale usa solo acqua, zucchero e frutta fresca. «Un tempo la gente del luogo, per rinfrescarsi durante l'estate, preparava la granita con il succo dei limoni di Noto e la neve dell'Etna, custodita nelle neviere (cavità naturali particolarmente fresche dove la neve si conservava al riparo dal caldo, ndr)» racconta. E se la frutta di stagione scarseggia? Nessun problema. «I clienti si accontentano dei gusti classici: limone, caffè, fragola, disponibili tutto l'anno».

Se trovare la frutta fresca non è più un problema, la preparazione è pur sempre laboriosa: le pesche, le arance, le fragole, devono essere lavate, pelate, spremute o frullate. «E quando arriva il momento di preparare la granita al caffè, bisogna attrezzarsi con 40 espressi», avverte Di Pasquale.

Non c'è che dire un bell'impegno di tempo e denaro!

Se siamo davvero convinti di voler rinunciare alla praticità dei semilavorati, ecco la ricetta per la più classica delle granite, quella al limone: «Per ogni chilo di succo di limone, dobbiamo aggiungere 1,2 chili di zucchero semolato e 2,8 litri di acqua», svela il nostro esperto. E per non esser da meno dei nostri colleghi isolani, serviamola accompagnata da una morbida brioche, proprio come fanno in Sicilia.



Segue

DOVE COMPRARE LE BASI

CRESCO

ARTICOLI: preparati in polvere per granite.

GUSTI: anguria, caffè colombia, limoncello, limone, menta verde, tè verde matcha.

Tel. 030.2685611 - cresco@cresco.it - www.cresco.it

COMPRITAL

ARTICOLI: preparati in polvere per granite.

GUSTI: base neutra, ace, amarena, ananas, arancia, arancia sanguinella, azzurro, caffè, cola, fragolina, kiwi, lime, limone, limoncello, mela verde, mandarino, menta, menta blu, pesca, pesca-albicocca, tè alla pesca, tè verde, yogurt (da diluire in latte).

Tel. 02.95770829

comprital@comprital.com - www.comprital.com

FABBRİ 1905

ARTICOLI: preparato in polvere e sciroppi concentrati.

GUSTI: base neutra, caffè e cappuccino (in polvere), amarena, arancia, cola, fragola, latte di mandorla, limoncello, limone, menta e pesca (sciroppi).

Tel. 051.6173111

commerciale@fabbrı1905.com - www.fabbrı1905.com

GELATITALIA

ARTICOLI: preparati in polvere per granite.

GUSTI: base neutra, arancia, amarena, fragola, limone e menta.

Tel. 035.4824335 - info@gelatitalia.it - www.gelatitalia.it

GIUSO

ARTICOLI: preparati in polvere per granita.

GUSTI: base neutra, arancia, limone, menta, cocktail mediterraneo.

Tel. 0144.359411 - info@giuso.it - www.giuso.it



Segue

Mec3

ARTICOLI: preparati in polvere per granite e sciroppi concentrati.

GUSTI: base neutra, amarena, arancio, caffè, fragola, yogurt, limoncello, limone bianco, limone giallo, mela verde e menta (disponibili sia in polvere sia come sciroppi).

Tel. 0541.859403 - mec3@mec3.it - www.mec3.it

NATFOOD

ARTICOLI: preparati in polvere per granita e sciroppi.

GUSTI: ace, arancia, amarena, anguria, banana, caffè, cola, fragola, frutti di bosco, kiwi, limone, melone, menta, mandarino, pesca (sciroppi concentrati, linea Jungle Juice). Base neutra, ace, amarena, anice, arancia, cola, fragola, limone, liquirizia, menta, menta-liquirizia, pesca (sciroppi, linea Natura Ice). Preparato neutro in polvere.

Tel. 0522.238511 - natfood@natfood.it - www.natfood.it

PREGEL

ARTICOLI: preparati in polvere per granite e paste per granite.

GUSTI: ace, ananas, anguria, cola, yogurt, limone e menta, limone, limone alla vodka, mela verde, menta, pesca (in polvere). Base neutra, mandorla, cocktail di frutta, sangria, amarena, arancia, cola e menta (paste).

Tel. 0522.394211 - pregel@pregel.it - www.pregel.it

PRODOTTI STELLA

ARTICOLI: preparati in polvere per granite.

GUSTI: ace rosso, amarena, arancia, caffè, cocco, cola, frutti di bosco, yogurt, limone, limone mediterraneo, mandorla e menta.

Tel. 0444.333600

info@prodottistella.it - www.prodottistella.it

TOSCHI

ARTICOLI: preparati in polvere e sciroppi concentrati.

GUSTI: base neutra (sciroppo) e yogurt (polvere).

Tel. 059.768711 - toschi@toschi.it - www.toschi.it