

UN GIORNO NEL LABORATORIO DI...

PASTICCERIA GRUÈ

MACCHINARI ALL'AVANGUARDIA, PIÙ UNA SQUADRA COORDINATA E MOTIVATA: ECCO I PLUS DEL LABORATORIO DELLA PASTICCERIA GRUÈ A ROMA. QUI PULIZIA E RAZIONALITÀ SONO LE PAROLE CHIAVE PER RIUSCIRE A PROPORRE OLTRE 160 REFERENZE, SEMPRE FRESCHISSIME E DI ALTA QUALITÀ

LE REGOLE D'ORO PER IL LABORATORIO PERFETTO

A cura di **Valeria Maffei**

Photo courtesy **Pasticceria Gruè**

Una vasta produzione improntata all'alta qualità e frutto di una costante ricerca della perfezione; un locale

di 150 metri che è una delle più belle, delle più spaziose e curate pasticcerie della capitale e, alla base di tutto, un laboratorio che è un inno all'organizzazione e alla pulizia. Sono queste le frecce all'arco di Marta Boccanera e Felice Venanzi che, nel 2014, hanno dato vita alla Gruè, pluripremiata insegna in un centralissimo e trafficato quadrante romano.

Un investimento importante, alimentato ogni giorno da un lavoro estremamente professionale e attento a ogni dettaglio. «Un laboratorio non vale nulla se non dispone delle giuste macchine. Le apparecchiature più performanti garantiscono costanza nella produzione, ma sono poi le persone, con le loro competenze e capacità, a fare la differenza e a determinare la qualità» spiega Venanzi.

PULIZIA, COMPETENZA E ORGANIZZAZIONE ALLA BASE DI TUTTO

Nel laboratorio di 350 metri quadri lavorano 7 dipendenti e 3 stagisti a rotazione, dalle 6:30 del mattino fino alle 14:30. «Nell'impostare il laboratorio, abbiamo preso spunto dalla nostra esperienza lavorativa presso la pasticceria di Luigi Biasetto, un vero maestro in questo campo. Lavorando, poi, ci siamo resi conto di come la pulizia sia alla base di tutto. Solo quando tutto è in ordine si riescono a realizzare delle buone idee. Fondamentale per il funzionamento di un laboratorio è anche darsi delle regole e rispettarle, per poi farle rispettare dal personale. Altrettanto importanti, ovviamente, le competenze: ad esempio il freddo è indispensabile per garantire un'offerta ampia come la nostra, però bisogna saperlo usare bene. Infine c'è il nodo della gestione del personale, della



sua coordinazione, della formazione e della motivazione. Anche capire il numero esatto di persone in staff perché tutto funzioni alla perfezione non è un concetto banale».

IL PLANNING SETTIMANALE

In Gruè la domenica sera si effettua il planning settimanale. Prima si procede con un *check* delle celle, per capire quali prodotti mettere in lavorazione e per stilare gli ordini delle materie prime necessarie, che devono essere ben ponderati per evitare sprechi e per razionalizzare il magazzino.

In questo contesto, il freddo gioca un ruolo molto importante: permette di



offrire alla clientela una scelta ampia (oltre 160 le referenze proposte) e di programmare la produzione settimanalmente (per esempio le brioche vengono impastate il martedì e il mercoledì abbattute e stoccate). Ogni giorno poi viene deciso quello che si farà, chi lo farà e da quale stagista verrà affiancato. Allo stagista va anche il compito di compilare il foglio di produzione, dove vengono segnati i lotti dei vari ingredienti utilizzati, da conservare ai fini della tracciabilità. A fine giornata lo staff compila un foglio di chiusura, in cui dichiara la produzione realizzata, conferma la pulizia dei macchinari e lo spegnimento delle attrezzature.



IL LABORATORIO GRUÈ IN 5 PUNTI CHIAVE



TUTTI GLI AMBIENTI DEL LABORATORIO

sono climatizzati per un'ottimale lavorazione dei prodotti. La cioccolateria è a 18°C e il laboratorio a 20°C



FONDAMENTALE È LA GESTIONE RAZIONALE DEL FORNO

e l'organizzazione della giornata in base alle cotture da effettuare



IN LABORATORIO LO STAFF

è diviso in base alla tipologia di produzione. Ci sono gli addetti alle torte moderne, mono e mignon; c'è chi si occupa dei lievitati dolci e salati, chi dei prodotti da forno, chi dei macaron e infine ci sono gli addetti alle decorazioni



SONO PREVISTI DEI CORSI

per insegnare agli addetti di laboratorio a usare i macchinari



QUI SI CONSUMANO

circa 400 kg di farina a settimana

Il laboratorio della Pasticceria Gruè è molto ampio, oltre 350 metri quadrati, ed è diviso in diverse stanze. Qui lavorano 7 dipendenti e 3 stagisti a rotazione, dalle 6:30 del mattino fino alle 14:30. Pulizia e organizzazione sono le parole d'ordine, affinché tutto funzioni alla perfezione.

UN GIORNO NEL LABORATORIO DI...

**UN LABORATORIO PRINCIPALE CON
TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA**

Lungo tutto il laboratorio si snoda un corridoio, separato dalle aree di lavorazione da ampie vetrate, pensato per permettere ai fornitori di scaricare la merce senza entrare in laboratorio. All'ingresso del corridoio, sulla destra, si trovano gli spogliatoi e i bagni per i dipendenti e le dipendenti, mentre a sinistra si apre la prima sala per la lavorazione di gran parte della produzione, eccezion fatta per il cioccolato, che conta circa 65 metri quadri. Qui si trova una sfogliatrice automatica, 3 tuffanti (da 170/120/50 litri) e un grande tavolo per le lavorazioni. C'è poi un lavandino, il frigorifero per il salato, un grande microonde, un tavolo per la pasticceria salata e 3 sportelli frigo. Inoltre, c'è una colonnina con una cantina dedicata al lievito madre e una impastatrice tuffante per il suo rinfresco. Un po' più spostati si trovano una fermalievito a carrelli, due forni rotor, una planetaria da 20 litri e una da 40 litri, un tavolo e una cappa dove vengono spruzzati i prodotti e, infine, una macchina per la gelatina.

**LE SALE DEDICATE: CIOCCOLATERIA,
LAVAGGIO, MOTORI, STOCCAGGIO E
PICCOLI MACCHINARI**

C'è poi una stanza separata dedicata esclusivamente al lavaggio con la lavastoviglie, un lavandino, un tavolo per lo sporco e uno per il pulito.

Si prosegue il tour virtuale del laboratorio con la cioccolateria di 20 metri quadri dove si trovano due tavoli d'appoggio, 3 temperatrici, una per ogni tipologia di cioccolato, il Roboqbo per la cottura sotto vuoto e la macchina per il gelato. La stanza per lo stoccaggio conta una parete con sei sportelli per la conservazione a -20°C, un abbattitore da 40 teglie, un conservatore/fermalievito che va da -20°C a +30°C e altre due colonne, una per il positivo ed


ARMADIO KOMA H 10

Armadio frigorifero con caratteristiche d'avanguardia:

- Intervallo di temperatura -38°C/-18°C
- Esterno bianco o acciaio inossidabile, interno acciaio inossidabile
- Gambe in acciaio inox regolabili (10/15 cm)
- Controllo K
- Compressore semiermetico esterno e condensatore

**TEMPERATRICE PER CIOCCOLATO CON
CARRELLO RICOPRITORE SELMI PLUS EX**

Temperatrice per cioccolato continua Plus Ex, con coclea estraibile e pannello dei comandi digitale. Tra i suoi plus

- versatilità d'impiego ed economicità di esercizio
- dosatore volumetrico,
- pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato

• tavola vibrante riscaldata in bassa tensione
I vantaggi di utilizzo di questa macchina sono innumerevoli, in primo luogo la possibilità di inserire granella di nocciola, gruè di cacao e qualsivoglia prodotto all'interno del cioccolato per consentirne l'aromatizzazione.



una per il negativo. 60 metri quadri sono dedicati alla conservazione con un conservatore a 2 sportelli, 1 tavolo d'appoggio con le ruote, una cella positiva di 8 mq ed una negativa di 12 mq. In fondo al corridoio si trovano i magazzini: quello per la pasticceria (30 mq), quello per la cucina (15 mq), uno per il packaging sempre di 15 mq e infine c'è il magazzino per gli attrezzi dove si trovano i macchinari più piccoli, poggiati su tavoli d'acciaio dotati di rotelle, che vengono portati in laborato-

rio all'occorrenza (la lira della Pavoni per il taglio della mignon, il carrello ricopritore per il cioccolato della Selmi, la riempitrice della Edhard, la lampada per lo zucchero, la macchina per le tartellette, la friggitrice e la chitarra manuale per il taglio delle gelatine). Accanto troviamo una sala per i motori dei condizionatori (che evita che in laboratorio ci siano troppi rumori) e la centrale elettrica - tutti i banchi frigo e le celle sono sotto centrale - che permette un risparmio energetico annuo del 40%.

UN GIORNO NEL LABORATORIO DI...

**HR AVANT FORNO ROTOR POLIN**

Un forno unico con caratteristiche su misura per il professionista contemporaneo:

- Gruppo vaporizzatori modulare a elementi in cascata dotati di sfere (grande quantità vapore)
- Alimentazione acqua automatica e tubi in acciaio inox
- Cappa con aspiratore vapori maggiorato e cassetta raccogli grasso
- Porta con doppio vetro e doppia chiusura
- Gruppo resistenze elettriche corazzate
- Gruppo rotazione standard con frizione e gancio
- Quadro elettrico con cavi prolungati per poterlo appendere alle pareti del forno
- Possibilità forno simmetrico (optional) (Escluso 80120)
- Predisposizione per gruppo sollevamento automatico a leve (optional) (Escluso 80120)
- Altezza carrelli 1925 m

SISTEMA DI ELABORAZIONE UNIVERSALE QBO25

Qbo25 è un sistema universale interamente in acciaio inossidabile AISI 316L, con le seguenti specifiche tecniche:

- Capacità della ciotola: 25 litri
- Tensione trifase: 400-220-200V 50/60Hz
- Temperatura massima: 120°C
- Vuoto massimo: -990 mbar
- Velocità variabile: 30/3000 giri/min
- Dimensioni: L1344 x P1082 x H1517
- Peso netto senza/con generatore: 345/370 kg

**LA PASTICCERIA GRUÈ: STORIA E PROTAGONISTI**

Marta Boccanera e Felice Venanzi hanno dato vita alla Pasticceria Gruè nel 2016. Non è il proseguimento di una impresa familiare, ma lo stravolgimento del proprio percorso di vita. Laureanda in ingegneria meccanica lei, in scienze politiche e relazioni internazionali lui, decidono di cambiare tutto: frequentano il corso professionale di Pasticceri Qualificati in **CAST** Alimenti e lavorano insieme nella Pasticceria Picchio di Loreto con il maestro Claudio Marcozzi. Poi si separano: Felice lavora a Padova dal Campione del Mondo di Pasticceria Luigi Biasetto e Marta dal maestro Denis Dianin. Quando si riuniscono, è per fondare la loro impresa: studi e gavetta, ore e ore di scuola e soprattutto di duro laboratorio danno i frutti sperati. Oggi, infatti, la Pasticceria Gruè, con i suoi 150 metri quadri di eleganza, è una delle insegne più belle e accoglienti della capitale. E il suo laboratorio sottostante è considerato uno dei più all'avanguardia del centro Italia.

