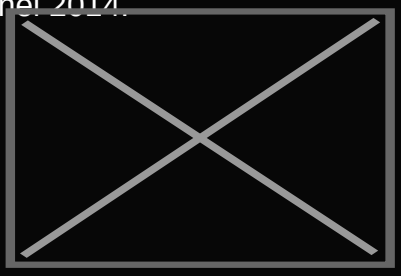
Al Foghèr, un laboratorio dedicato alla pizza contemporanea

al-fogher-pizza-contemporanea-1-bff902f0

Dopo oltre trent'anni di attività, la pizzeria Al Foghèr di Ponte alla Chiassa (Ar) ha recentemente avviato la sua seconda vita e ha rinnovato la propria identità. Il locale è diventato nel corso degli anni un vero e proprio punto di riferimento in terra d'Arezzo per gli amanti della buona pizza, configurandosi come un laboratorio dedicato alla creazione e alla sperimentazione della pizza contemporanea.

Questo processo di sviluppo e di valorizzazione della pizza è stato avviato dal titolare Renato Pancini, presidente e fondatore dell'associazione Pizzerie Aretine di Confcommercio, e ha trovato anche importanti soddisfazioni internazionali come l'opportunità di cucinare per il presidente francese Hollande in occasione della cinquantesima edizione del Salone Mondiale della Panificazione a Parigi nel 2014.

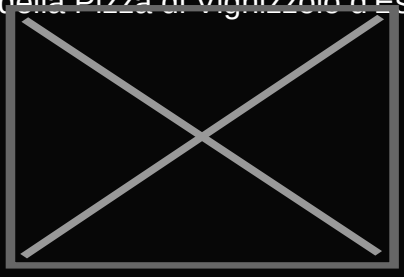


Inaugurato nel 1986, Al Foghèr ha la particolarità di essere l'unico locale del territorio aretino che ha compiuto la coraggiosa scelta di dedicarsi esclusivamente al "solo pizza". Nel menù non sono presenti né antipasti né primi né secondi né contorni, ma esclusivamente pizze gourmet nate da una lunga fase di studio e di accostamento degli ingredienti, che diventano esempi di alta cucina al pari dei piatti preparati dai veri e propri chef.

Le innovative ricette proposte sono realizzate con una forte attenzione verso la qualità degli ingredienti utilizzati e verso la preparazione degli impasti. Anni di esperienza hanno permesso di arrivare ad una sapiente lavorazione dove i processi di maturazione e di lievitazione avvengono con molta lentezza, fino a quarantotto ore, per offrire un prodotto estremamente digeribile ed in linea con

la crescente richiesta di una dieta sana ed equilibrata, con i processi per la macinazione dei cereali che preservano tutte le caratteristiche naturali del grano e che mantengono le fragranze della tradizione.

Questo processo è favorito dall'utilizzo di farine ricercate come quella dell'antico grano tenero Verna di origine toscana, molto apprezzato per le sue caratteristiche di rusticità, o come la "Petra" del Molino Quaglia macinata a pietra con le più sofisticate tecnologie per la pulizia e la salute di ogni chicco. La gestione degli impasti e la direzione dell'angolo-pizza è affidata alla competenza e alla professionalità del giovane Riccardo Pancini, figlio di Renato che ha concluso l'intero ciclo di studi presso l'Università della Pizza di Vighizzolo d'Este (Pd).



La recente svolta verso il "solo pizza" è stata accompagnata da un parallelo processo di rinnovamento che ha trovato le proprie basi nella creazione di un marchio più moderno e, soprattutto, nella ricostruzione dei propri spazi con un taglio all'avanguardia ispirato all'architettura industriale. Un'ulteriore ventata di freschezza è infine arrivata proprio dall'ingresso nella gestione aziendale dello stesso Riccardo e di sua sorella Federica che ha la responsabilità dei rapporti con i clienti e dell'organizzazione della sala, contribuendo insieme al padre all'avanzamento del progetto.

Attualmente, la squadra di Al Foghèr può fare affidamento su quasi venti dipendenti, un numero in costante crescita per rispondere alle sempre maggiori richieste durante tutti i giorni della settimana. *«La pizza moderna deve essere considerata un piatto di alta cucina* - spiega **Renato Pancini**, - *che nasce da un lungo e attento studio dei vari ingredienti, con l'obiettivo di ricercare nuovi sapori e di proporre nuove esperienze sensoriali. Per questo motivo abbiamo deciso di orientare tutte le nostre energie verso la specializzazione nel "solo pizza", avviando un progetto che sul territorio aretino non ha precedenti».*

http://pizzeriaalfogher.com