Oscar Farinetti riceve il premio Valorizzazione del Made in Italy

immagine-oscar-farinetti-335aca55

L’impegno di Oscar Farinetti come portabandiera nel mondo delle eccellenze Made in Italy è stato riconosciuto e premiato ieri sera a Napoli da 50 Top Pizza, in occasione dell’evento di presentazione della classifica 2019 delle migliori pizzerie d’Italia stilata dalla guida ideata da Luciano Pignataro, Albert Sapere e Barbara Guerra. Una missione, quella di Farinetti, che si è concretizzata nell’ingresso di Eataly, e quindi di produttori - inclusi presidi Slow Food - fiore all’occhiello dell’agroalimentare italiano, in Europa, Stati Uniti, Russia, Giappone, Medio Oriente, Corea e Brasile. Ultima in ordine cronologico l’apertura del negozio di Parigi, nel cuore del Marais, caratterizzata da un’importante novità: il debutto sulla “tavola” internazionale della Pizza Eataly.

“Né napoletana, né romana, ma Eataly”: questo il biglietto da visita con cui si presenta la pizza creata da Francesco Pompilio, talento dell’arte bianca italiana scoperto da Eataly, di cui oggi è maestro pizzaiolo.

Con una lavorazione presa a prestito dal mondo del pane che, insieme alla scelta di farine biologiche macinate a pietra del Mulino Marino, assicura un’elevata leggerezza e digeribilità, la Pizza Eataly è sintesi e allo stesso tempo espressione della missione del gruppo: fare conoscere e dare accesso alle eccellenze italiane a un pubblico più ampio possibile in ogni parte del mondo. Da un lato quindi nel menù delle pizzerie di Eataly si ritrovano i produttori di filiera con cui l’azienda ha un consolidato rapporto di fiducia, dall’altro la collaborazione con Slow Food porta in tavola le “Pizze del Territorio” che celebrano i Presidi Slow Food ed eccellenze della tradizione gastronomica italiana.

Chiamato sul palco dell’evento di 50 Top Pizza per ricevere il premio, Oscar Farinetti si è soffermato sull’importante ruolo che la pizza riveste nel diffondere a livello globale la cultura del Made in Italy di qualità e ha commentato: *“La pizza, quella vera, è l'Italia. Ed io amo l'Italia, quella vera."*

Dallo scorso aprile ad oggi, la pizzeria di Eataly Marais ha sfornato oltre 60.000 pizze e in media 1 cliente su 3 che pranza o cena da Eataly nel cuore di Parigi sceglie la pizza. La preferita è la Bufala (16% degli ordini), seguita dalla classica Margherita (13%) e da quella con Prosciutto di Parma (12%). Se la maggiore sfida affrontata da Pompilio nell'introdurre la Pizza Eataly nei diversi negozi italiani è stata quella di adattare l'impasto al clima (temperatura e umidità, insieme all'acqua, influiscono infatti sul risultato finale), la città delle boulangerie lo ha sorpreso per le sue condizioni ideali per la lievitazione dell'impasto. Dopo Parigi, il viaggio nel mondo della Pizza Eataly continuerà in Europa con l'apertura a maggio 2020 del negozio di Londra, mentre la Pizza Eataly verrà portata nel Middle East: Eataly di Dubai, Riyad, Doha, e Kuwait City. In Italia invece la prossima tappa per la Pizza Eataly sarà l'apertura di Eataly Verona, fine 2020 o inizio 2021.

LA MOTIVAZIONE DEL PREMIO

Per aver avuto l'intuizione delle grandi potenzialità del Made in Italy nel mondo in chiave moderna e non stancamente oleografica e per aver costruito una impresa di successo su questa idea diventando un esempio da imitare e un punto di riferimento per tutti alzando di continuo l'asticella della qualità.