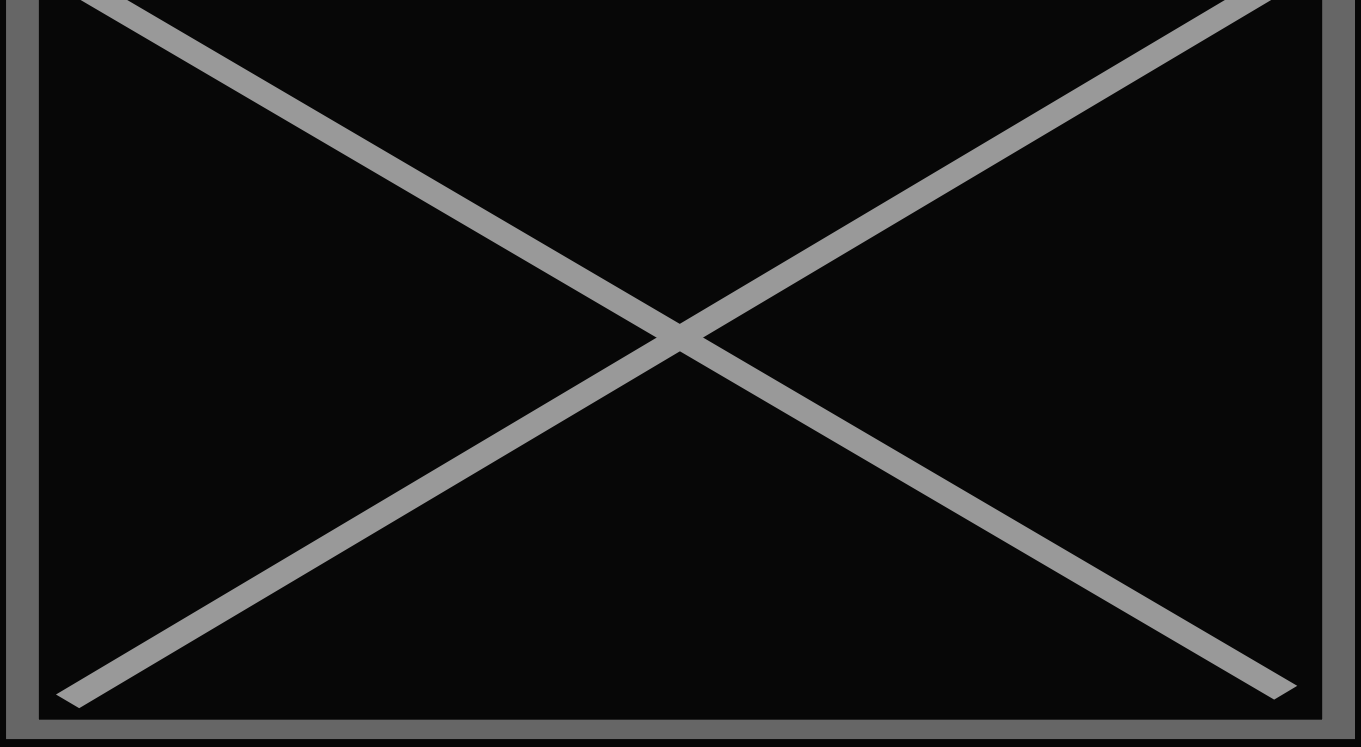
Arte Bianca: asticella su nel segno della qualità

arte-bianca-qualita-1-23d6a6d8

Potrebbe sembrare incredibile ma la prima volta che compare il termine “pizza” su un documento ufficiale è il 997, ben 3 anni prima del fatidico anno Mille. Ovviamente si trattava di una pizza ben diversa da quella lievitata e condita, oggi conosciuta in tutto il mondo, forse un qualcosa di molto più simile a una focaccia. Lasciando solo un attimo la pizza e allargando il concetto ai lievitati in generale, le trasformazioni negli anni sono state notevoli e oggi tutti i maggiori esperti del settore – pizzaioli e panificatori – sono concordi nell’affermare che i clienti, quando si siedono al tavolo di un locale, non vogliono solo una pizza, ma ricercano anche un prodotto fatto in un certo modo, con procedure attente, usando farine sempre meno raffinate, lievitato nel rispetto dei tempi naturali, meglio se con lievito madre e dalla perfetta cottura. Concordano e danno una visione comune due dei maggiori rappresentanti del settore, **Simone Padoan** e **Renato Bosco**, rispettivamente della pizzeria **I Tigli di San Bonifacio (Vr)** e **Saporè di San Martino Buon Albergo (Vr)**. “Il mondo dei lievitati è affascinante – afferma Renato Bosco – è uno studio e una ricerca continua, soprattutto partendo dalle materie prime che devono essere utilizzate. Senza tralasciare che, soprattutto la pizza, è uno degli street food più consumati, è un cibo veloce e fruibile a tutti, soprattutto di questi tempi”. Gli fa eco **Simone Padoan**: “La pizza del futuro la vedo legata a un lavoro di squadra, a un concetto di ristorazione. Il pizzaiolo dovrà essere sempre più formato da cuoco oltre che da esperto dell’Arte Bianca, con attenzione agli aspetti nutrizionali, agli abbinamenti e alla stagionalità”. Del resto, è inevitabile che oggi gli avventori non possano più accettare pizze difficilmente digeribili o con impasti improvvisati. Durante il lungo lockdown, pane e pizza hanno rappresentato un’importante valvola di sfogo per gli italiani e oggi diventa ancora più forte l’esigenza di saper offrire un prodotto di alto livello.

[caption id="attachment_178845" align="aligncenter" width="700"]



Il

consumatore moderno è alla ricerca di ‘lievitati’ di qualità impeccabile e cotti alla perfezione[/caption]

“La soddisfazione maggiore nella fase di riapertura sono state le parole dei clienti: “non mangiavo una buona pizza da troppo tempo! – continua Bosco – Se il cliente si sente sicuro nella tua pizzeria è perché hai puntato su certi valori. La digeribilità di sicuro è un tema importante, e chi in questo periodo ha provato a fare la pizza a casa, ha potuto toccare con mano anche la complessità di un impasto”. Ma anche sul fronte delle cotture c’è molto da dire. Sicuramente una pizza cotta in un forno professionale non potrà mai essere replicata in ambito domestico. Ne sa qualcosa Mario Giacomini, Amministratore Unico di Tecnoinox: “Oggi più che mai, l’attenzione e l’efficienza fanno la differenza con macchine flessibili nell’uso, capaci di dare precisione e costanza di risultato. Inoltre, Tecnoinox mette a disposizione degli operatori della ristorazione una nuova, importante opportunità per sostituire o potenziare i forni professionali perché l’acquisto dei nostri forni digitali con touchscreen, sia nelle versioni gastronomia sia pasticceria, rientra negli investimenti in macchinari innovativi e connessi che danno accesso al credito d’imposta del 40% previsto dal Piano Nazionale Industria 4.0”. Insomma, investire durante la crisi. Ovvero una delle frasi più sentite in queste ultime settimane di forte crisi economica in ogni settore, in particolare in quello ristorativo e del turismo. Ma come scegliere il prodotto più giusto? “Selezionare un forno professionale può sembrare difficile, soprattutto se ci si appresta ad aprire un’attività per la prima volta – dicono dalla **Italforni di Pesaro** – Ci sono moltissime tipologie e modelli in commercio che permettono di sfornare moltissimi prodotti in poco tempo e con un’unica infornata. I principali requisiti da tenere in considerazione sono: semplicità d’uso, cottura

perfetta a consumi ridottissimi”.