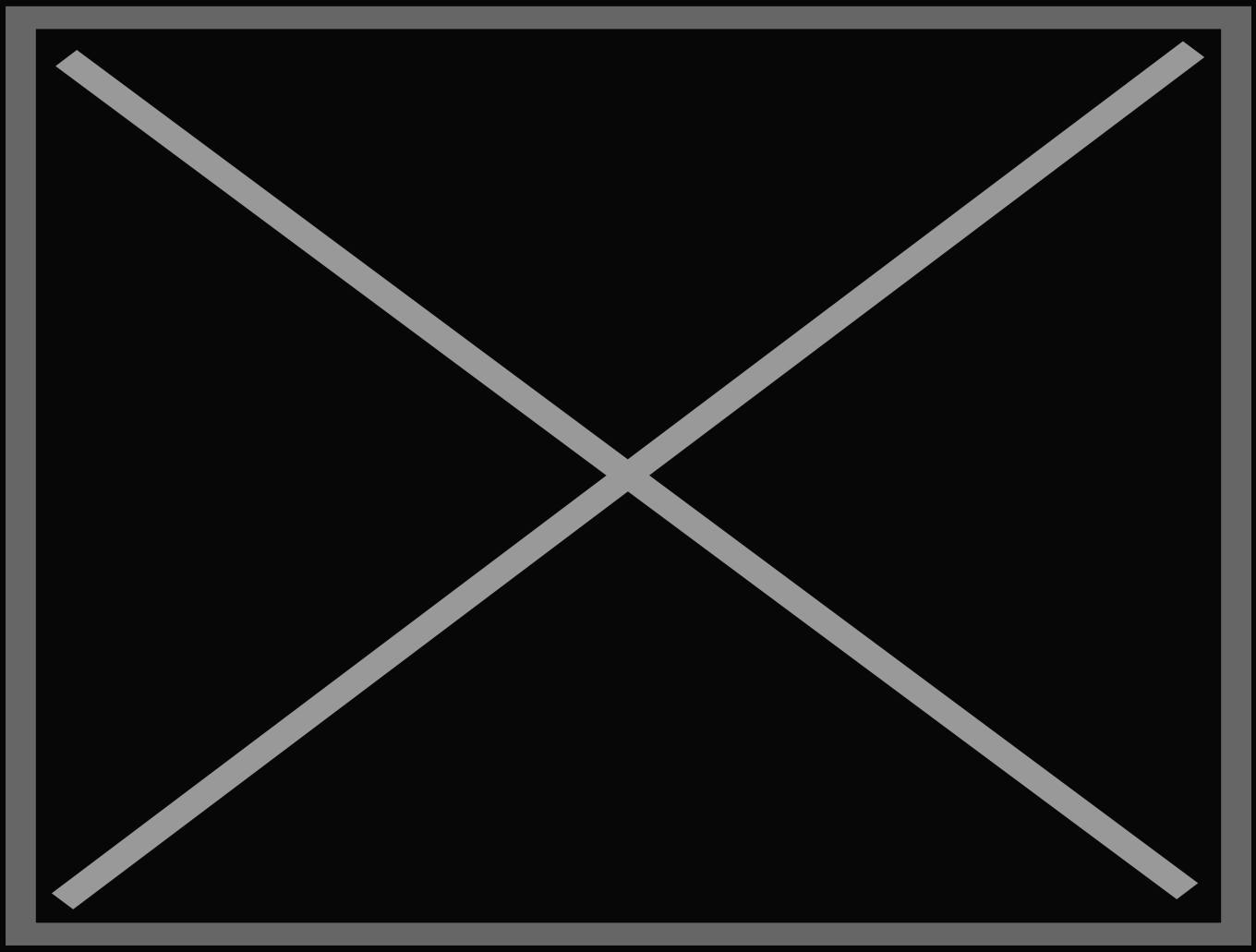
Pinsalab, la pinsa pensata per il mondo della ristorazione

pinsa-con-pancetta-e-zucchine-eb2582fd

Nata in tempi lontanissimi, la pinsa può essere considerata un'antenata della pizza. La sua storia risale all’Antica Roma contadina dove venivano macinate più tipologie di cereale ottenendo una sorta di schiacciata. Da qui il termine pinsa che deriva dal latino Pinsere, cioè allungare o schiacciare. Gli antichi Romani la impiegavano con funzione di vassoio sul quale servivano diverse preparazioni tipiche dell’epoca. Non sono solo due consonanti a renderla diversa dalla pizza e nemmeno la sua forma tipicamente ovale. A suo favore giocano tanti altri fattori di leggerezza, digeribilità, fragranza, versatilità e numero di calorie. Per cominciare, il suo impasto prevede una particolare miscela di farine di riso, frumento e soia, la presenza del lievito madre, un elevato apporto di acqua (circa l’80%), l'assenza di grasso animale e l'impiego di una quantità limitata di olio e di sale. Segue una lunga lievitazione di almeno 24 ore che conferisce alla pinsa una croccantezza esterna che si bilancia armoniosamente con la morbidezza del suo interno. Il risultato è una preparazione del 30% più leggera e meno calorica della classica pizza (Solo 180 Kcal per 100g di pinsa contro le 250 kcal per 100g di pizza).



Pinsalab, l’azienda leader nella produzione di pinse artigianali di alta qualità

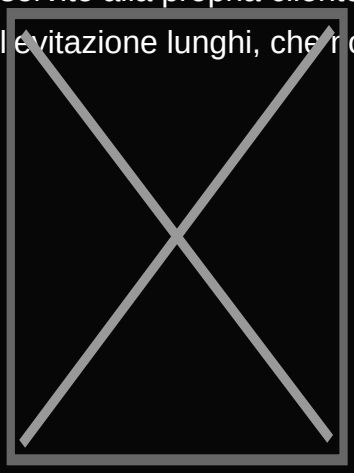
La pinsa è un trend topic di questi ultimi anni e a dimostrarlo è un mercato in grande fermento che nel 2020 vale oltre 18 milioni di euro con un incremento del 182% rispetto all’anno precedente (fonte: dati Nielsen del 4/4/21). Se i numeri aumentano a tripla cifra, ancora più incredibile è la straordinaria crescita di Pinsalab, la giovane realtà di Reggio Emilia il cui fatturato è aumentato, in questo ultimo biennio, del quasi 600%, passando dai 726.000 euro del 2018 a sfiorare i 5 milioni nel 2020. Pinsalab è nata nel 2016 dal sodalizio di quattro soci, diventati cinque nel 2018. Ciascuno con un background professionale diverso, ma accomunati da un vivace spirito imprenditoriale e dalla passione per il settore food e la ristorazione, decidono di unire le loro forze in un segmento ancora agli albori, ma in cui intravedono delle grandi potenzialità. Le vendite, fin da subito, confermano il loro intuito e Pinsalab s’impone sul mercato come player dominante grazie alla qualità dell’offerta delle basi precotte di pinsa.

Le pinse Pinsalab sono preparate ancora artigianalmente, come vuole la tradizione, con gli stessi ingredienti impiegati una volta: farina di frumento, di riso, di soia e lievito madre. Quindi, tanta

eccellenza nelle materie prime, una lenta lievitazione e la stesura fatta mano dell'impasto. Questi fattori, in primis, hanno permesso alla dinamica azienda di diventare, da marzo 2021, leader sul mercato retail della pinsa con una quota di mercato a valore del 32% circa (fonte: dati Nielsen ultimi 6 mesi aggiornati al 4/4/21). Una crescita economica e strategica importantissima che non ferma l'azienda artigiana della Pinsa: *"Il nostro obiettivo è diventare il punto di riferimento della pinsa italiana di qualità. Nel nostro futuro vogliamo aumentare in modo significativo la produzione, contando sempre su ingredienti premium e sull'innovazione*. *Per questo il 2022 ci vede impegnati a investire sia sul fronte dello sviluppo di nuovi prodotti sia su quello della comunicazione, per arrivare a quota 12 milioni di fatturato"* – spiega **Fabio Grillo**, Amministratore Unico di Pinsalab. Con un nuovo stabilimento di 2.000 mq dotato di moderni impianti di impasto e confezionamento, l'avvio imminente di una seconda linea di produzione, e con oltre 80 dipendenti, di cui 36 assunti solo negli ultimi sei mesi, Pinsalab si appresta a dominare con ancora più forza il segmento emergente della pinsa. La sua offerta è rivolta sia al canale retail come a quello horeca. Gli sforzi dell'azienda sono principalmente concentrati sul mercato italiano, ma c'è la volontà di mantenere uno sguardo più internazionale.

Pinsalab, l'artigiano della pinsa al servizio della ristorazione

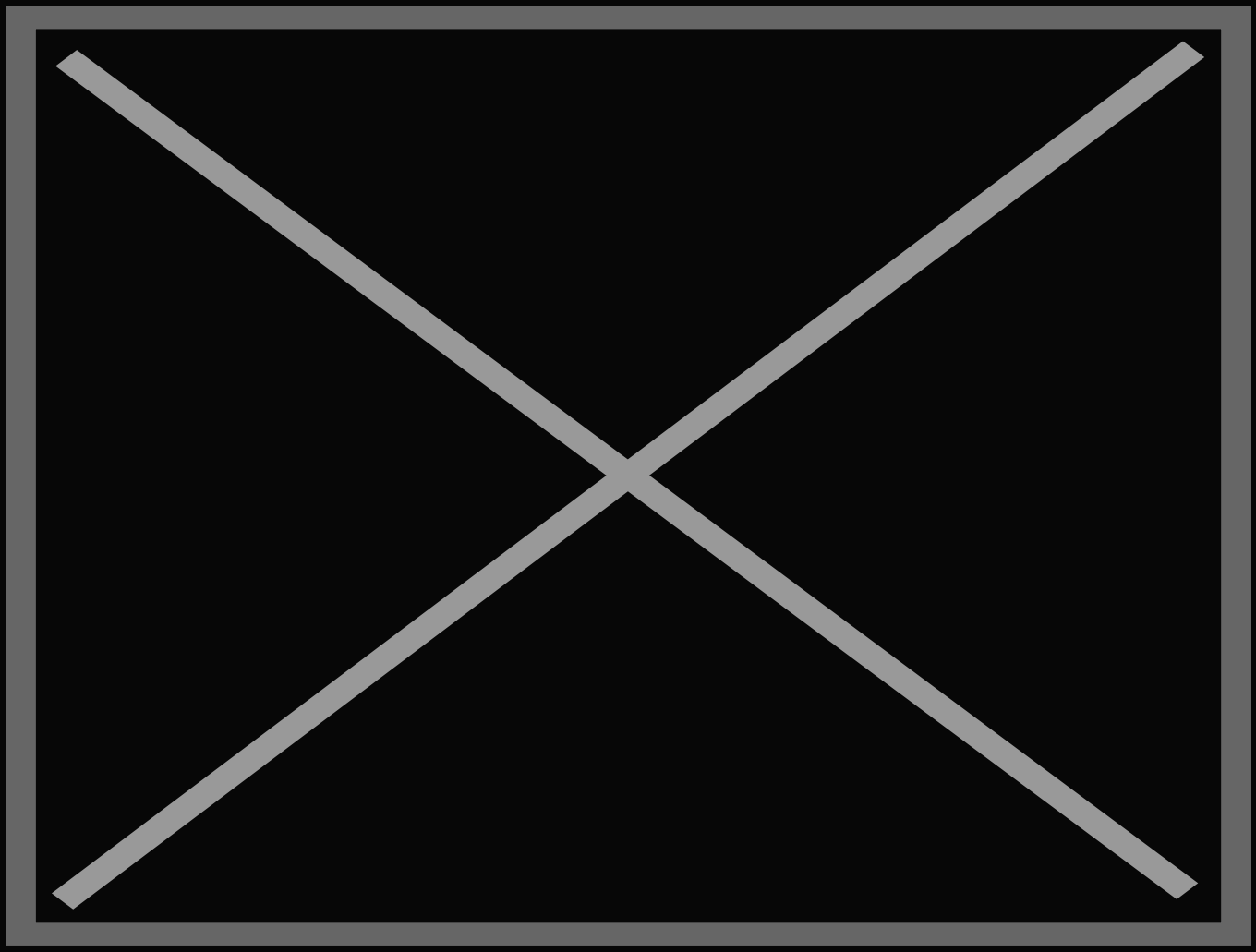
Così croccante e morbida, appetitosa ma leggera, la pinsa sta riscuotendo un successo da parte di chi, anche fuori casa, cerca una proposta gourmet ma veloce da mangiare. Senza dover mettere le mani in pasta e senza ottenere la specializzazione di pinsaiolo, i ristoratori hanno la possibilità di avere già delle basi precotte fresche e pronte da infornare. Vanno semplicemente farcite, cotte e servite alla propria clientela. La pinsa, infatti, richiede tecnica, manualità, tempi di lavorazione e l evitazione lunghi, che r on sempre coincidono con le esigenze di chi opera nel settore dell'HoReCa.



Pinsalab offre, così,il suo expertise nella produzione di pinse artigianali fresche, prodotte a partire da materie prime tracciate e di alto livello come le tre farine di frumento, soia e riso impiegate come vuole la ricetta storica e originale. La speciale miscela unitamente alla pasta madre conferisce a questo impasto delle note di gusto articolate e un'estrema leggerezza. In

particolare, la farina di frumento tenero tipo “0”, grazie a una elevata idratazione, permette di realizzare un impasto a lunga lievitazione, ipocalorico e con elevato contenuto proteico. La farina di soia, invece, con le sue importanti qualità nutritive, permette di ottenere un ottimo effetto di croccantezza e friabilità senza utilizzare lo strutto suino e con un apporto lipidico nettamente inferiore. È alla farina di riso che si deve la morbidezza che contraddistingue l’interno della pinsa. A lei spetta il compito di "fissare" l'acqua versata nell'impasto durante la fase di cottura. Infine, la pasta acida di frumento, sapientemente acidificata ed essiccata, conserva tutte le antiche caratteristiche. Una volta posto in maturazione a temperatura controllata dalle 24 alle 48 ore, i pinsaioli stendono l’impasto rigorosamente a mano conferendo la classica forma allungata. La lunga lievitazione e l’attento monitoraggio dell’umidità fanno sì che l’impasto, soffice e areato, conservi quelle caratteristiche intrinseche che ne fanno un prodotto unico e inconfondibile: superficie croccante e parte interna tenera. I panetti sono cotti a temperatura controllata e confezionati in tempi rapidi.

La base precotta di Pinsalab è pronta. Spetta al mondo della ristorazione (Bar, Ristoranti, Pizzerie e Gastronomie) sperimentare la propria creatività con la farcitura di ingredienti, dai più semplici a quelli più ricercati, per offrire un prodotto che stuzzica vista e appetito. Bastano solocinque minuti di cottura per proporre alla clientela una vera pinsa italiana, dolce o salata. La sua grande versatilità le consente di accompagnare, in modo sempre diverso, i momenti del pasto e le occasioni di convivialità: perfetta per l’aperitivo,come focaccia insieme a un tagliere di salumi e formaggi, si presta a essere un piatto unico e completo ma è altrettanto stuzzicante come dessert su cui spalmare golose creme e frutta secca.



Anche in versione integrale

Le basi precotte Pinsami sono disponibili anche nella nuovissima versione a base di farina integrale. L’impasto, sempre preparato rigorosamente a mano, contiene crusca, cruschello, mix di semi e germe di grano. Ricco di fibre e dal perfetto equilibrio di gusto e salute, garantisce la stessa croccantezza, digeribilità e il gusto unico di Pinsami.

Prodotti Pinsalab per l’HoReCa

Per il canale Horeca, Pinsalab offre la possibilità di scegliere la linea fresco (-4°C) e quella congelato (-18°) tra le basi Pinsa ovale, tonda e in versione maxi.

LINEA FRESCO (-4°C)

Base Pinsa ovale (classica o integrale) 32 x 18 cm
Base Pinsa tonda classica 32 cm ø
Base Pinsa maxi (classica o integrale) 55 x 35 cm

LINEA CONGELATO (-18°C)

Base Pinsa ovale (classica o integrale) 32 x 18 cm

Base Pinsa monoporzione classica 18 x 19 cm

Base Pinsa tonda classica 32 cm ø

Base Pinsa maxi classica 55 x 35 cm