Pizza in padella e a fuoco lento: così la mangiano a Shangai

pizza-roncadin04-bassa-e9a29cdd

La Pizza italiana conquista la Cina grazie all'idea dell'azienda friulana Roncadin.

Fino a poco tempo fa, in Cina era conosciuta quasi esclusivamente la pizza alta, di tipo "americano", mentre ultimamente si stanno diffondendo ristoranti italiani dove si cucina la nostra pizza tradizionale, con base sottile. Roncadin ha deciso di cavalcare proprio questo trend, esportando nel paese asiatico il proprio marchio e proponendo le sue pizze surgelate di alta qualità.

pizza 2

Il primo approccio è stato on-line (nel 2013); poi, visto che l'idea ha funzionato l'imprenditore Dario Roncadin ha deciso di aprire anche un punto vendita monomarca in un business center di Shanghai, la Zhong Rong Jasper Tower. Un esperimento che sta avendo un ottimo successo, tanto che già si parla delle prossime aperture. «Si tratta di una sorta di gastronomia di alto livello, in cui le pizze vengono cucinate al momento e servite, ma sono anche vendute in astuccio per il consumo a casa –spiega Dario Roncadin–. Le pizze vengono cucinate nel forno per essere consumate sul posto, mentre chi le acquista in astuccio riceve istruzioni su come cucinarle. Spieghiamo con attenzione come funziona la cottura, così che i clienti possano degustare il prodotto assaporandolo al meglio».

pizza 67]

Già, in forno: per funzionare il prodotto ha dovuto adattarsi alle abitudini peculiari del mercato cinese, che presenta una differenza non da poco: il metodo di cottura. «Il problema che abbiamo incontrato è che nelle case cinesi non si usano i forni, anzi molto spesso non si possiedono nemmeno –spiega Roncadin–. È stato quindi messo a punto un sistema di cottura alternativo al forno, che consente di cuocere la pizza in padella preservandone sapore e croccantezza.».

La pizza deve essere messa ancora surgelata sulla padella, coperta e cotta a fuoco lento per otto-dieci minuti.

Oltre alla cottura in padella anziché in forno, ci sono altre curiosità sul consumo della pizza in Cina: «Di solito in Cina la pizza non è considerato un pasto, ma una sorta di aperitivo o anche merenda. Per questo una pizza viene divisa tra più persone, consumata prima del riso o dei piatti tradizionali oppure in abbinamento ad altri piatti occidentali come la pasta. Per quanto riguarda le varietà, tra quelle che vendiamo in Cina la preferita è la Vegetariana, seguita da Quattro formaggi e Margherita» conclude Roncadin.