Enzo Coccia: «La ricetta contro la crisi? Offrire consulenze in Cina»

coccia-cd-2013-hr-img-1645-141-1e564568

Straordinario **Enzo Coccia**: il patron della **Pizzaria La Notizia di Napoli**, per primo, è riuscito a portare la pizza napoletana al San Sebastian Gastronomika International Cooking Congress, in programma dal 5 all'8 ottobre. «La mia avventura è cominciata nel 1994, quando ho aperto La Notizia, un piccolo locale per 30 coperti. Nel 2010, sulla stessa strada, spinto dal desiderio di sperimentare, ho avviato un'altra Pizzaria Notizia per dare spazio all'innovazione. Risultato? Sono nate le "pizze gourmet" con ingredienti come fichi, baccalà fresco, limone e tartufo».

Coccia - CD 2013-HR-IMG_1270-221**Il segreto per una pizza gourmet perfetta?**
Bisogna unire in modo virtuoso tecnica, creatività e idee originali.

La pizza creativa è una ricetta anti crisi?
Sì, senza dubbio. Ma attenzione: per fare business non basta proporre una pizza gourmet di alta qualità a prezzo accessibile: occorre anche spiegare al cliente le peculiarità della propria offerta, in termini di materie prime e di tecniche di cottura. Inoltre è importante offrire una buona selezione di vini e di birre artigianali, nonché un servizio eccellente.

Un'altra parola chiave, oggi, è food crossing.
Assolutamente sì. Già a fine anni '90 ha dato vita a Pizza consulting, società che organizza corsi e consulenze. Offriamo una formazione completa sul ciclo di lavorazione del prodotto e sull'organizzazione delle attrezzature per la corretta implementazione della struttura di produzione, personalizzata di volta in volta in base alle esigenze del cliente. La novità è che negli ultimi anni ci siamo espansi anche in Cina: con il supporto di una grande società, diffondiamo il concept della pizza napoletana realizzata con prodotti alimentari, tecniche e attrezzature della nostra tradizione. Tra le altre cose, abbiamo avviato una consulenza per lanciare una pizzeria napoletana a Pechino.

Il tuo consiglio, quindi, è di puntare anche sulle consulenze in Cina?
Sì: adorano la nostra cultura gastronomica. E c'è spazio per tutti.

Coccia - CD 2013-HR-IMG_1427-242**È sufficiente parlare inglese per offrire consulenze in Cina?**
Certo, perché lì ci si avvale di un interprete.

I tuoi riferimenti nel mondo della ristorazione?
Per professionalità, creatività e capacità d'innovazione, ho un debole per lo chef **Nino di Costanzo** del Ristorante Il Mosaico, nel rinomato Hotel Manzi Hotel di Ischia e per **Carlino Cinque**, patron del SanPietro di Positano, ristorante sul mare che può essere raggiunto con l'ascensore scavato nella roccia, oppure percorrendo il sentiero tra orti e giardini, accanto alle alte pareti rocciose: una passeggiata tipica della costiera amalfitana. Inoltre, mi piace molto il **Don Alfonso 1890**, il ristorante della famiglia Iaccarino insignito con due stelle Michelin, vicino a Napoli.

Ecco le puntate precedenti di *Dalla parte dello chef, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.*

nicole cavazzutiGiornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia e Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Igles Corelli: «È tempo di cucina circolare. E di food crossing».
Lo chef Marco Sacco: «Il successo è questione di professionalità»
Sebastiano Rovida: «Il locale non è una casa! Non fate troppi sconti»
Antonino Cannavacciuolo «Snellite il menù e pubblicizzate il locale»
Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»
Daniela Cicioni: «Cucina vegana: che business! Ecco i segreti»
Lo chef Andrea Virgilio: «Stimolate la clientela con serate a tema»