Pizza surgelata, Roncadin suggerisce le 7 regole per sceglierla

3496-bassa-darioroncadin-factory-c25d5db5

Anche la pizza surgelata ha le sue regole. Amatissima all'estero, anche in Italia, nonostante un certo snobismo, ha i suoi fan, come dimostrano i numeri: a inizio 2014, proprio le pizze rappresentavano ben il 12% del valore totale del mercato dei surgelati, che ha un valore complessivo di 1,9 miliardi di euro. Ed è uno dei pochi segmenti che tiene testa alla crisi, con un +0,4% e una crescita costante negli ultimi anni (fonte: Gfk).

La pizza surgelata, tuttavia, non è tutta uguale. «Il prodotto di riferimento, inutile extrasottile-margheritanasconderlo, resta sempre quello realizzato in pizzerie tradizionali e di qualità –afferma Dario Roncadin, amministratore delegato di Roncadin, azienda di Meduno (Pordenone) che produce 60 milioni di pizze surgelate all'anno -. Tuttavia la pizza surgelata industriale presenta i suoi vantaggi: è sempre a portata di mano, pronta in pochi minuti, è soggetta a severi controlli e deve rispettare alti standard di qualità. E, se scelta con attenzione, è anche buona, basta saper scegliere».

Ecco quindi le sette cose che forse non tutti sanno sulle pizze surgelate. La prima è che, paradossalmente, non tutte quelle presenti nel banco dei surgelati sono prodotte nel nostro Paese: «La normativa corrente non prevede l'obbligo di indicare il Paese dello stabilimento di produzione, in quanto può bastare un generico "Made in UE": per sapere se la pizza è realizzata in Italia, bisogna fare più attenzione al retro della confezione» spiega Roncadin.

Altro consiglio è di leggere con attenzione la lista degli ingredienti: «Più corta è meglio è - prosegue sempre Roncadin -. Al di là della farcitura, la pizza è un alimento semplice e fatto di ingredienti basilari: farina, acqua, pomodoro, olio, sale e soprattutto, poco lievito. Nel nostro caso, per esempio, scegliamo lievitazioni lunghe, che vanno da 5 a 24 ore, con una percentuale di lievito inferiore all'1%».

Terzo elemento da considerare è che una buona pizza, sia artigianale sia industriale, non deve far venire troppa sete, indice di una quantità eccessiva di lievito: «Se si mangia la pizza di sera e ci si

alza la notte per bere, può voler dire che la quantità di lievito nell'impasto era troppo elevata» afferma Dario Roncadin.

Quarto: a fare la differenza è la qualità dei singoli ingredienti e per scoprire meglio le caratteristiche del prodotto è sempre necessario leggere bene l'etichetta. «Ad esempio, è possibile avere qualche informazione sull'olio - suggerisce Dario Roncadin -: quello di oliva è da preferire, quello di palma è di qualità bassa. Per quanto riguarda l'acqua poi, Roncadin ha scelto di utilizzare solo quella del bacino idrico delle vicine Dolomiti Friulane, mentre la salsa di pomodoro è tutta derivata da pomodori italiani».

Quinto elemento da tenere in considerazione, lo spessore della base della pizza: si tratta di una delle differenze principali tra la pizza surgelata e quella del pizzaiolo. Ma anche in questo caso si possono trovare prodotti che si avvicinano a quelli artigianali. Il segreto sta nella tecnica utilizzata: «Le pizze surgelate risultano di solito un po' più spesse rispetto a quelle fatte a mano, in quanto il processo industriale abituale prevede che la pasta passi tra due rulli e, in questo modo, non si riesce a renderla molto sottile - spiega Dario Roncadin -. La pizza Roncadin fa eccezione, grazie al nostro brevetto di pressatura a caldo che consente di "schiacciare" la pasta senza tirarla, facendo diventare la base sottile come quella della pizzeria ».

Il sesto punto consiste nel considerare il metodo di cottura: il forno a legna è sempre preferibile perché consente di tenere sotto controllo l'umidità dell'impasto e di renderlo più croccante. L'attenzione alla sicurezza dei materiali e delle attrezzature deve essere massima: «Alla Roncadin - spiega sempre l'amministratore delegato - disponiamo di due forni a legna in cui cuociamo le pizze, utilizzando legno di faggio certificato per uso alimentare. Dopo ogni cottura le spazzole puliscono il piano, che è in pietra refrattaria, da eventuali residui di pomodoro. I controlli sono rigorosi e dalle analisi non risulta la presenza di idrocarburi nei nostri prodotti».

Infine, il settimo "segreto" riguarda il topping, la mozzarella: «Abitualmente si cuoce la pizza completa e poi si surgela, così quando a casa si rimette in forno, diventa gommosa e perde nel gusto. Per questo la nostra mozzarella è aggiunta solo dopo la cottura, così che si cuoce solo una volta, come succede per la pizza artigianale» conclude.

Roncadin, con sede a Meduno (Pordenone), nasce nel 1992 per la produzione di pizza italiana di qualità per la grande distribuzione tedesca. Oggi in azienda lavorano 336 persone, il fatturato del 2013 è stato di 56 milioni di euro, mentre quello stimato per il 2014 è 70 milioni di euro. Il 29% del fatturato è generato da clienti italiani, mentre il restante 71% da clienti stranieri, principalmente Germania e Gran Bretagna. Negli ultimi anni si è aperta anche a Cina e Stati Uniti. Nel 2013 ha prodotto 44 milioni di pizze, mentre la quota stimata per il 2014 è 65 milioni. Nel 2014 l'azienda ha sviluppato e prodotto

circa 370 ricette diverse di pizze farcite, producendo con un esclusivo brevetto di pressatura a caldo che consente di ottenere una pasta molto sottile.