Osservatorio Host, Pizzerie, quando la materia prima conta

host-2-4afde49d

Non di soli format vive l'Ho.Re.Ca. italiano. Come si è visto, uno dei punti di forza dei nostri operatori è proprio la grande competenza sul prodotto. Che nasce spesso anche dal gusto e dalla passione di lavorare per se stessi, di "mettere la propria firma" sul piatto, lo spuntino, il drink o la tazzina di caffè che si propone al posto di un brand magari più impersonale. Non stupisce quindi che anche il lato fornitori, a cominciare da quelli delle materie prime, stia contribuendo in modo importante alla elaborazione di questa via italiana. In **Molino Quaglia** ne sono così convinti che, nel 2006, hanno voluto creare un'**Università della Pizza** fondandola sul Manifesto della Pizza Italiana Contemporanea. Valorizzazione delle tradizioni dai territori, espressione della creatività del pizzaiolo, ingredienti italiani d'eccellenza: sono solo alcuni dei valori sostenuti dal Manifesto. "Abbiamo progettato Università della Pizza con lo scopo di far comprendere ai pizzaioli il ruolo importante che la loro figura riveste nel settore dell'alimentazione fuori casa" – spiega **Piero Gabrieli**, evidResponsabile Marketing di Molino Quaglia. Un progetto necessario, perché spesso la pizzeria viene vista, sia in Italia sia all'estero, come più vicina al fast food che all'autentica ristorazione. Se da un lato si tende ad associare, quasi sempre erroneamente, i prezzi contenuti con la basa qualità, dall'altra è pur vero che manca talvolta negli operatori un'adeguata conoscenza di come si realizza un impasto, di una lievitazione e maturazione corretta, o di una messa a punto della ricetta. Prosegue Gabrieli: "Siamo stati i primi (e ancora oggi gli unici) attori del mondo produttivo italiano a trasformare l'avvicinamento della pizzeria italiana contemporanea al mondo della cucina semplice, buona e sana in un progetto didattico e di comunicazione, capace di dare ai pizzaioli strumenti effettivi di crescita professionale e di miglioramento del prodotto finale. Oggi chi frequenta Università della Pizza ne esce con un bagaglio di conoscenza che non si esaurisce nella capacità tecnica di realizzare i diversi tipi di impasti e di lievitazioni, ma comprende anche le nozioni che gli permetteranno di gestire al meglio la relazione con collaboratori e dipendenti, l'organizzazione della produzione e della vendita, la valutazione dei costi di una ricetta, elementi di comunica-zione e marketing. E in più le tecniche di cucina di base per

sostituire i condimenti a lunga conservazione con ingredienti freschi e stagionali". Programma di studio interdisciplinare e lavoro in squadra – una didattica rivoluzionaria per il mondo della pizzeria – sono il segreto dell'Università. i partecipanti sono impegnati in un fitto calendario di laboratori pratici e lezioni teoriche, organizzati in modo da far lavorare in piccoli gruppi su lieviti, impasti, cotture e messa a punto di ricette, mentre in contemporanea altri gruppi sono coinvolti in sessioni su temi fondamentali per la qualità globale della pizzeria: gli aspetti nutrizionali degli alimenti, tecniche di comunicazione in sala e nel web, suggerimenti per la gestione del personale e dei collaboratori, modalità organizzative per migliorare l'esperienza di consumo della pizza, "trucchi" per scegliere e lavorare in cucina gli ingredienti più adatti secondo le stagioni. "Siamo stati pionieri del settore delle pizzerie "gourmet", oggi riconosciuto in Italia come l'alternativa di valore nel mondo delle pizzerie – conclude Gabrieli –. Lavorando con l'estero abbiamo peraltro notato che la presenza di catene di pizzerie è molto maggiore rispetto all'Italia e quindi per loro abbiamo tarato il "programma di studio" dando ancora più peso alle tecniche di lavorazione degli impasti, alla cottura della pizza e alla messa a punto delle ricette, per dimostrare che lavorare efficacemente una buona farina è alla portata di tutti e con costi che non variano sensibilmente rispetto all'uso di semilavorati industriali".

La collaborazione con gli chef

Sulla stessa linea anche **Molino Dallagiovanna**: "Collaboriamo da sempre con Chef e Maestri di fama internazionale che non solo testano costantemente le farine, ma ne inventano anche applicazioni d'eccellenza. Per quanto riguarda la pizza, il 2015 sarà l'anno della 'Pizza Gourmet' che verrà realizzata con una miscela di farine UNIQUA – spiega la Responsabile Marketing **Sabrina Dallagiovanna** –. Puntiamo a una produzione ricca e differenziata, che rispecchi le reali esigenze dei consumatori e, grazie ai due laboratori: d'Arte Bianca e d'Analisi e Ricerca, studia continuamente la miscela perfetta frutto della migliore tradizione e innovazione. Dopo le Farine Speciali, naturali al 100% e studiate per le singole lavorazioni e produzioni, sono arrivate le miscele senza glutine e quelle senza lattosio; ora Dallagiovanna presenta la linea di farine multiuso UNIQUA".