Pizza surgelata, gli stranieri e gli accostamenti più bizzarri

3848-web-breakfast-de428320

C’è la pizza ananas, peperoni e pancetta e quella con uova, pancetta affumicata e funghi. «Il Made in Italy piace, ma con un tocco di personalizzazione: gli inglesi impazziscono per la cipolla, i tedeschi per il piccante, mentre gli Stati Uniti sono i più affini ai gusti italiani» dicono alla Roncadin di Pordenone, che esporta pizze surgelate in diversi paesi del mondo tra cui Gran Bretagna, Germania, Francia, Spagna, Cina, Corea, Stati Uniti e Australia.

Paese che vai, pizza surgelata che trovi, anche se prodotta sempre in Italia da Roncadin. È quanto emerge dall’esperienza pluriventennale dell’azienda friulana che, nello stabilimento di Meduno (Pn) produce oltre 65 milioni di pizze surgelate in un anno, il 68% delle quali destinate al mercato straniero. «Pur amando tutti, indistintamente, la pizza italiana, tra gli stranieri non manca mai un tocco di personalizzazione legata ai gusti locali» afferma l’amministratore delegato Dario Roncadin.
Roncadin realizza prodotti sia a marchio proprio sia per la private label della grande distribuzione: i mercati principali sono, oltre all’Italia (32%), la Gran Bretagna (25%) e la Germania (17%), ma anche Stati Uniti (6%), Corea del Sud, Cina e Australia.

3848_web_piripiriAd accomunare le pizze Roncadin vendute in Italia e all’estero c’è l’attenzione per gli alti standard di qualità legati alla selezione delle materie prime, all’attenzione per i lunghi tempi di lievitazione e al processo produttivo. Si differenziano, invece, i gusti proposti: *"Abbiamo circa 150 ricette diverse: confezioniamo pizze ad hoc che seguono i gusti del Paese dove saranno venduti, talvolta con risultati che per noi italiani sono un po’ bizzarri – spiega Roncadin –. Ogni Paese ha delle preferenze ben definite persino per la salsa di pomodoro: esistono oltre 100 ricette diverse"*.

3848_web_duckPer quanto riguarda la pizza, i tedeschi preferiscono il gusto piccante e i salumi, mentre nel mondo anglosassone la cipolla e l’aglio sono d’obbligo. Negli Stati Uniti, invece, il gusto italiano si impone maggiormente: soprattutto nel settore d’alta gamma ci sono pizze molto vicine alle preferenze italiane, in quanto il desiderio è vivere pienamente l’italian style.

Non mancano poi le pizze insolite. Qualche esempio? *"Un classico molto amato all'estero è la pizza con peperoni, ananas e pancetta affumicata – afferma sempre Roncadin –. Piacciono molto anche quella con aglio e formaggio e la Breakfast, ossia la pizza con uova, pancetta affumicata e funghi"*. La digestione non sembra essere un problema per gli stranieri, che gradiscono anche la pizza con ragù condito, anelli di cipolla, peperoni e cipolla, oppure quella con peperoni, mais, pollo condito e formaggi. Senza dimenticare la pizza con cipolla rossa, cipollotto e anatra.

3848_web_breakfastMolto apprezzati anche gli ingredienti legati alla tradizione italiana: *"Dopo la scoperta del prosciutto crudo e della mozzarella di bufala, adesso, soprattutto tra gli inglesi, va fortissimo la pizza con la 'nduja, il salame piccante calabrese a pasta morbida. Abbiamo come fornitore un produttore di Spilinga, provincia di Vibo Valentia, famoso per essere il paese d'origine della 'nduja, caratterizzato da un particolare microclima adatto a conferire un gusto unico al salume. I prossimi trend? Potrebbero essere tartufo, funghi porcini, l'uso di diverse varietà di pomodori. Senza dimenticare la crescente attenzione al biologico, al diffondersi dell'alimentazione vegana e vegetariana e all'aumento della richiesta di prodotti gluten free"* conclude Roncadin.

Roncadin SpA, 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 2014 è stato di 80 milioni di euro, con una crescita del 30% rispetto al 2013, mentre il fatturato previsto per il 2015 è di 95 milioni. Nel 2014 sono state prodotte 65 milioni di pizze, mentre la quota prevista per il 2015 è di 80 milioni (tra pizze e snack).