# Da Rosa: la pizzeria gestita come un ristorante di alta cucina

img8113-8e3a2811

Una ricca offerta di pizze classiche e gourmet affiancata da una mirata proposta di primi e secondi di pesce preparati secondo i dettami della tradizione mediterranea, da degustare con un bicchiere di birra (rigorosamente artigianale) o di vino (ben 600 le etichette in cantina). Ecco la formula -vincente e reiterabile- del Ristorante Pizzeria Da img8124Rosa di Capiago Intimiano, in provincia di Como. Aperto nel 1977, ampliato per la prima volta nel 1992 e ristrutturato totalmente nel 2004, il locale festeggerà 40 anni di attività nel 2017. E ha vinto una scommessa per nulla scontata: fare business in provincia puntando su pizze innovative, contemporanee, spesso a base di pesce. «Alla base del nostro successo c'è un mix di più elementi: preparazione, artigianalità, dedizione e qualità delle materie prime. Cerchiamo di fare quasi tutto internamente: pane, grissini, paste, impasti, pasticceria», spiega Rosa, la fondatrice. «In generale, in Italia manca una seria conoscenza delle tecniche di preparazione della pizza. La cucina è un connubio di scienza e di creatività, ma molti colleghi si lasciano sedurre da leggende popolari, invece di studiare e di prepararsi. Viviamo nell'era della rivoluzione tecnologica, del sapere condiviso e dell'informazione a portata di un click, eppure pochissimi pizzaioli conoscono i processi di fermentazione e di lievitazione della pizza. Per esempio, il nostro impasto segue il metodo Polish, pochissimo lievito (1g/kilo per 72 ore di lievitazione)», aggiunge Luca, l'ultimo dei suoi sei figli.img8139

**Come si avvicinano i clienti alle pizze gourmet?**

Occorrono competenza, materie prime di qualità e abbinamenti studiati con cura, che non facciano pesare al cliente l'esborso di qualche euro in più. Insomma, non basta decantare la poesia, bisogna trasformarla in un'esperienza reale e appagante a tutto tondo.

**I vostri cavalli di battaglia?**

img8129Margherita a parte, che resta ovunque la favorita, da noi sono molto apprezzate le pizze gourmet a rotazione stagionale a base di pesce come la tonno rosso del Mediterraneo su cipolla rossa marinata al balsamico, rucola e fior di latte post cottura o la calamari, vongole veraci, spinaci novelli e stracciatella di burrata. Molti avventori, inoltre, ordinano le pizze speciali a rotazione settimanale, come quella con gamberi rosa di Sicilia con taleggio, uovo morbido, soncino e tartufo bianco. Amalfitani d'origine, siamo molto legati al mare e ai suoi prodotti: per questo affianchiamo alla proposta di pizze una selezione di primi e secondi di pesce, tra cui i tagliolini ai trenta tuorli con crudo di gamberi rossi e tartufo bianco; gli gnocchi di mamma Rosa con ricciola, vongole veraci, tartufi e crema di pistacchi di Bronte; il filetto di orata spadellata al burro su fonduta di fontina e tartufo bianco e castagne arrostite e la frittura mista che non ti aspetti, con totani, crostacei nazionali e paranza.

**Uno sguardo ai fornitori. Come li selezionate?** **img8134**

L'obiettivo è offrire al cliente il prodotto migliore. Ci riforniamo per lo più da aziende locali scelte personalmente, senza precluderci l'acquisto di alcuni ingredienti tipici regionali direttamente da produttori del luogo. È il caso, per esempio, della burrata pugliese o della bufala campana. Il caffè, poi, è importato direttamente da Napoli ed è preparato con una macchina con leva a mano. Quanto al pesce, il nostro principale canale è il mercato ittico di Milano.

**Parliamo di offerta beverage. Consiglieresti di seguire il vostro esempio, ovvero di offrire solo birre artigianali, sia alla spina sia in bottiglia?**

img8145Sì. Oggi il mondo della birra in Italia sta ricalcando le orme già percorse dal vino. Risultato? Il mercato offre prodotti di alta qualità, ideali per proporre abbinamenti eccellenti e inediti anche con pesce, carne e formaggi.

**E come si introduce con successo la birra artigianale in pizzeria?**

Non basta acquistare ottimi prodotti, occorre anche mantenerli in perfette condizioni. Per preservare al meglio tutte le proprietà organolettiche della birra non pastorizzata bisogna rispettare specifiche regole in fatto di temperatura, luce e umidità. Ecco perché ci siamo dotati di un impianto di conservazione e di spillatura per la birra artigianale. L'investimento, sui 10 mila euro, ci consente di offrire una spina perfetta. Ne proponiamo quattro a rotazione, oltre alle etichette in bottiglia.

**Vantate anche 600 etichette di vino, tra** **img8151****bianco e rosso. Funziona di più l'abbinamento pizza e birra artigianale o pizza e vino?**

La birra è più richiesta, ma sono sempre di più i clienti che ordinano il vino insieme alla pizza, in particolare una bottiglia di bianco o di bollicine per accompagnare una pizza a base di pesce.

**Organizzate anche eventi speciali?**

Sì: tre o quattro volte all’anno ospitiamo in cantina degustazioni e abbinamenti di food&wine. Sono momenti di socializzazione e di condivisione, che gratificano tutti: clienti, cantine sponsor e noi. Purtroppo non abbiamo il tempo di organizzarne di più.

Pizzeria da Rosa: la storia di successo