# Arte Bianca, numeri da record grazie a varietà e tendenza gourmet

img1274-4c602295

Una hit planetaria. Da ormai oltre un secolo e senza momenti di “stanca”. Come dire: se fossimo a teatro invece che al ristorante, sarebbe probabilmente The Phantom of the Opera, il musical che con le sue 7.846 repliche in 30 anni (una in più di Cats) ha battuto ogni record di Broadway. È la pizza, simbolo dell’Arte Bianca italiana, uno dei settori più vivaci del img1288fuoricasa. Ma non è sola: vanno alla grande anche l’altra grande icona tricolore, la pasta, e il pane, di cui il nostro Paese detiene il record mondiale di varietà, più di 300. È quanto emerge dall’analisi di diversi dati e tendenze più recenti che ha condotto l’Osservatorio di HostMilano, la manifestazione leader mondiale nell’ospitalità professionale dove, all’ultima edizione, il comparto Pane Pizza e Pasta si è distinto tra quelli in maggiore crescita. Secondo i calcoli di AIDEPI - Associazione Industrie Dolce e Pasta Italiane, nel 2014 il nostro Paese ha prodotto 3 milioni e 458 mila tonnellate di pasta, per un controvalore di 4 miliardi e 634 milioni di euro. Di queste il 57% va all’estero, oltre 1 milione e 971 mila tonnellate, che valgono 2 miliardi e 87 milioni di euro (il 45% del fatturato totale). Il consumo pro capite in Italia è pari a circa 25 kg l’anno. I prodotti da forno invece – dolce e salato – valgono 5 miliardi e 42 milioni di euro, corrispondenti a 1 milione e 123 mila tonnellate. L’export incide per il img129831% sul fatturato, con 1 miliardo e 571 milioni, e per il 41% sui volumi con 457 mila tonnellate. E parliamo in particolare di pizza: secondo le statistiche di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel nostro Paese esistono circa 25 mila pizzerie, che danno lavoro a 150 mila persone e realizzano un fatturato annuo di oltre 5,3 miliardi di euro. Interessanti anche i dati sui consumi: in media le pizzerie sono aperte per 280 giorni all’anno e servono 75 coperti al giorno. Se vi state chiedendo in quanti bei piatti di pizza calda e fumante si traducano, in fin dei conti, questi dati un po’ tecnici, preparatevi. Perché il numero è davvero da capogiro: quasi 900 milioni l’anno. Ovvero, in media ogni italiano – inclusi bebè e ultracentenari – mangia fuori casa almeno 15 pizze ogni anno, cioè più o meno una volta ogni tre settimane.

[caption id="attachment_98543" align="alignleft" width="300"]Patrick Ricci Patrick Ricci[/caption]

## QUALITÀ E SCELTA LE CHIAVI DEL SUCCESSO

Merito della varietà e della crescente attenzione alla qualità, che hanno trasformato piatti tradizionalmente “poveri” come pasta e pizza in una specialità gourmet cui si dedicano corsi e simposi e a cui non disdegnano di dedicarsi gli chef pluristellati. Basti pensare che persino l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha inserito un corso di studi in Pizza e Lievitati, che tiene Patrick Ricci, della pizzeria Pomodoro & Basilico di San Mauro Torinese. Ma cosa distingue una pizza-e-basta da una pizza gourmet? La differenza la fanno i fondamentali: farina macinata a pietra, impasto e lievitazione lunga e, soprattutto, la qualità degli ingredienti: olio extravergine, mozzarella di bufala DOP e pomodoro San Marzano sono i must, integrati dai prodotti a denominazione di origine e le altre eccellenze territoriali. Farine a pietra, integrali o free-from sposano i formati innovativi o resuscitati dalla tradizione anche per la pasta, in cui non mancano innovazioni anche decisamente insolite come la pasta al cioccolato. Quanto al pane, come certifica anche Nielsen, nonostante una leggera flessione il pane artigianale rimane il re della tavola italiana, con una quota di mercato dell’87,9%: se ne mangia un po’ meno, ma con una crescente attenzione alla qualità degli ingredienti e la scelta di varietà legate al territorio.

[caption id="attachment_98542" align="alignright" width="300"]Massimiliano Alajmo Massimiliano Alajmo[/caption]

Anche un notissimo tristellato come Massimiliano Alajmo si è cimentato con la sfida del lievitato gourmet, scegliendo di reinterpretare la focaccia con tecniche di cottura come il vapore e gusti tradizionali e inusitati per questo prodotto, come l’amatriciana. Una formula che si può tradurre anche nella collaborazione tra pizzaioli “veraci” e chef, come dai fratelli Salvo, a San Giorgio a Cremano (Napoli), che hanno coinvolto chef stellati per firmare pizze speciali da inserire nel loro menu, tra traduzione e innovazione: Gennaro Esposito, Antonino Cannavacciuolo, Nino Di Costanzo, Chicco Cerea, Davide Oldani e Mauro Uliassi.

## DESIGN DEL GUSTO VS DESIGN DELL’ESPERIENZA

img1313Quello che conta per il cliente, insomma, è l’esperienza complessiva. Quella che oggi si suole definire l’esperienzialità. Un sottile equilibrio sospeso tra gusto dei cibi, piacere visivo e “ambientale”, servizio impeccabile. “La pizza esce dunque dal contesto che la vedeva come un cibo ‘easy and cheap’ – concorda Roberta Sibani, Trade Marketing Specialist di Alfa Refrattari –. Sia il ristoratore sia il consumatore finale hanno alzato l’ago della bilancia in termini di cottura, mise en place e ricercatezza della materia prima. Si cerca sempre più il particolare, meglio se a km 0, con una particolare attenzione a impasti soffici e decisamente fragranti, leggerezza e digeribilità insuperabili,

impastata e farcita con prodotti del territorio che seguono la stagionalità". Queste, dunque, le esigenze cui devono rispondere le tecnologie. E ormai anche il forno a vista per la pizza, un tempo emblema del ristorante più alla buona, diventa anch'esso icona di stile. "Il trend che stanno seguendo tutti – afferma Andrea Ricci, Direttore Generale e Socio di Italforni – è quello di lavorare molto sul design. Ormai non basta più avere in gamma prodotti funzionali, devono anche essere ben studiati dal punto di vista estetico.img1651 Questo tipo di tendenza va incontro alle nuove esigenze dei clienti, non solo in Italia ma anche in tutto il resto del mondo". Ma il "design" si estende alla pizza stessa, non nella sua estetica ma nella sua composizione, tanto che si parla ormai già di una pizza contemporanea che va oltre la pizza gourmet: ad esempio, con impasti a base di acqua di mare microbiologicamente pura – ma rigorosamente proveniente dai mari del territorio – che abbatte la presenza di sali "cattivi" a favore di quelli buoni. Oppure a base di non-cereali come i semi di canapa, di cui sono note le proprietà benefiche. "I forni non sono più considerati macchinari da 'nascondere' ma diventano veri e propri complementi d'arredo che valorizzano il locale – aggiunge Federico Cuppone, Legale Rappresentante di Cuppone F.lli –. La ricerca nelle forme e nei materiali assume quindi un ruolo fondamentale nell'evoluzione dei prodotti. Accanto a questo si ricercano costantemente soluzioni innovative che da un lato semplifichino il lavoro del pizzaiolo: vanno in questa direzione gli studi sui materiali isolanti (coibentazione, mattoni refrattari, vetri ceramici), sui sistemimg1304i di produzione calore (resistenze elettriche, gas, aria) e sui sistemi di recupero del calore che normalmente viene perso dal forno". Innovazioni sospese tra ricercatezza e salutismo, che si fanno sfida per i produttori, come ci ha raccontato il top management di Imperia Monferrina: "Nel comparto professionale si nota una tendenza a semplificare e automatizzare alcune funzioni e, ancora di più, a sviluppare tecniche d'impasto specifiche per nicchie particolari: ad esempio, le farine "free-from" richiedono delle modalità di impasto diverse da quelle tradizionali. La nostra innovazione punta a rispondere a queste esigenze". Tecnologia al servizio della creatività, dunque, come sottolinea anche Nicola Dall'Olio, Sales Manager di Forni Ceky: "Ci siamo concentrati sul perfezionamento di un nuovo forno con piano rotativo in piastre refrattarie, per migliorare l'efficienza termica riducendo i consumi e i tempi morti durante i cicli di cottura. Proprio in questo ambito stiamo brevettando un sistema di controllo tramite telecomando, che permetta all'operatore di controllare le principali funzioni del forno direttamente da con la pressione di un tasto su pala". Una tendenza non solo italiana, ma che all'estero può richiedere adattamenti, come portare la qualità del forno a legna sull'elettrico (obbligatorio in diversi Paesi): "Opale è un forno elettrico per pizzeria con una forma tradizionale che richiama gli antichi forni – spiega Ferdinando Santoro, della Direzione Commerciale di Sud Forni –. Un prodotto efficiente ma che soprattutto tenga conto dell'ambiente, tema sempre più di interesse comune". Spesso si tratta anche di andare img1662ad occupare nuove nicchie con un'offerta ad hoc. "Negli ultimi anni abbiamo assistito alla diffusione del 'fenomeno food truck' – conclude Massimo Valoriani, Contitolare di

Refrattari Valoriani – che portano in giro prodotti di qualità a prezzi accessibili. Sull’onda di questo trend è nato il BABY Valoriani, un forno che, per i materiali e i componenti utilizzati, è a tutti gli effetti un mini professionale, frutto del nostro know-how artigianale”. In tutte le sue infinite declinazioni, il concetto chiave della pizza contemporanea o gourmet sembra essere quello di valorizzare l’innovazione nella doppia accezione di tecnologia e ingredienti di qualità: il mix di successo che da sempre è protagonista del settore Pane, Pizza, Pasta di HostMilano e che, nel 2017, si presenterà ancora più ricco.