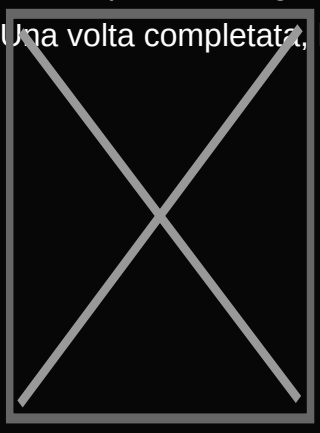
Pizza al distributore automatico: cibo dissacrante o futuristico?

vending-pizza-8c252071

Le vending machine, ossia i distributori automatici che da qualche anno a questa parte hanno invaso grandi città e piccoli centri, vivono un periodo particolarmente felice. A testimoniarlo è una recente indagine svolta da IPSOS, di cui abbiamo parlato recentemente, dalla quale emerge quanto e come il comparto stia crescendo celermente, in parte favorito dalla pandemia che ha messo in ginocchio la vendita al dettaglio prediligendo nuove abitudini (food delivery in primis). Nei tanti automatismi postmoderni che viviamo adesso finisce pure uno dei prodotti gastronomici italiani più noti al mondo, la pizza.

La notizia gira da qualche settimana e persino il Guardian e la CNN hanno dedicato degli articoli in merito. A Roma si può acquistare la pizza attraverso un distributore automatico attivo 24 ore su 24, che offre quattro varietà tra cui ovviamente l'immancabile margherita. Il tempo di attesa è di tre minuti. I clienti possono seguire passo per passo la preparazione attraverso un'apposita finestrella di vetro. Una volta completata, la pizza viene "servita" in una scatola con posate incluse.



Le reazioni sono prevedibilmente contrastanti. C'è chi fa subito spallucce senza neanche averla provata, alludendo al fatto che una pizza realizzata meccanicamente non potrà mai essere paragonabile a quella di un pizzaiolo, per tante ragioni. Dubbioso è pure **Angelo Iezzi**, presidente dell'API (Associazione Pizzerie Italiane), cosciente che *«innovazione e tecnologia*

procedano di pari passo, ma lo stesso vale per la qualità». C'è pure chi l'ha assaggiata trovandola gradevole ma paragonandola più ad una sorta di piadina.

È facile immaginare le opinioni di chi opera nelle pizzerie tradizionali del nostro Paese, che ha tutte le ragioni per tutelare a gran voce quella che giusto pochi anni fa è stata consacrata patrimonio culturale dell'umanità dall'Unesco. Il robot-pizzaiolo potrà mai diventare uno scomodo rivale in Italia? Forse è più probabile che ciò accada all'estero dove ci si può imbattere con maggiore facilità nelle vending machine per pizza. Da noi invece gli interrogativi sollevati sono molteplici e sarà impresa ardua convincere gli italiani che una macchina possa replicare egregiamente un pizzaiolo in carne ed ossa (ed esperienza). Tuttavia esiste un'altra faccia della medaglia, più legata ad esigenze strettamente commerciali. Qualcuno infatti potrebbe pensare di utilizzare tale macchina durante l'orario di chiusura del proprio locale, garantendo al cliente un servizio permanente.

Insomma, è ancora prematuro tirare le somme, le potenzialità della vending machine per pizza potrebbero riservare inaspettate sorprese in un futuro non lontano e diverso da quello tratteggiato nei romanzi e nei fumetti di fantascienza dei decenni passati.

(Giosuè Impellizzeri)