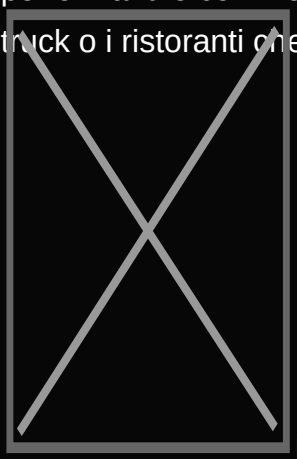
Alfa Forni, una consolidata realtà italiana

quick-alfa-forni-42bd93c9

Il take away e le partnership dei ristoranti con le app più famose hanno inesorabilmente selezionato le preparazioni più indicate al trasporto e indicato la via: piatti compatibili con i tempi del tragitto di consegna; caratteristiche che hanno premiato la pizza e di conseguenza la scelta verso forni più performanti e con meno costi dal punto di vista dei combustibili impiegati. Lo stesso vale per i food truck o i ristoranti che hanno ampliato la loro offerta con il mondo pizza.



La conferma viene da Alfa Forni, azienda che dal 1977 produce ad Anagni, in provincia di Frosinone, forni per la ristorazione ed anche per uso domestico: *"durante tutto il periodo di lockdown abbiamo registrato un aumento di oltre il 70% delle vendite e la stessa percentuale è attesa nell'anno in corso* - spiega **Sara Lauro**, ad di Alfa Forni - *la vera sorpresa è che le stesse performance le abbiamo avute anche all'estero, specie negli USA, dove il forno da esterno si sta imponendo come alternativa ai classici barbeque, affermando ulteriormente la via made in Italy al buon cibo"*

I forni alimentati a legna o a gas, di dimensioni ridotte e capaci di raggiungere temperature di 500 gradi, cioè quella richiesta per la cottura della classica "napoletana verace" sono diventati un must anche nelle case degli italiani. A guidare la classifica dei prodotti top seller ci sono i forni a gas. L'alimentazione a gas, infatti, ha registrato in questo ultimo anno una crescita del +500%. E sul fronte del risultato, non c'è stata nessuna perdita, tanto che anche i più famosi pizzaioli confermano che il gap di sapore con la cottura a legna è praticamente colmato.

Le tendenze e le necessità della ristorazione professionale

L'obbligatoria installazione di canne fumarie filtranti e l'ottenimento delle certificazioni ambientali, soprattutto in città, hanno fatto si che molte attività abbiano optato per forni elettrici. La tecnologia, nel frattempo si è evoluta. I brevetti, le nuove tecnologie, le resistenze ad alte prestazioni consentono a un forno elettrico di raggiungere temperature ottimali e anche i migliori pizzaioli, i più blasonati, hanno iniziato ad abbracciare questa nuova tecnologia non facendone segreto alcuno.

"I ristoratori hanno cercato nuove soluzioni per l'asporto e siamo riusciti a intercettare la domanda. Facilità di installazione, mobilità, spazio, maneggevolezza - continua Sara Lauro - *e le attività di comunicazione con i grandi nomi della pizza hanno fatto il resto. Se non avessimo continuato a investire in innovazione, non avremmo potuto sfruttare la leva del nuovo interesse verso il forno da pizza". Minimo comun denominatore dei modelli di Alfa Forni è l'esperienza nella lavorazione dell'acciaio inox. L'alta performance di questo sistema forno deriva infatti dal brevetto della camera di combustione: un innovativo sistema di "giro fumi" che crea un vortice di calore che assicura temperature altissime e cottura omogenea, con un abbattimento drastico dei consumi di combustibile.*