



Pasta
Valore
la forza

TECNOLOGIE



DUE IMPRENDITORI PARTENOPEI HANNO REALIZZATO LA PIZZA PREPARATA SECONDO LA TRADIZIONE, MA, DOPO LA COTTURA, IL PRODOTTO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO RAPIDO CHE NE MANTIENE INTATTE LE CARATTERISTICHE DI FRAGRANZA E GUSTO. SETTE SPECIALITÀ PRONTE CONSEGNATE A DOMICILIO

'A pizza di Napoli sfida il surgelato

Clementina Palese



Accanto al titolo, Maurizio Ramirez e Guido Freda, inventori della pizza napoletana tradizionale surgelata. Lo sviluppo imprenditoriale s'indirizza al franchising degli store 'A Pizza

REPARATA A NAPOLI come vuole la tradizione, da un pizzaiolo in carne e ossa, con i migliori ingredienti, cotta nel forno a legna e surgelata attraverso un processo di abbattimento rapido che ne preserva fragranza e gusto: è la pizza di 'A pizza, nuovo brand partenopeo. L'idea è di due imprenditori napoletani -Maurizio Ramirez e Guido Freda- che hanno passato due anni a studiare e fare ricerca sul prodotto e la tecnologia. Il prodotto è la classica pizza napoletana preparata con farina 00, acqua e lievito madre, condita con pomodoro campano, fior di latte o mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico fresco e cotta nel tradizionale forno a legna. La tecnologia è un tunnel di refrigerazione di ultima generazione, ad azoto liquido, che consente l'abbattimento del prodotto da 90 gradi centigradi a -20 gradi centigradi in soli 10 minuti salvaguardandone gusto, profumi e proprietà nutritive. Artigianalità pura e innovazione tecnologica, questa la formula. 'A pizza si conserva in freezer e si "risveglia" nel forno di casa in soli 8/10 minuti a una temperatura di circa 220° C. Il risultato a tavola è sorprendente: aroma, gusto e fragranza sono quelli della pizza tradizionale napoletana. Senza conservanti, né aromi aggiunti.

La capacità produttiva è di 9 mila pizze al giorno, tutte fatte a mano e destinate al mercato domestico: numero verde e *form on line* (www.apizza.it) per gli ordini; consegne a domicilio in tutta Italia attraverso un innovativo *frozen packaging*. "A pizza nasce in alternativa al porta pizza di

quartiere e alle pizze surgelate industriali", spiega Freda che vanta una lunga esperienza imprenditoriale come licenziatario prima e, poi, *joint venture partner* di McDonald's. Nel 2016 incontra Ramirez che sta studiando come ibernare la vera pizza napoletana per esportarla nel mondo e decide di liquidare la sua partecipazione con McDonald's per sviluppare e investire nel progetto. Così, il 19 dicembre scorso, 'A pizza è stata presentata a Napoli sfidando i pregiudizi dei napoletani. Promossa a pieni voti dal pubblico, è pronta per volare oltre i confini nazionali. Ci sono contatti avviati nei Paesi Arabi, fa sapere Ramirez.

Ma si guarda già oltreoceano: l'azienda ha il certificato di *export Usa* della *Us Food and drug administration* e il certificato di *Preventive controls for human food* della Fespca, *Food safety preventive controls alliance*. Lo sviluppo imprenditoriale va nella direzione del *franchising degli store* 'A pizza che sono punti di degustazione e distribuzione del prodotto al momento disponibile in sette varianti: Margherita, Bufalina, Bianca, Primavera, Porcina, Vegetariana, Friarella. 

