



## FOOD GOURMET ALL'OMBRA DEL VESUVIO ECCO UNA PIZZA PER I CELIACI

di **R. Castaldo** **XI**

## Food, nasce a Napoli la pizza senza glutine

Il prodotto è stato ideato dagli imprenditori Maurizio Ramirez e Guido Freda con il via libera dell'associazione italiana celiachia

L'azienda ha anche ottenuto il brevetto per invenzione industriale

di **Rosaria Castaldo**

**O**001427815 questo il codice numerico più importante del 2017 per il brand napoletano «A Pizza» gestito dalla Vulcano Food Gourmet. La progressione numerica identifica, infatti, il brevetto per Invenzione Industriale attribuito, dal Ministero dello Sviluppo Economico al «metodo per la produzione e conservazione della pizza napoletana artigianale» ovvero la «frozen pizza», audace intuizione di due imprenditori napoletani, Maurizio Ramirez e Guido Freda. Alla sua uscita, meno di un anno fa, l'invenzione ha fatto rabbrivire gli scettici procurandosi la scomunica dei puristi dell'arte bianca.

«Il Brevetto di Invenzione industriale, è un riconoscimento importante che premia anni di ricerca e studio, (avviati molto prima dell'immissione del prodotto sul mercato) – spiega Ramirez – nonché di inve-

stimenti, del processo di lavorazione e abbattimento della pizza napoletana. Un metodo che non tradisce i valori artigianali e il gusto autentico della pizza napoletana ma che consente di preservarli intatti grazie alla più avanzata tecnologia del freddo».

Nonostante le resistenze dei conservatori, la società, in tempi record, ha registrato numeri da capogiro: oltre 50mila pizze vendute nei primi 10 mesi di attività, 2500 clienti attivi in tutta Italia (di cui il 15% a Napoli). Lombardia, Veneto e Toscana le regioni con più ordini ed un tasso di riacquisto dei clienti del 50%: un acquirente su cinque ha riordinato nello stesso mese e, al riacquisto, il 100% ha raddoppiato il quantitativo.

Ma gli obiettivi di produzione sono ancora lontani: 3000 pezzi a settimana contro le 3000 unità giornaliere potenziali. Per la pace degli amanti della verace, «A pizza» co-

niuga artigianalità, qualità degli ingredienti (mozzarella, lievito madre, olio evo), all'alta tecnologia. Niente a che vedere con i dischi congelati del supermercato in quanto stesa a mano, cotta nel forno a legna e immediatamente abbattuta. Nessuna pretesa di sfidare l'arte dei pizzaioli: il target di riferimento della società napoletana infatti non è il cliente che va in pizzeria ma il mercato domestico dei «porta pizza», inoltre rappresenta l'alternativa di qualità alle pizze surgelate industriali, soprattutto oltre la Campania e nel mondo.

Ma la chicca dei vulcanici (di nome e di fatto) imprenditori, resta l'ultimissima novità: la prima vera pizza artigianale napoletana criogenizzata senza glutine, certificata dalla Associazione Italiana Celiachia (Aic). Si ordina telefonando al Numero Verde 800 931193 o via email al sito [www.apizza.it](http://www.apizza.it).

**E**

### ● Chi sono

La Vulcano Food Gourmet srl con sede in Napoli è stata costituita da due soci paritari: Maurizio Ramirez e Guido Freda (foto), insieme hanno fondato il marchio «A Pizza». Maurizio Ramirez, 53 anni, è l'ideatore del progetto e il responsabile della produzione. Guido Freda, 55 anni, vanta una forte esperienza nel food.

