



'A Pizza un progetto col brevetto

*La sfida: portare la vera pizza di Napoli in tutta Italia.
Senza farle perdere nemmeno un grammo di qualità*

Il Ministero dello Sviluppo Economico riconosce l'invenzione industriale per il "metodo per la produzione e conservazione della pizza napoletana artigianale" di 'A Pizza e assegna il Brevetto per Invenzione Industriale n° 0001427815 alla Vulcano Food Gourmet srl titolare del brand 'A Pizza. L'attestato di brevetto, rilasciato il 29 maggio 2017 dalla Direzione generale per la lotta alla contraffazione Ufficio italiano Brevetti e Marchi, conferma l'innovazione tecnologica del processo di produzione e conservazione di 'A Pizza, la prima pizza napoletana artigianale surgelata che ha rivoluzionato il mondo della pizza a dicembre 2016.

<Il Brevetto di Invenzione industriale è un riconoscimento importante che premia anni di ricerca e studio, nonché di investimenti, 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>, commenta Maurizio Ramirez, l'imprenditore napoletano inventore del processo e co-titolare con Guido Freda del brand 'A Pizza.

'A PIZZA

'A pizza è il progetto di due imprenditori napoletani Maurizio Ramirez e Guido Freda che coniuga artigianalità ed alta tecnologia. È la prima pizza napoletana fatta a Napoli come vuole la tradizione: a mano da un pizzaiolo partenopeo, con i migliori ingredienti, cotta nel forno a legna e immediatamente abbattuta per poter essere consegnata surgelata in tutto il mondo. 'A pizza è un prodotto locale che si rivolge al mercato globale senza tradire le sue origini



e senza cancellare le tradizioni. Il processo di abbattimento rapido – da 90° a meno 20° in dieci minuti – ne preserva profumo, fragranza e gusto, nonché tutti i valori nutrizionali: il risultato è una pizza da consumare a casa buona come in pizzeria. Pensata per il mercato domestico, ‘A Pizza si conserva in freezer e si “risveglia” nel forno di casa in soli 8/10 minuti ad una temperatura di 220°. Senza conservanti, né aromi aggiunti, è 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. Oltre alla tradizionale Margherita, il catalogo di ‘A Pizza prevede altre sei varianti: Bufalina, Bianca, Primavera, Porcina, Friariella, Piennolo Dop. Gli ingredienti sono tutti di alta qualità, a Km zero, selezionati con cura tra i migliori fornitori.

‘A Pizza nasce per il mercato domestico come alternativa al “porta pizza” di quartiere e alle pizze surgelate industriali. Si ordina telefonando al Numero Verde 800 931193 o si ordina con pochi click on line sul sito www.apizza.it. Viene distribuita in una elegante bag di cartone direttamente al cliente finale a domicilio mediante veicoli a due e quattro ruote dotati di celle frigorifero. Il corriere espresso partner GLS garantisce la consegna in tutta Italia e lo speciale “frozen packaging” preserva il prodotto

alla sua temperatura di partenza senza interrompere la catena del freddo per 36 ore. Nelle principali città italiane ‘A Pizza viene consegnata entro 24 ore dalla sua spedizione.

L'azienda

Il progetto ‘A Pizza nasce nel 2014 ed è una storia tutta napoletana.





Food

Il quartiere generale è a Pozzuoli, nel territorio verde dei Campi Flegrei a nord di Napoli, in uno stabilimento di 900 mq dove è concentrata tutta la filiera produttiva e la logistica: due forni a legna e un tunnel di refrigerazione ad azoto liquido messo a punto proprio per 'A Pizza. Il processo di abbattimento è straordinariamente veloce: da 90° a -20° in soli dieci minuti. La capacità produttiva dello stabilimento è stimata in 9000 pizze al giorno. Artigianato e tecnologia industriale convivono in uno stabilimento moderno ed efficiente, a ciclo completo, dotato delle più alte certificazioni di qualità (HACCP – UNI 10854:1999 e ISO 22000:2005). L'azienda ha inoltre il Certificato di Export USA della U.S. Food and Drug Administration ed il certificato di Preventive Controls for Human Food della FESPCA Food Safety Preventive Controls Alliance.

I soci

Maurizio Ramirez, napoletano, classe 1964 è l'ideatore del progetto e il responsabile della produzione. Imprenditore nel settore del calzaturiero, dal 2012 studia il mondo della pizza con l'obiettivo imprenditoriale di fare emigrare l'autentico prodotto artigianale napoletano nel mondo, facendo dell'abbattimento con la tecnologia criogenica, il mezzo per fare giungere La vera Pizza Napoletana ovunque come appena sfornata.

Guido Freda, classe 1962, napoletano, vanta una forte e completa esperienza imprenditoriale nel mondo del food: dal 1998 è stato prima licenziatario



e poi Joint Venture Partner di McDonald's, leader mondiale della ristorazione veloce. Nel 2016 ha liquidato la sua partecipazione nella Joint Venture con McDonald's per sviluppare ed investire in un marchio/prodotto legato alle tradizioni e alla cultura della sua terra.

Dall'incontro dei due, oggi soci alla pari della Vulcano Food Gourmet srl con sede in Napoli, nasce il prodotto ed il marchio 'A Pizza.

Il prodotto

Dietro ogni pizza di 'A pizza c'è un pizzaiolo in carne ed ossa che fa l'impasto, stende con le mani il panetto, condisce e inforna il prodotto nel tradizionale forno a legna. 'A pizza è un prodotto artigianale fatto con sola farina 00, acqua, lievito naturale; condita con i migliori ingredienti di stagione ed esclusivamente con olio extravergine d'oliva. Non contiene conservanti né aromi aggiunti. È prodotta secondo alti standard di qualità. L'etichetta breve è garanzia di un prodotto salubre e genuino. Ogni pizza di 'A Pizza ha un peso di circa 400.

