

Cover-Intervista
Norbert Niederkoller
Obiettivo raggiunto

Follow Artù
Le prime, preziose
testimonianze

Spagna inedita
Quegli chef emergenti
valgono il viaggio

Alberto's Choice
L'atmosfera regale dell'Ambasciata

Dicembre
2017
87

ARTù Bimestrale Edifis

Format food

'A Pizza va forte, surgelato si può

Di Theo Smith

Più di cinquanta mila pizze vendute nei primi dieci mesi di produzione: un successo.

Oltre 2500 clienti attivi in tutta Italia di cui il 15% solo a Napoli. Lombardia, Veneto e Toscana le regioni che hanno registrato il maggior interesse e numero di acquisti. A dicembre, 'A Pizza compie un anno dal primo lancio sul mercato e i numeri ad oggi calcolati confermano il successo di questa impresa che ha cuore napoletano e visioni internazionali. È un Brevetto del Ministero dello Sviluppo Economico che ne ha riconosciuto l'invenzione industriale per il "metodo per la produzione e conservazione della pizza napoletana artigianale". I dati evidenziano un alto tasso di gradimento e numeri che hanno superato le più rosee previsioni e un pregudizio non trascurabile: la pizzasurgelata. Sì, perché 'A Pizza è una pizza autenticamente napoletana, ovvero lavorata a mano da un pizzaiolo in carne ed ossa, condita con i migliori ingredienti freschi e a chilometro zero, cotta nel forno a legna tradizionale e immediatamente abbattuta, sottoposta ad un processo tecnologico di criogenesi (dai 90 gradi del forno alegna a meno 20 gradi del tunnel di refrigerazione che è praticamente attaccato al forno) che ne preserva intatti sapori, gusto, profumi ed emozione. È un prodotto che nasce per il mercato domestico, come alternativa alla pizza dei "portapizza" di quartiere e alle pizze surgelate industriali dei colossi della ristorazione. I due imprenditori napoletani, Maurizio Ramirez e Guido Freda, hanno dimostrato che è possibile combinare artigianalità e tecnologia del freddo e recapitare a casa degli italiani - e ora si punta anche all'estero - la buona pizza napoletana profumata di San Marzano e basilico. «Siamo riusciti a raggiungere migliaia di clienti in



“Il segreto sta negli ingredienti di base: freschi, di provenienza certificata e di altissima qualità”

tutta Italia, direttamente da Napoli con un prodotto nuovo ed un sistema di spedizione inedito che prima non esisteva!», dichiara soddisfatto Maurizio Ramirez, «con un tasso di riacquisto del 50%, i clienti ci testimoniano la fiducia e l'apprezzamento di un prodotto che pur essendo innovativo, allo stesso tempo rimane legato indissolubilmente alla tradizione culinaria della nostra terra». Dal domestico, lo scenario si allarga all'Horeca complice una comunicazione che in un anno ha raggiunto risultati interessanti a fronte di zero investimenti pubblicitari se non Pr e social me-

dia. Consenso sui social e passaparola. «Il mondo HORECA si è accorto della nostra realtà ed i clienti che sempre più numerosi stiamo servendo riescono con il nostro prodotto a servire una ottima pizza, soddisfacendo una richiesta che prima non potevano coprire nei loro esercizi, in maniera semplice efficace e con alta qualità. Ora i nuovi scenari sono rappresentati dai mercati esteri, con futuri partner». La semplicità sembra il segreto di questo successo che ha alle spalle due anni di studi e ricerche sul prodotto e la tecnologia. 'A pizza si ordina infatti telefonando al Numero Verde 800 931193 o via email al sito www.apizza.it. Viene distribuita confe-

'A Pizza va forte, surgelato si può

Format food

Di Theo Smith

Più di cinquanta mila pizze vendute nei primi dieci mesi di produzione: un successo.

Oltre 2500 clienti attivi in tutta Italia di cui il 15% solo a Napoli. Lombardia, Veneto e Toscana le regioni che hanno registrato il maggior interesse e numero di acquisti. A dicembre, 'A Pizza compie un anno dal primo lancio sul mercato e i numeri ad oggi calcolati confermano il successo di questa impresa che ha cuore napoletano e visioni internazionali. È un Brevetto del Ministero dello Sviluppo Economico che ne ha riconosciuto l'invenzione industriale per il "metodo per la produzione e conservazione della pizza napoletana artigianale". I dati evidenziano un alto tasso di gradimento e numeri che hanno superato le più rosee previsioni e un pregudizio non trascurabile: la pizzasurgelata. Sì, perché 'A Pizza è una pizza autenticamente napoletana, ovvero lavorata a mano da un pizzaiolo in carne ed ossa, condita con i migliori ingredienti freschi e a chilometro zero, cotta nel forno a legna tradizionale e immediatamente abbattuta, sottoposta ad un processo tecnologico di criogenesi (dai 90 gradi del forno alegna a meno 20 gradi del tunnel di refrigerazione che è praticamente attaccato al forno) che ne preserva intatti sapori, gusto, profumi ed emozione. È un prodotto che nasce per il mercato domestico, come alternativa alla pizza dei "portapizza" di quartiere e alle pizze surgelate industriali dei colossi della ristorazione. I due imprenditori napoletani, Maurizio Ramirez e Guido Freda, hanno dimostrato che è possibile combinare artigianalità e tecnologia del freddo e recapitare a casa degli italiani - e ora si punta anche all'estero - la buona pizza napoletana profumata di San Marzano e basilico. «Siamo riusciti a raggiungere migliaia di clienti in

“Il segreto sta negli ingredienti di base: freschi, di provenienza certificata e di altissima qualità”

Consenso sui social e passaparola. «Il mondo HORECA si è accorto della nostra realtà ed i clienti che sempre più numerosi stiamo servendo riescono con il nostro prodotto a servire una ottima pizza, soddisfacendo una richiesta che prima non potevano coprire nei loro esercizi, in maniera semplice efficace e con alta qualità. Ora i nuovi scenari sono rappresentati dai mercati esteri, con futuri partner». La semplicità sembra il segreto di questo successo che ha alle spalle due anni di studi e ricerche sul prodotto e la tecnologia. 'A pizza si ordina infatti telefonando al Numero Verde 800 931193 o via email al sito www.apizza.it. Viene distribuita confe-

144
145



Nella pagina a fianco: l'ingresso de 'A Pizza store; in questa pagina: l'interno; i due fondatori, da sinistra Maurizio Ramirez e Guido Freda.

zionata in una elegante scatola di cartone direttamente al cliente finale a domicilio mediante veicoli a due e quattro ruote dotati di celle frigorifere. 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. "Dal forno di Napoli a casa tua. Il Gusto che non si perde per strada" è lo slogan dell'azienda che punta an-

che a prezzi competitivi: dai 5,90 per la Margherita ai 6,90 per la Porcini.

E una volta a casa? Semplice, 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, ma è anche disponibile in altre varianti: oltre alla tradizionale Margherita ci sono la Bufalina, la Bianca, la Primavera, la Porcina, la Vegetariana, la Friariella. E novità assoluta la gluten free lanciata sul mercato ad ottobre in tre varianti (Margherita, Bufalina e Primavera, prezzo 6,90 euro) con tanto di etichetta con la spiga sbarrata, garanzia di qualità e sicurezza alimentare dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC). Fanno le cose per bene i due soci napoletani: dedicano una grande attenzione al customer care e ascoltano le esigenze di una domanda sempre più varia e consapevole. Anche questo è fare impresa. •

