CONDIMENTI GOURMET

Veronica Fumarola

L'offerta delle aziende si fa sempre più premium, nel segno delle specialità regionali e di tecniche di conservazione che garantiscano la naturalità

La pizza, nell'ultimo anno, è stata sinonimo di convivialità e spesso ha rappresentato l'unico piacere da concedersi in casa dopo una lunga giornata di lavoro o nel weekend. Forse anche per questo le aspettative dei consumatori, desiderosi di coccolarsi con qualcosa di buono, sono aumentate, tanto da far crescere l'interesse verso le pizze gourmet. E i pizzaioli non si sono sottratti: dagli impasti alle farine, dalle passate ai condimenti, la ricerca della particolarità non manca.

«Si assiste – dichiara **Federico Masella, Responsabile Marketing Italia di Menù** – a una tendenza alla sperimentazione anche per le farciture. La spinta verso la pizza gourmet porta ad affiancare a prodotti freschi alcune specialità conservate, purché siano sempre di altissima qualità. Sono molto apprezzati i prodotti italiani e quelli con determinate origini e denominazioni. La pizza ora è questo: un piatto unico, che regala a ogni boccone i sapori delle diverse eccellenze dei territori italiani».

Conferma il successo delle pizze gourmet anche **Marina Candellari, Direttrice Marketing di Greci Industria Alimentare:** «Il trend si è consolidato nel 2020, e non solo per gli impasti. Anche nelle farciture la tendenza è stata quella della differenziazione con ingredienti pregiati, legati ai territori e alle tradizioni: pizze che si sanno raccontare, che soddisfano il gusto e suscitano emozioni gastronomiche».

Ilaria Scapin, Responsabile Marketing di Nova Funghi, sostiene che la pizza gourmet sarà protagonista anche in futuro: «A nostro parere l'interesse continuerà a crescere e andrà ad allargare

I PUNTI CHIAVE

1. La filiera corta e a **KM ZERO** è un plus sempre più richiesto
2. Sì a prodotti tipici e **SPECIALITÀ REGIONALI**
3. Tra le novità spiccano le **CREME VEGETALI**
4. **PROCESSI DELICATI** per il massimo rispetto delle materie prime

la base dei consumatori che si spostano sempre più verso una variabilità di gamma e una qualità che tiene conto dell'aspetto salutistico».

SUCCESSO PER LE SPECIALITÀ REGIONALI

Funghi, carciofi, friarelli, olive & co. non si sottraggono, quindi, ai trend che stanno accompagnando il food & beverage italiano negli ultimi anni: km 0, naturalità, regionalità, meglio ancora se Dop o Igp. E l'interesse di pizzaioli e amanti della pizza verso questi elementi resterà alto anche in futuro.
«Per quanto riguarda gli ingredienti – affermano da **F.lli Polli** – si è confermata l'attenzione alla qualità dei prodotti e alla loro provenienza, con una predilezione per quelli da filiera corta o a km 0. E questa tendenza sarà sempre più importante nel post pandemia. Noi continueremo a cavalcarla grazie alla qualità che siamo in grado di garantire con i nostri prodotti ricercati, spesso di provenienza italiana e lavorati da fresco, proposti sia nella tradizionale latta, ma con un peso inferiore a quello che normalmente si riscontra sul mercato, sia in packaging alternativi e più facilmente smaltibili come il doypack. Infine, stiamo proponendo referenze che uniscono la ricerca di nuove tecnologie a packaging di facile smaltimento: tra questi, verdure conservate senza liquido pronte all'uso in una vaschetta da 200 g». Tra i condimenti più richiesti ci sono sicuramente prodotti iconici, tipicità regionali, in grado di regalare alla pizza un sapore particolare, unico. Proprio una specialità ha riscontrato ottimi risultati nell'ultimo anno di Pucci: «La nostra offerta per le pizzerie – spiega **Fabio Silani, Direttore Commerciale di Pucci** – è molto ampia perché siamo in grado di fornire qualsiasi tipo di guarnizione per pizza. Ottimi risultati ha registrato un nostro nuovo prodotto, i Friarielli alla napoletana, sempre più utilizzato dalle pizzerie sul territorio nazionale».
Friarelli e broccoli alla napoletana sono protagonisti anche della gamma prodotti di Sama: «Abbiamo un assortimento per farcire le pizze classiche e referenze per proposte premium – spiega **Federica Fiore, Marketing Manager di Sama** –. Non mancano, però, prodotti per comporre pizze speciali e gustose, come i friarielli o i broccoli alla napoletana».
È diversificata la proposta di Bio Organica Italia, specialista del biologico.

POMODORO ESSICCATO: CRESCE L'INTERESSE

«Noi serviamo solo pizzerie industriali, proponendo pomodoro semi dried surgelato e ciliegino semi dried surgelato – spiega **Angela Fiordelisi, Marketing Manager di Fiordelisi** –, così come ingredienti pronti all'uso in bag da 2,7 kg. Tutti i prodotti hanno il vantaggio di aver subito una semi-lavorazione e si presentano pronti all'uso. Inoltre, stiamo proponendo packaging alternativi alla latta, più leggeri, maneggevoli e facili da smaltire».
I pomodori secchi fanno parte anche dell'offerta di Neri Industria Alimentare: «Oltre alla linea dei pomodori – fa sapere **Alessio Baronti, Direttore Commerciale di Neri Industria Alimentare** –, abbiamo un'ampia gamma di articoli per le pizzerie. Dai classici carciofi, funghi e verdure grigliate alle olive italiane e toscane, sia intere sia denocciolate. Altro articolo di grande interesse è il pomodoro essiccato al sole, sempre più apprezzato e utilizzato come ulteriore farcitura».

BIO ORGANICA ITALIA
Olive 'Peranzana' denocciolate Pronto Pizza

Olive nere denocciolate 'Peranzana' confezionate in Atm, ideali per farcire la pizza

Vaschetta in plastica da 600 g

D&D ITALIA – D'AMICO
Pomotto Robo

Pomodorini interi rossi e gialli confit senza buccia, dalle note agrodolci, dal colore deciso e uniforme, morbidi e carnosi. Ideali per decorazioni e contrasti di sapore in antipasti, primi, secondi, pizze, panini e insalate

Latta da 770 g

F.LLI POLLI
Carciofi a fettine al naturale

Fettine di carciofo al naturale, pronte all'uso o perfette da condire a piacimento

Doypack da 1,7 kg

F.LLI SACLÀ
Olive nere snocciolate

Il prodotto icona di Saclà, riconosciuto come eccellenza nel panorama delle olive, in un formato ideale per la trasfomazione. Ottimo per la guarnizione della pizza

Latta da 5 kg (peso netto 2,2 kg)

FIORDELISI
Carciofi al naturale

Carciofi pronti all'uso, non immersi in liquido di governo come salamoia o olio. Disponibili anche grigliati o marinati con erbe

Busta blu da 2,7 kg (2,5 kg il peso netto sgocciolato)

«Abbiamo una linea di olive e antipasti per condimenti, confezionati in vasi in vetro, dedicata a bar e pizzerie– spiega **Carlo Gaudiano, Ceo di Bio Organica Italia** –. La versatilità di poter scegliere tra un pack sostenibile, il vetro, e i classici formati in plastica, vaschette, è un valore aggiunto importante che offriamo ai nostri clienti.
La nostra ultima linea di olive in atmosfera modificata, senza liquido di governo, poi, dà notevoli vantaggi in termini di semplicità d'utilizzo ed economia di trasporto».

CREME, NUOVE PROTAGONISTE

Creme e pesti sono due ingredienti particolarmente richiesti perché possono fare la differenza in una pizza gourmet. «Nell'ultimo anno – fa sapere **Maria D'Amico**, **Marketing Manager di D'Amico** – questi ingredienti, versatili e facili da utilizzare in tempi brevi, hanno mantenuto un trend positivo. Tra le nostre proposte c'è la crema di zucca Robo, dal sapore delicato e dal profumo caratteristico di zucca. La sua qualità è stata riconosciuta e premiata anche dalla giuria internazionale di chef dell'International Taste Institute di Bruxelles. Sono molto apprezzate anche la crema di asparagi e la salsa di peperoni Robo. La prima novità del 2021, invece, è il Pomotto Robo, un pomodorino confit giallo e rosso, dalle note agrodolci e dall'odore aromatico, che conferisce dei meravigliosi effetti cromatici alla pizza».
Da Nord a Sud il successo è indiscusso. «Notiamo l'uso di creme particolari per farcire un menu di pizze gourmet – spiega **Ilaria Scapin, Responsabile Marketing di Nova Funghi** –. Alcuni esempi? La crema al radicchio, tartufata, di asparagi,

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE
Scarola al naturale

100% italiana. Pulita e lavorata da fresco, messa in vaschetta e cotta attraverso un leggero trattamento termico. L'aggiunta di acqua di mare conferisce una naturale sapidità

Vaschette da 660 g (4 per cartone)

MADAMA OLIVA
Olive dolci verdi giganti

Olive confezionate all'interno di singole buste, che permettono di utilizzare una quantità ridotta di prodotto e di conservarlo nel liquido di governo originale, preservandone le caratteristiche organolettiche

Secchiello quadro da 1,5 kg e 3 kg

MENÙ
Asparago di mare

100% italiana, non acidifcata. Grazie alla tecnologia Evolution mantiene le sue caratteristiche tipiche di croccantezza, colore e sapore. Pronta all'uso e adatta per tutte le preparazioni in cucina

Scatola da 735 g

NERI INDUSTRIA ALIMENTARE
Olive nere denocciolate in salamoia

Olive nere denocciolate, 100% italiane e naturali, non trattate, pronte all'uso come farcitura per pizza

Vaso vetro da 1.500 ml

NOVA FUNGHI
Salsiamo

Non altera il gusto naturale della pizza con conservanti e acidi che le comuni creme del mercato hanno per natura. Ideale come base o ingrediente per ogni tipo di pizza

Busta da 800 g

di zucca. Salsiamo è la nostra linea, composta da dieci referenze in busta da 800 g, senza conservanti, vegan, senza Ogm, glutine, allergeni; in più sono ecosostenibili e naturali al 100%». Nova Funghi anticipa anche un'importante novità: il lancio di una linea di funghi freschi in vaschetta senza necessità di sgocciolamento e pronti all'uso, da utilizzare sia come farciture per pizze gourmet che nei primi piatti per la ristorazione. Sta cavalcando questo filone anche Madama Oliva, che ha introdotto in Gdo una gamma di paté che presto sarà disponibile anche per l'Ooh: «Oltre alle olive – annuncia **Sabrina Mancini, Direttrice Marketing di Madama Oliva** –, ora abbiamo in portafoglio una linea di paté che si prestano perfettamente alla realizzazione di pizze originali e gustose. Al momento l'unico formato disponibile è quello retail, ma stiamo lavorando a dei pack più grandi da proporre alle pizzerie».

LA NATURALITÀ COME PLUS

Lavorare le verdure da fresco è uno dei plus che le aziende mettono in evidenza come garanzia della qualità del prodotto finale, su cui incidono anche particolari tecniche di conservazione. «Il nostro punto di forza è lavorare tutte le verdure dal fresco in stagione – sottolinea **Federico Masella, Responsabile Marketing Italia di Menù** –. Ogni prodotto è realizzato partendo da una ricetta elaborata da un nostro chef in cucina prima di essere industrializzata. Inoltre, grazie a tecnologie di conservazione uniche al mondo come la lavorazione in 'asettico' e in 'evolution' otteniamo prodotti a lunga conservazione, ma con le proprietà organolettiche di una ricetta appena cucinata. Queste tecnologie, grazie alla riduzione dei tempi di trattamento termico, non stressano le materie prime e permettono di mantenere inalterati profumi e i sapori».

La naturalità è al centro dell'innovazione di **Greci Industria Alimentare**: «Abbiamo sviluppato una nuova linea, Natura Colta – dichiara **Marina Candellari, Direttrice Marketing.** Si tratta di prodotti al naturale, con poca acqua di mare, che subiscono una cottura delicata e sono conservati in vaschetta. L'acqua di mare ci permette di ridurre il sale e di compensare la sapidità con i sali minerali contenuti nell'acqua di mare depurata. La scarola e i friarielli, che fanno parte della linea, sono ottimi per l'utilizzo sulla pizza».

Creme, pesti salse e paté sono ingredienti molto ricercati **per la preparazione di pizze gourmet**. Tra le materie prime più gettonate, asparagi e zucca

© Riproduzione Riservata

PUCCI
Friarelli Pucci

Lavorati a mano utilizzando solo la parte più tenera del friariello e trattati con olio, aglio e peperoncino, proprio secondo l'antica ricetta napoletana

Vaso vetro da 1 kg

SAMA
Scelta Oro Olive nere denocciolate

Perfette per farcire pizze e focacce, ma anche per comporre insalate o primi piatti

Latta da 4.250 ml

GOURMET DIVENTA LA PAROLA D'ORDINE ANCHE PER IL COMPARTO DELLE OLIVE

Protagoniste delle pizze gourmet sono anche le olive, che devono saper fare la differenza per sapore e consistenza, come confermano due dei principali produttori italiani, Madama Oliva e F.lli Saclà. «Proponiamo alle pizzerie – dichiara **Sabrina Mancini, Direttrice Marketing di Madama Oliva** – le migliori cultivar di olive italiane e greche, che interpretano il trend della pizza gourmet. Da tempo, infatti, la pizza ha cambiato identità e deve cercare di soddisfare al meglio i palati dei consumatori. La nostra proposta si inserisce perfettamente in questo contesto».

Segue la stessa strada anche F.lli Saclà: «Stiamo lavorando su una forte diversificazione del prodotto e sulla commistione degli ingredienti per la creazione di pizze gourmet – annuncia **Federico Ghisolfi, Direttore Commerciale Italia di F.lli Saclà** –. La nuova tendenza "pizza chef", con ingredienti cotti separatamente in cucina per condire in maniera più professionale la pizza è uno dei driver che guiderà molti sviluppi».