TOPPING

FARCITURE DI ALTO LIVELLO

Veronica Fumarola

Proporre nuovi sapori, autentici ma ricercati, è l'obiettivo dei pizzaioli. Le aziende li supportano con nuovi lanci, che profumano di buono e di premium

Esaltare, completare, senza mai coprire il sapore del piatto. L'essenza e la funzione dei topping, in fondo è tutta qui. Ma proprio per questo la scelta di ogni singolo ingrediente è diventata sempre più ricercata, perché la qualità non è qualcosa da inseguire solo in teoria, ma un prerequisito fondamentale per i pizzaioli di oggi e di domani, che vogliono proporre ai loro clienti una pizza con condimenti autentici, il cui gusto e profumo sappiano generare un'emozione. Così la pizza, da sempre uno dei pasti più amati degli italiani, si è evoluta nel tempo, senza mai mettere da parte la sua essenza e la sua tradizione, e piano piano si trasforma in un piatto gourmet.
"La pizza non smette mai di essere al centro della sperimentazione culinaria – afferma **Alessandro Brighenti, Direttore commerciale e marketing Bonduelle Foodservice** – e, negli ultimi anni, è sempre più presente la tendenza a elevarla e diversificarla per attirare la clientela con un'offerta unica e di qualità. Il topping è uno di questi elementi sperimentali, specialmente con l'arrivo della pizza gourmet, che ha dato il via all'utilizzo di ingredienti preparati separatamente in cucina, e della 'pizza chef', dove pizza e cucina si fondono grazie a preziose collaborazioni tra pizzaioli e cuochi. Ingredienti di alta qualità, tipicità regionali e locali e abbinamenti insoliti sono i trend che emergono tra i nostri clienti in materia di topping, così come l'aumento di condimenti vegetali con l'ingresso nei menu di un'ampia scelta di pizze 'green', vegane e vegetariane, che rispondono alle più recenti tendenze alimentari di flexitariani, reducetariani e climatariani, i quali adottano scelte consapevoli di sostenibilità, riducendo anche il consumo di proteine animali".

I PUNTI CHIAVE

1. L'attenzione dei pizzaioli si sposta su **PRODOTTI DI NICCHIA** e **SPECIALITÀ REGIONALI**
2. Il **TREND VEGAN** "colpisce" anche il mondo delle pizzerria
3. **Il CONTENUTO DI SERVIZIO** e la **PRATICITÀ** dei pack sono gli elementi a cui gli addetti ai lavori guardano con un occhio di riguardo
4. Il mondo dei topping si arricchisce di **NUOVE PROPOSTE** che strizzano l'occhio ai più recenti trend

La diversificazione sta portando diversi player nella direzione dello **sviluppo di creme**, che offrono **nuove modalità di impiego** e **praticità** delle confezioni

VEGAN MANIA A BASE DI CREME

Il fenomeno vegan ormai è un dato di fatto e anche il rapporto tra ristorazione e alimenti vegetali si fa via via sempre più saldo: il trend non riguarda solo i ristoranti, ma interessa anche il mondo delle pizzerie. "Sicuramente – dichiara **Maria D'Amico, Marketing manager D'Amico** – i consumatori hanno maggior interesse per pizze senza carne. Infatti, registriamo una crescente domanda di topping vegetali e di creme e pesti, come quelli che proponiamo a marchio Robo i quali, per la loro versatilità, sono facili da utilizzare in tempi brevi e perfetti per la realizzazione di pizze sia tradizionali sia più innovative.
Un esempio è la Crema di zucca Robo, dal sapore delicato e dal profumo caratteristico di zucca, la cui qualità è stata riconosciuta e premiata anche dalla giuria internazionale di chef dell'International Taste Institute di Bruxelles; molto apprezzati sono anche la Crema di asparagi, la Crema di carciofi Robo e il Mix di verdure grigliate Robo".
Negli ultimi tempi proprio le creme vegetali hanno arricchito l'offerta di diversi player. Un esempio è la linea Crem-à-poche di **Demetra**, creme proposte in una busta innovativa dal design esclusivo, simile a quella del sac-à-poche e che come tale può essere utilizzata. "Taglia e farcisci in un batter d'occhio. Questa può essere in sintesi la descrizione dell'innovazione – spiegano dall'azienda –. Niente più cucchiaio o spatola per spalmare le creme o per riempire il sac-à-poche. L'utilizzo diretto del prodotto sulla preparazione evita contaminazioni esterne e garantisce una shelf life maggiore dopo l'apertura. Con il comodo chiudi-busta, inoltre, la confezione si richiude facilmente e può essere utilizzata a piacere".
Salsiamo, invece, è la risposta della veneta **Nova Funghi** a questa nuova tendenza: "La gamma che ci rappresenta – illustra **Ilaria Scapin, Responsabile marketing** – conta dieci referenze da 800 g in busta; si tratta di una linea di creme di impiego molto versatile in pizzeria e in cucina perché il loro utilizzo può spaziare dalle pizze ai primi piatti, compresi i ripieni delle paste, dai condimenti per arrosti di carne o pesce fino alle zuppe. Le referenze Salsiamo sono senza conservanti, vegan, senza Ogm, glutine, allergeni, ecosostenibili e naturali al 100 per cento".

"Con la linea Salsiamo offriamo un prodotti versatili sia in cucina sia pizzeria"

Ilaria Scapin
Responsabile marketing
Nova Funghi

POMODORI SECCHI, NUOVO GRANDE CLASSICO

New entry spiccano tra i pomodori secchi, che già lo scorso risultavano tra gli ingredienti innovativi e gourmet per le pizze. **Citres, per le pizzerie, ha ideato i Pomodori secchi a filetti da 980 g in vaso di polipropilene**, lavorati in olio e conditi con origano, peperoncino e aglio. **Fiordelisi**, per cui il pomodoro secco è il fiore all'occhiello della produzione, **ha lanciato il Ciliegino a metà semi dried surgelato, in pack industriale cartone da 10 kg**: dopo essere stato essiccato in forno a bassa temperatura, viene surgelato per preservare ed esprimere tutto il gusto del prodotto come appena appassito in forno.

LA (RI)SCOPERTA DELLE REGIONALITÀ

La ricerca della qualità e il desiderio di proporre pizze gourmet, come abbiamo detto all'inizio, passa anche da ingredienti particolari, diversi dal solito: questo avviene sia perché i pizzaioli vogliono proporre una nuova idea di