

Pizzaioli all'Opéra

Pizza Rossini di Enrica Causa

Talento sottratto alla musica, Enrica Causa trasferisce la sensibilità dei suoi studi musicali nelle più intonate creazioni delle sue pizze liriche.

Enrica non trascurava mai nessun particolare e, come un compositore attento, misura con minuzia i tempi e le note dei suoi impasti quasi fossero i suoi spartiti. Si appassiona per il suo lavoro e si prodiga nel migliorare ciò che non la soddisfa: "Quello che non andrà bene per me, sarà da migliorare per i miei clienti", sottolinea Enrica. Diplomata Università della Pizza, parteciperà alla Seconda edizione del Pizza Up, Simposio per Pizzaioli professionisti. "Ascolterete" presto le sue nuove "composizioni".



Ingredienti: Farina Unica MQ gr 700, Pizza Petra gr 300, acqua (necessariamente acqua minerale naturale tra Lauretana e Levisima) gr 550, sale gr 25, olio extravergine d'oliva gr 30, lievito di birra gr 2 (nel periodo estivo; nel periodo invernale aggiungere anche gr 200 di Biga).

Procedimento: mescolare insieme la farina, il sale, l'acqua e l'olio e, per ultimo, aggiungere il lievito. Impastare in impastatrice per 5 minuti in prima velocità e tra i 7 e gli 11 minuti in seconda velocità, stando attenti che l'impasto abbia una temperatura finale di 25 °C. Lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti e poi formare le palline del peso desiderato. Lasciare maturare le palline a temperatura ambiente (25 °C) per circa 12 ore prima dell'utilizzo.

Ingredienti per la farcitura: stracchino fresco gr 100, crema fresca di zucchine gr 100, mozzarella gr 60, gamberetti al naturale (a piacere).

Esecuzione farcitura pizza: condire la base con crema di zucchine e mozzarella; prima della fine della cottura aggiungere lo stracchino e i gamberetti, in modo che si creino una fusione e contrasto di sapori. A fine cottura si possono aggiungere altri gamberetti e ancora dello stracchino. Un filo d'olio extravergine d'oliva esalterà le note della Pizza Rossini. Enrica Causa consiglia in abbinamento un Serprino, vino bianco Doc dei Colli Euganei, cantina Il Pianzio.

Enrica Causa della Pizzeria Rustica di Via Roma 52, 35030 Galzignano (Padova), tel. 049 9131406

Quanto valore nella filiera

L'Università vuole contribuire alla visibilità degli attori della filiera pizza mettendo in evidenza tutti i protagonisti del circuito. Oggi in primo piano Casadei, distributore grossista di Perugia

Una pizzeria ha successo se aumentano i clienti fedeli. È quindi importante puntare a uno standard di prodotto e di servizio elevati. Una leva di vendita importante è la capacità di raccontare al consumatore come la pizza arriva nel suo piatto: cioè comunicare il valore della filiera dalla materia prima alla sua distribuzione, alla lavorazione e infine al servizio. Università della Pizza vuole contribuire alla visibilità degli attori della filiera parlando anche di chi distribuisce gli ingredienti della pizza, tracciando, mese per mese, un breve ritratto di chi opera nel circuito.

Partner di fiducia

Casadei srl è un'azienda distributrice di birre e materie prime per la pizzeria in provincia di Perugia, apprezzata non solo per la capacità di selezionare i prodotti giusti, ma soprattutto per i servizi di supporto post vendita, dalla formazione pratica alla messa a punto di azioni che migliorano la visibilità dei suoi clienti. "L'idea di investire in attività di supporto e assistenza ai clienti che vogliono avviare un'attività di somministrazione è nata per orientare ogni scelta d'impresa alla qualità dei prodotti e dei servizi - spiega Mario Casadei, l'amministratore delegato -. A distanza di anni il risultato è lu-



singhiero: i clienti hanno acquisito alta cultura birraia, competenza negli impasti per la pizza, capacità di abbinare food & beverage, conoscenze tecniche di impiantistica, con effetti positivi sulla crescita degli incassi e maggiore fedeltà nei nostri confronti. In questo senso Molino Quaglia con l'Università della Pizza sono stati una grande occasione: hanno offerto ai nostri clienti l'opportunità di entrare a far parte di un circuito nel quale sentirsi rinnovati e al passo con le esigenze di un mercato che richiede soluzioni vincenti. Le giornate di dimostrazione degli impasti evidenziano quanto sia importante, per distinguersi, la qualità, sia della base che dei condimenti".