SETTIMANALE: GDO WEEK
31 marzo 2017

GDOWEEK
www.gdoweek.it
05-2017 31 marzo

Come il vin

Layout

RETAIL&RETAIL
I manichini del futuro narrati dal più geniale dei creatori, Ralph Pucci
pag. 12

di Patrick Fontana

Artigianalità ed alta tecnologia per un prodotto destinato nelle intenzioni a rivoluzionare il consumo domestico della pizza. Start Up italiana

Produzione artigianale, filiera surgelata 'A Pizza Store avvia il franchising

Maurizio Ramirez e Guido Freda
gli imprenditori napoletani padri dell'iniziativa

POZZUOLI
Il quartiere generale è a Pozzuoli, in un laboratorio 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. La capacità produttiva dello stabilimento è stimata in 9.000 pizze al giorno.

Gli 'A pizza Store aperti sul territorio nazionale e internazionale saranno singoli punti di distribuzione, con eventuale consegna a domicilio

Vulcano Food Gourmet si propone sul mercato con 'A Pizza, un progetto che prevede un percorso inverso rispetto a quello delle multinazionali (che offrono prodotti e logiche globali a mercati locali). Il tentativo in questo caso è di portare nei mercati internazionali un prodotto non soltanto concettualmente locale, ma di produzione artigianale, il quale su base tecnologica si rivolge al mercato globale senza tradire le sue origini e senza cancellare le tradizioni.
Si tratta di una start up di due imprenditori napoletani, Maurizio Ramirez e Guido Freda, messa a punto dopo un biennio di studi e ricerche sul prodotto e la tecnologia. Il prodotto è la classica pizza napoletana fatta 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 a legna. Ma, soprattutto, fatta a Napoli. La tecnologia si basa su un tunnel di refrigerazione di ultima generazione che consente l'abbattimento del prodotto da 90 gradi centigradi a -20 °C in soli 10 minuti, salvaguardandone gusto, profumi e proprietà nutritive.

L'iniziativa ruota attorno a un piatto artigianale lavorato a mano, direttamente da un professionista napoletano, senza conservanti, né aromi aggiunti, in 7 varianti. Intende costituire una valida alternativa allo stoccaggio domestico del surgelato industriale. Terminata la cottura, la pizza è immediatamente abbattuta per poter essere consegnata surgelata in tutto il mondo.
Come? Grazie agli 'A pizza Store, che ricevuti gli ordini, potranno consegnare a domicilio mediante veicoli dotati di celle frigorifero. I primi store sono programmati a Napoli, Roma e Milano, ma si guarda anche allo sviluppo estero soprattutto in franchising. A quel punto il prodotto si conserva in freezer e si risveglia nel forno di casa in soli 8/10 minuti ad una temperatura di 220°C.

dipuntostudio