

# Artù

Gusto • Tendenze • Mercati



# E lo chef riabilitò a vituperata PIZZA

**I tempi che stiamo vivendo non sono certamente facili, e bene lo sanno gli addetti della ristorazione, specialmente quella cosiddetta di "alta gamma": questi operatori si sono trovati nella necessità di "inventarsi delle nuove strategie", attraverso cui fronteggiare l'attuale congiuntura negativa.**

La decisione di molti ristoratori di abbassare la loro proposta, specie a livello di prezzo, pare si possa valutare in linea di massima in modo positivo. Non mancano tuttavia alcune perplessità, soprattutto quando si coinvolge la complessità della pizza. Infatti pare opportuno chiedersi se la "cultura della pizza", con il suo background di tradizioni, sapori, versatilità ed eccellenza degli ingredienti, sia in maniera così semplicistica esportabile in contesti che fino a ieri non hanno considerato la pizzeria alla stregua dell'ordinaria ristorazione. Ma allora, la pizza diventa un elemento da prendere in considerazione solo quando l'offerta della ristorazione tradizionale incontra delle difficoltà a farsi accettare dalla clientela? Dopo avere guardato "dall'alto in basso" per molti anni la formula pizzeria, oggi sembra dunque ritornare di grande attualità presso la ristorazione top.

Già nel 2009 il blasonatissimo chef Ferran Adrià provò ad "italianizzarsi", cimentandosi nella pizza con un significativo riscontro.

Sembra dunque che l'esperimento di

allora sia destinato a trasformarsi nel trend di adesso...

C'è da osservare che sarebbe (condizionale d'obbligo) opportuna una "rivoluzione culturale", capace di eliminare quella "doppia velocità", con la quale il settore ristorativo fino ad ora si è presentato ai mercati della clientela. Posso supportare questa affermazione con la mia esperienza maturata in quattro decenni di attività proprio nel settore pizza. In origine ritenevo valida la separazione rigida tra pizzeria e ristorante all'interno del medesimo locale. Ma non funzionò, perché i clienti avevano la netta sensazione di trovarsi su vagoni di prima e di seconda classe...

Mi sento quindi in dovere di segnalare, fra gli altri, il noto ristorante il Cascinale Nuovo di Isola d'Asti per il coraggio di aver riproposto in chiave moderna la formula "Ristorante/Pizzeria" all'interno del medesimo spazio, con tutte le difficoltà del caso nel caratterizzarsi. Nell'ultimo numero di Artù, in cui si parla della necessità di riposizionare l'offerta, si indicano alcuni protagonisti del cambiamento: la famiglia Ferretto (del Cascinale Nuovo) non era citata: e mi sembra doveroso farlo.

Validissime peraltro le osservazioni del direttore di questa pubblicazione, Alberto Schieppati, quando definisce il target di mezzo, numericamente maggioritario, come fondamentale per chi vuole "sopravvivere" nel settore della ristorazione, certamente un efficace antidoto alla crisi.



Ribadisco tuttavia un concetto del quale sono fermamente convinto. Il format pizzeria ha sicuramente svolto un ruolo importante nell'abbattimento di pregiudizi sociali, almeno a tavola: non vorrei che questa new wave di tanti ristoratori ripartisse in auge quelle divisioni...

#### **di Beppe Francese**

*Imprenditore, scrittore, titolare di pizzeria ad Asti. È autore della Guida alle pizzerie d'Italia, edita da Veronelli.*



Scriveteci al nostro indirizzo mail

[artu@edifis.it](mailto:artu@edifis.it)

per esprimere il vostro parere:  
publicheremo l'intervento  
sul prossimo numero di Artù