

ISPIRAZIONI CULINARIE

MAGAZINE



Periodico di informazione su tendenze e novità nel mondo dell'alimentazione a base vegetale

N.4

SPECIALE:

ITALIA, PAESE DELLA PIZZA

COME LE VERDURE POSSONO VALORIZZARE LA TUA OFFERTA



DA SEMPRE AL PRIMO
POSTO NEL DELIVERY



IN COLLABORAZIONE
CON DAVIDE CIVITIELLO

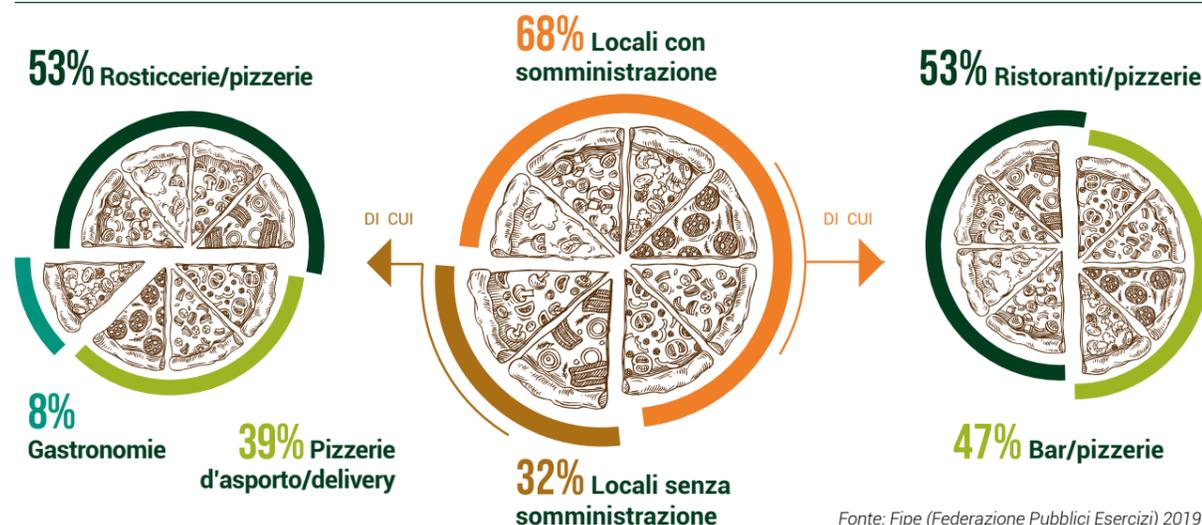


LA PIZZA NEL FUORI CASA UN GRANDE MERCATO, PIENO DI SFACCETTATURE

A colazione, in un pranzo funzionale o conviviale, per lo spuntino o la cena: la pizza si mangia nelle più disparate occasioni di consumo, in differenti tipologie di locale e preparate in decine di modi diversi. **Un mondo variegato e pieno di possibilità!**

8 MILIONI DI PIZZE CONSUMATE AL GIORNO,
15 MLD DI € IL VOLUME D'AFFARI ANNUO PER **127.000** IMPRESE*, DI CUI:

*Fonte: Centro Studi CNA (Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa) 2019



Pizza napoletana, pizza bianca, pinsa romana, pizza in pala sono solo le più note tra le innumerevoli esponenti di questo mondo.

PIZZA NAPOLETANA

Tutelata dal marchio STG, deve essere preparata in base a un preciso disciplinare. L'impasto fatto solo con acqua, sale, lievito e farina, dopo una lievitazione di almeno 8 ore, va steso esclusivamente con le mani fino ad uno spessore non superiore a 4 mm.

COTTURA: 90 SECONDI IN FORNO A LEGNA

PIZZA IN PALA

È soprattutto la cottura l'elemento che maggiormente differenzia la pizza romana, chiamata anche pizza "alla pala" o "in pala". Cuoce infatti a temperature molto più basse (280-300°C contro i 485°C richiesti per la napoletana), per un tempo ben più lungo.

COTTURA: 7/8 MIN. SU PIETRA REFRATTARIA

AL TAGLIO O IN TEGLIA

La pizza al taglio, cotta in teglia nel forno elettrico, è di spessore e alveolatura variabile. Una volta uscita dal forno si porziona e si vende a quadrati, a volte piegati a libretto.

COTTURA: TEMPO VARIABILE IN FORNO ELETTRICO

LE VERDURE: SEMPRE PIÙ PROTAGONISTE ECCO COME UTILIZZARLE AL MEGLIO

L'esigenza che accomuna ogni professionista del settore è quella della **"DIVERSIFICAZIONE"** come elemento fondamentale per attirare clientela. L'innovazione più diffusa a livello nazionale è stata la cosiddetta **pizza gourmet**, che ha dato il via all'utilizzo di **ingredienti preparati separatamente in cucina**. L'ultima definizione attualmente in voga è quella di **"pizza chef"**, per la quale il pizzaiolo si completa di **competenze proprie della cucina** al fine condire in maniera più professionale la pizza.

Un fenomeno che potrebbe avere risvolti positivi, ma richiede purtroppo **tempo, attrezzature e competenze specifiche**. Ecco allora che le **verdure surgelate** diventano un valido aiuto per **ottimizzare risultati e costi di gestione**. La pizza si sposa meravigliosamente a una grande varietà di verdure che possono contribuire in maniera significativa ad esaltarne il sapore. Verdure e legumi, inoltre, possono diventare un **ingrediente strategico per soddisfare la richiesta sempre crescente di prodotti salutari**.

I VANTAGGI DELLE VERDURE SURGELATE NELLE PIZZERIE:

Garantiscono la **disponibilità** di prodotti di qualità fuori stagione, nell'arco di tutto l'anno.

Sopperiscono alla possibile mancanza di personale, perché riducono notevolmente i tempi di preparazione, in particolare le verdure **Bonduelle Pronte all'Uso, Grigliate e Minute®**, già cotte a vapore.

Sono **trasversali ad altre ricette**, utili anche alla linea della cucina nei ristoranti/pizzeria.

La **shelf life** è molto lunga, permette di pianificare alte rotazioni, ma soprattutto di gestire questo momento in cui è difficile prevedere il lavoro della giornata.

Nessuno spreco. Elemento che fa la differenza sia in termini di costi che in termini di immagine aziendale. Meno si spreca, più si è competitivi e sostenibili.

E PER IL DELIVERY?

La pizza è il **prodotto maggiormente ordinato** nell'home delivery. Per sviluppare al meglio questa opportunità utilizza i prodotti della gamma **Minute®**: subito pronti, solo da rigenerare, sono già cotti a vapore con un processo innovativo che gli consente di non rilasciare acqua durante la cottura. Meno vapori, quindi, anche nel cartone e un risultato più stabile durante la consegna.





INTERVISTA A DAVIDE CIVITIELLO AUTORE DELLE ISPIRAZIONI CULINARIE DI QUESTO NUMERO



LA BIOGRAFIA

DAVIDE CIVITIELLO

Iniziai giovanissimo ad imparare l'arte della pizza. Il mio percorso professionale mi portò all'incontro con Rossopomodoro. Qui, in un momento storico in cui la pizza era vista solo come un piatto della tradizione, ho sperimentato e coltivato la mia vena innovativa. Questa voglia di mettermi in gioco mi ha portato a vincere nel 2013 il 12° Campionato Mondiale del Pizzaiolo "Trofeo Caputo". Nel corso della mia carriera ho imparato l'importanza di conoscere gli ingredienti e il modo migliore per adoperarli.

IL RUOLO DELLE VERDURE NEL MONDO DELLA PIZZA. A COSA SERVONO? COME VENGONO IMPIEGATE?
Ricoprono un ruolo molto importante sulla pizza. Spesso si cercano le fibre nelle farine, scegliendo quelle meno macinate, ma si dimentica che le verdure possono svolgere un ruolo importante. Quando ero giovane al centro della pizza c'erano sempre latticini e salumi. Oramai da tanti anni la pizzeria si è avvicinata al mondo della ristorazione e grazie a questo le verdure sempre di più vengono utilizzate con tutte le loro potenzialità.

LA RICHIESTA DEL CLIENTE DI UN'OFFERTA PIÙ HEALTHY È SEMPRE PIÙ PRESENTE IN RISTORAZIONE. NEL MONDO PIZZERIA? STA CAMBIANDO L'OFFERTA PER ANDARE INCONTRO A QUESTO TREND?
Le verdure sono parte fondamentale della dieta mediterranea e, a prescindere dal trend dell'healthy, sono importantissime per completare l'offerta in pizzeria. Pensate che negli Stati Uniti 1 pizza su 5 è gluten free, non tanto per intolleranze quanto per rispondere alla richiesta di un'offerta light. In Italia i trend sono sempre comunque vincolati alla tradizione e l'utilizzo delle verdure risponde alla richiesta di prodotti sani ma gustosi.

LE VERDURE SURGELATE E LA PIZZA. QUALI I 2 VANTAGGI PRINCIPALI IN PIZZERIA?
Se ne devo scegliere due, sicuramente:
- La possibilità di avere prodotti di alta qualità sempre disponibili. Preferisco lavorare con il surgelato che mi garantisce continuità e standard qualitativi, piuttosto che con un fresco non di stagione.
- **Nessuno spreco.** Anche la pizzeria, come la ristorazione, deve iniziare a ragionare su questo tema. Utilizzare un prodotto surgelato di qualità vuol dire anche risparmiare tempi e costi sulla lavorazione.



PIZZA CARCIOFI E PANCETTA

PIZZA NAPOLETANA



I CARCIOFI A SPICCHI MINUTE®: spicchi di carciofo regolari, già cotti a vapore e pronti per essere rinvenuti, solo da personalizzare. Perfetti per la versione delivery!



SUGGERIMENTI

- La misura degli spicchi rispetta la grandezza del boccone.
- Ideali trifolati con prezzemolo, aglio e sale o decongelati e utilizzati direttamente sulla pizza.

PIZZA ALLA NORMA



PIZZA NAPOLETANA

LE MELANZANE PREFRITTE: non necessitano di olio per essere rinvenute in padella o in forno e possono essere facilmente personalizzate, a seconda dello stile della pizzeria.



SUGGERIMENTI

- Si possono utilizzare così come sono o saltarle in padella con poco sale, senza l'aggiunta di olio.

PROVALA ANCHE CON LA FANTASIA MEDITERRANEA!

PIZZA AI FUNGHI MISTI



PIZZA NAPOLETANA

IL GRAN MISTO FUNGHI: tutto il profumo dei funghi di sottobosco come se fossero stati appena raccolti e pronti per essere trifolati.



SUGGERIMENTI

- Fai trifolare i funghi in padella con aglio e rosmarino, avendo cura di lasciar riassorbire l'eventuale acqua in eccesso; sala e profuma di pepe solo a termine cottura.

PIZZA ALLE VERDURE GRIGLIATE



PIZZA NAPOLETANA



LE GRIGLIATE - ZUCCHINE, PEPERONI E MELANZANE: fette realmente grigliate, come appena fatte, da rinvenire in forno o microonde.



SUGGERIMENTI

- Dopo averle scongelate in forno o in microonde, possono essere personalizzate, aggiungendo erbe aromatiche tritate come maggiorana, basilico o menta.

PROVALA ANCHE CON IL TRIS DI VERDURE GRIGLIATE!

PIZZA PEPERONI E SALAME PICCANTE



PIZZA NAPOLETANA

IL TRIS DI PEPERONI PREFRITTI: tagliati a striscioline e surgelati in confezioni da 1 Kg, colorati, ricchi di gusto e pronti all'uso, anche da surgelati.



TRIS DI PEPERONI PREFRITTI
PRONTE ALL'USO - 6 BUSTE DA 1 KG

SUGGERIMENTI

- I prodotti della linea Pronte all'uso, una volta scongelati, possono essere disposti direttamente sulla pizza.

PIZZA AI FRIARIELLI E SALSICCIA



PIZZA NAPOLETANA

I FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA: tenere infiorescenze in placchette da 80g, senza scarti e pronte per essere ricettate e utilizzate.



FRIARIELLI FOGLIA INTEGRA
ESSENZIALI - 6 BUSTE DA 1 KG

SUGGERIMENTI

- Non strizzare i friarielli, ma lascia asciugare l'eventuale acqua in eccesso in padella a fuoco vivo per concentrarne il sapore con l'aggiunta di aglio, olio e peperoncino.

PIZZA PRIMAVERA



PIZZA ALLA PALA



GLI ASPARAGI VERDI: tutta l'eleganza dell'asparago ancora da personalizzare, senza scarti e senza spreco.

I BROCCOLI, I PISELLI EXTRAFINI E LE FAVE MINUTE®: cotti a vapore spinto e surgelati in IQF, pronti per essere rigenerati in pochi minuti in padella o in microonde, senza rilascio di acqua in cottura ne calo peso. Colori accesi e texture sempre al dente.



SUGGERIMENTI

- Rinvieni le verdure Minute® a microonde o in padella e disponile sulla superficie dell'impasto ancora crudo, prima d'infornare.
- Le Fave possono anche non essere sgusciate, in quanto sono cotte a vapore e risulteranno tenerissime.

PIZZA CON CAVOLO NERO RICCIO KALE E PORCHETTA

PIZZA IN TEGLIA



IL CAVOLO NERO RICCIO KALE:
foglie integre sovrapposte, surgelate e confezionate in pratiche placchette da 50gr, per un gusto e una consistenza unica. Pratico e veloce da rinvenire in padella, è il superfood perfetto che fa trendy!



SUGGERIMENTI

- Ripassa il Cavolo nero riccio Kale ancora surgelato in padella, con aglio olio e peperoncino per ottenere una consistenza unica e un gusto autentico.

LA PIZZA RICHAMA IL FRITTO! SCEGLI UNA PROPOSTA A BASE VEGETALE

VEGGY PASSION

Una golosa gamma di finger food, perfetta per rinnovare contorni e aperitivi. Verdure selezionate e di alta qualità, sono la soluzione ideale per uno snack diverso dal solito, che soddisfa anche clienti vegetariani e vegani.

• GOLOSE RICETTE A BASE DI VERDURE

• PRONTI IN POCCHI MINUTI ANCHE AL FORNO

• VERSATILI, IDEALI ANCHE PER VEGETARIANI E VEGANI



SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA



FALAFEL



SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR



TEMPURA DI VERDURE



MISTO DI VERDURE PASTELLATE



BROCCOLI PANATI



Misto di verdure pastellate con salsa Cheddar e pepe



Broccoli panati e calamari fritti con salsa senape e miele

“ L'ALIMENTAZIONE VEGETALE AL CENTRO
DEL PIATTO: **VALORE, GUSTO, VITALITÀ!** ”



Bonduelle Italia s.r.l. - Divisione Food Service
Tel. +39 035 425 2411

www.bonduelle-foodservice.it

foodserviceitalia@bonduelle.com

Seguici su:  e  Bonduelle Food Service Italia