

Insalatone, nuovi sapori in pizzeria

pizza-1-bf9ed1a0

Pizza 3 In origine fu la panna, poi, a distanza di pochissimi anni, venne il turno della rucola. Le si trovavano ovunque, in alcuni casi a sproposito, a volte snaturate delle loro proprietà, caratteristiche e significati gastronomici. Erano diventate di moda, e ancora adesso lo sono, almeno in larga parte. Poco dopo, ecco le insalatone, un vero e proprio boom nel panorama dell'alimentazione fuori casa. Celebri anche in questo caso per entusiasmi nutrizionistici del momento, a volte effimeri se non fuori luogo, hanno assunto nel tempo sempre più importanza. In brevissimo tempo i bar hanno fiutato l'affare, con sagacia e intelligenza, consapevoli del fatto che il target ideale dei loro locali in molti casi li preferiva ai classici panini e ai primi e secondi piatti. L'idea stessa dell'insalatona va però ben oltre la moda; se è vero che molti la consumano perché "fa trendy" e le temperature estive quasi la impongono, è altrettanto vero che ha plus che altri alimenti "di tendenza" non hanno. Le possibilità di combinazione dei diversi ingredienti che le compongono sono infatti pressoché infinite: è un piatto che ciascuno può comporre a proprio piacimento, soddisfacendo palato ed esigenze legate al giro vita di ciascun cliente. Ed ecco che, con un bacino d'utenza così vasto e ancora oggi dall'enorme potenziale, l'insalatona varca le porte anche di tutte le tipologie di locali che si occupano di ristorazione, in primis le pizzerie.

[caption id="attachment_27638" align="alignright" width="200"]**Franca Magni** Franca Magni[/caption]

«Creatività, stagionalità degli ingredienti freschezza - così la pensa Franca Magni della Pizzeria I Monelli di Parma - sono le parole chiave delle mie insalate. Ne ho una decina sempre presenti nel mio menù, e ogni mese ne propongo un paio legate ai prodotti di stagione e a quelli della mia regione. Il segreto? Cambiarle spesso e provare nuovi accostamenti di gusto: così facendo i clienti abituali sanno che, ogni volta, assaggeranno qualcosa di diverso dal solito». In questo caso il consumo di insalatone non è legato alla stagione calda (parecchi ingredienti sono perfetti anche nei periodi freddi dell'anno) e neppure a un consumo prevalentemente diurno (quando cioè i frenetici ritmi lavorativi impongono una veloce e leggera digestione): il concetto di sfiziosità al palato infatti abbatte queste "barriere", elevando così l'insalatona, che rappresenta il 30% del fatturato del locale, a vero e proprio piatto con

