Pizza surgelata, Roncadin punta sui gusti insoliti

3691-bassa-roncadin-nduja-6c0e77b8

Nuovi gusti e abbinamenti inconsueti. Sono le novità che Roncadin, azienda friulana specializzata nella produzione di pizza surgelata di qualità, presenta a Tuttofood (Pad. 7 Stand M21-M23), uno dei più importanti saloni dell'agroalimentare in Italia ospitato da Fiera Milano dal 3 al 6 maggio.

3691_bassa_Roncadin_BufalaTre i prodotti presentati da Roncadin: due pizze “bianche”, Bufala e Mediterranea, e una pizza con farcitura alla ‘nduja, salume tipico calabrese. «La pizzeria non è più l’unico luogo nel quale gli italiani consumano la pizza, che oggi viene preparata e gustata sempre di più anche a casa - spiega Dario Roncadin, amministratore delegato dell’azienda -. Ma, anche fra le mura domestiche, i consumatori vogliono ritrovare varietà di gusti e accostamenti, con continue novità, non più solo le classiche margherita e prosciutto e funghi. E così la pizza “gourmet” ha sempre più spazio nei banchi dei surgelati della Gdo».

Per venire incontro ai gusti sempre più evoluti della clientela, Roncadin ha quindi studiato 3691_bassa_Roncadin_Mediterraneatre nuove varietà di pizza ispirate alle specialità regionali italiane. Come detto, la prima è una pizza farcita con la ‘nduja, il salame piccante calabrese a pasta morbida per il quale Roncadin si rifornisce proprio da un produttore di Spilinga, provincia di Vibo Valentia, famoso per essere il paese d’origine della ‘nduja, caratterizzato da un particolare microclima adatto a conferire un gusto unico al salume. «La ‘nduja trasforma la pizza in un’esplosione di sapori - spiega sempre Roncadin -. Abbiamo deciso di proporre questo abbinamento anche sul mercato italiano dopo che, paradossalmente, ha riscontrato un grandissimo successo all’estero. In particolare, gli inglesi ne vanno pazzi». In Gran Bretagna la pizza Roncadin è distribuita da una delle più grandi catene della grande distribuzione, con oltre 850 punti di vendita in tutto il Paese.

Le altre due novità sono due pizze “bianche”, con una base di focaccia reinterpretata con farciture diverse. La Bufala, come dice il nome stesso, ha un topping di mozzarella di bufala campana certificata Dop, mentre la Mediterranea è farcita con olive nere, pomodorini e insalata scarola. «Qui va

sottolineata la particolarità della verdura a foglia che viene surgelata fresca, e non precotta - dice ancora Roncadin -. Così l'alimento viene cotto una volta sola, proprio come avviene in pizzeria, e si preservano gusto e consistenza». Una scelta che testimonia la grande attenzione di Roncadin per la qualità, ottenuta attraverso l'attenta selezione dei fornitori e la scelta di metodi di produzione che cercano di avvicinarsi il più possibile a quelli artigianali, come la lunga lievitazione e la tecnica di pressatura a caldo, brevetto esclusivo, che consente di ottenere una pasta sottile e croccante.

Inoltre Roncadin utilizza per gli impasti un ingrediente unico: l'acqua della sorgente Valcimolana delle Dolomiti Friulane, dove si trova lo stabilimento azienda.

«Il mercato italiano della pizza surgelata è in crescita - conferma Roncadin -. I gusti dei consumatori sono sempre più evoluti e anche nel banco dei surgelati si cercano materie prime italiane e di qualità, oltre che sapori insoliti. E proprio come il pizzaiolo aggiunge sempre pizze nuove al menu, anche noi sviluppiamo nuove ricette. Con un occhio alle specialità regionali, che vogliamo promuovere non solo in Italia, ma anche all'estero». Roncadin, infatti, esporta oltre il 70% della propria produzione all'estero, specialmente in Gran Bretagna e in Germania, dove i consumatori considerano il Made in Italy sinonimo di gusto e qualità.

Roncadin, con sede a Meduno (Pordenone), nasce nel 1992 per la produzione di pizza italiana di qualità per la grande distribuzione. Oggi in azienda lavorano 360 persone. Il fatturato 2014 è stato di 78 milioni di euro, record storico assoluto dalla fondazione, mentre quello stimato per il 2015 è 85 milioni di euro. Nel 2014 ha prodotto 63 milioni di pizze con circa 370 ricette diverse. La quota stimata per il 2015 è di 70 milioni di pizze.