

Nata a Mornago la “pizza da passeggio”

Pubblicato: Giovedì 19 Ottobre 2006

Lo si può considerare un mostro alimentare o un’idea tanto spettacolare quanto pratica: certamente è una assoluta curiosità. Ma, soprattutto è uno snack tutto italiano che sta facendo con facilità il giro del mondo: è la **pizza a cono**, una **versione “da passeggio” del più famoso cibo di Italia**.

Un vero e proprio “progetto”, realizzato nel 1987 in una scuola di Milano, nell’ambito di un concorso sulla progettazione di nuove forme di pane. Ma **questa concretizzazione di una idea** pazza – ma mica tanto... – è **tutta varesina**: «Avevo notato quest’idea andando da un mio amico, che aveva i disegni di quell’idea – spiega Marco Messuti, 37 anni, titolare con la moglie di **Pizza Hands**, l’azienda che da Mornago sta commercializzando nel mondo questo bizzarro ma pratico brevetto – Io a quell’epoca avevo già una catena di negozi, “la Spuntinoteca”, ma vedevo continuamente quel disegno e più lo vedevo e più mi sembrava pratico sotto diversi aspetti, anche gestionali. Così **nel 2001 abbiamo creato la macchina in grado di realizzarla** e un impasto adatto per fare in modo che la pizza cresca. Dopodiché abbiamo brevettato il progetto e ora siamo presenti dal Giappone, alla Russia, all’America».

Messuti, icona varesina dei Giovani Imprenditori del commercio che **lunedì si riuniranno nel Forum nazionale** di Ville Ponti, ha scelto di partire dai paesi diversi dall’Italia per un motivo preciso: «**Abbiamo commercializzato all’estero prima ancora che in Italia** per diversi motivi, **soprattutto per la attenzione che li hanno al cibo da passeggio consumato durante il giorno**». Cosa che rende in effetti la pizza un cibo poco consono a queste abitudini nella versione originale, ma perfetta nel nuovo aspetto “a cono”: «Siamo ormai un po’ dappertutto: ci manca solo l’India e la Cina completamente scoperti. Ma stiamo pensando anche a quei paesi».

Il cono, che di fatto è un contenitore di pane per ingredienti, non è stato usato solo per la pizza: ne esiste infatti già una **versione dolce**, ed è già stato farcito con **molto di più che il semplice connubio “formaggio e mozzarella”**: dal **prosciutto cotto** alla **carbonara** ...

Forte dell’idea originale, Messuti è in partenza per la fiera del Franchising di Milano, dove presenterà la sua idea: «Anche se in realtà il nostro non è proprio un franchising: diamo la concessione del marchio in esclusiva, comprano il prodotto da noi ma tecnicamente non si tratta di un franchising».

La pizza a cono sta per “occupare” anche alcuni dei più famosi parchi italiani «**Stiamo siglando accordi con Mirabilandia e Canevaworld**, dove la pizza a cono verrà distribuita da Marzo 2007 con l’apertura della prossima stagione estiva, e stiamo chiudendo il contratto con il **gruppo Ikea**».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it