

VareseNews

«La mia pizza è diversa, ve lo spiego con la Tv»

Pubblicato: Venerdì 4 Maggio 2007

La passione, quando c'è, fa fare grandi cose. **Piero Pacia** l'ha dimostrato tanto che dal mondo dello sport – era giocatore professionista di volley – si è catapultato in quello della ristorazione. A poca distanza dal centro di Busto Arsizio gestisce "**Olio e farina**", un locale in cui non solo si prepara la pizza, ma la si racconta anche. E lo si fa con un'attenzione ai particolari quasi maniacale. A iniziare dagli ingredienti: la farina che arriva dai mulini di Padova, la mozzarella vaccina di Bari, o meglio, Molfetta, e quella di bufala acquistata da una cooperativa di Caserta.

Nella sua pizza c'è spazio per tutte le regioni ma un posto d'onore è riservato alla Liguria che offre le olive taggiasche e l'olio di Dolcedo, lo stesso che nel 2005 si è aggiudicato il titolo di miglior olio italiano. «Nasce tutto da una semplice teoria, l'alta qualità restituisce alta qualità, vale per molte cose, anche per la pizza».

Prima di questa esperienza lei non era un pizzaiolo; come le è venuta l'idea di cimentarsi in questa professione?

«Non facevo parte di questo mondo ma amavo la pizza: mi sono informato e ho deciso di ricavarne un lavoro. La concorrenza però in questo campo è fortissima e così ho cercato un modo per differenziarmi».

Qual è?

«Faccio pizza da asporto e al trancio ma offro anche ai clienti la possibilità di vedere cosa c'è dietro. Parlo con loro, spiego dove acquisto le mie materie prime. Ho realizzato perfino un video per mostrare tutte le fasi di produzione e di coltivazione degli ingredienti».

E qual è la risposta dei clienti? La sua attenzione fa la differenza?

«A quanto pare sì. Lo apprezzano, mi chiedono informazioni, capiscono che alla qualità ci tengo. Tanto che metto in vendita gli stessi prodotti che utilizzo per dare a tutti i clienti la possibilità di provarli anche a casa».

Il suo modo di gestire gli affari è piaciuto anche all'Associazione artigiani, tanto da farla posizionare tra i vincitori del concorso "Adotta un nuovo imprenditore**" per il settore alimentare.**

«Sì. Si tratta di un'iniziativa che mi ha permesso di ottenere dei finanziamenti in modo più semplice e di abbattere il costo degli interessi per il primo anno del prestito. Diciamo che dal punto di vista economico il sostegno è stato importante».

Per fare il pizzaiolo serve anche manualità ed esperienza, lei ha detto che all'inizio non l'aveva. Come ha superato questo ostacolo?

«Ho acquistato dei macchinari che mi aiutano a velocizzare alcune fasi, come la stesura dell'impasto, senza però compromettere la qualità del prodotto. Ho dovuto sostenere qualche costo in più ma mi è stato utile».

Come in tutte le ricette che funzionano c'è anche un ingrediente segreto: ce lo svela?

«Non uso l'acqua potabile ma quella minerale di una famosa marca, non vi svelo quale però, se no che segreto è».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it