

Ciao Renato, sono Claudio della Pizzeria "Il Borgo Antico" – Piediripa...

Girando su Internet, non si fa altro che leggere e vedere video di Concorsi per Pizzaioli di vario genere sull'intero territorio Nazionale e in più si parla di varie tipologie di marchio di qualità del prodotto per eccellenza che è la PIZZA, si parla di tutelare il Cliente finale con questi mezzi, si parla anche a livello Regionale che le Marche in questi ultimi anni sta puntando ed investendo molto sul settore del TURISMO, che è anche secondo me uno, se non l'unico punto di forza attualmente in cui si può puntare con impegno e perseveranza, ma poi mi domando e lo domando a Te che del settore sei un Esperto e un Maestro nella Professione, se poi è giusto che il TURISTA italiano o Straniero che esso sia, in qualsiasi giorno dell'anno, venga in Italia, ancora meglio nelle Marche e durante il periodo della loro Vacanza o delle Ferie, magari entrando in più Locali Pizzerie per lo più al Taglio, essi si trovino d'avanti ogni volta un prodotto diverso, nel senso che è normale che ogni Pizzeria o Pizzaiolo/a, mette di suo nel proprio prodotto e quindi si differenzia l'un l'altro, ma è altrettanto vero che qui si sta chiamando PIZZA, prodotti che assomigliano di più a Piadine condite a Pizza e nulla di più, ci sono prodotti che secondo il mio parere non avrebbero neanche il diritto di essere chiamati o spacciati per PIZZA, perché in realtà il prodotto in vendita è solamente un IMPASTO condito nulla di più.

Se ci sono i canoni ben fissati o regole che prevedono per il prodotto Pizza, al di là dei prodotti utilizzati da ogni Attività, che comunque dovrebbero essere il fulcro per ottenere un ottimo prodotto PIZZA, che la Pizza deve avere una certa consistenza, un certo spessore, una Lievitazione, ecc., perché in giro si trovano dei prodotti che tutto sono meno che PIZZA, il TURISTA che magari viene nel nostro Paese perché si mangia bene, una volta che entra in una di queste Attività che produce questo tipo di prodotto, quando esce e se ne va, l'immagine che si fa di quel prodotto appena mangiato, rischia che si ripercuota su tutto il settore Pizzeria, anche a discapito di chi invece lavora bene e magari da sempre con impegno, volontà e passione.

Non è giusto che venga dato un giusto peso a queste cose, visto che si parla tanto di QUALITA', ma come si sa in ITALIA si parla tanto, ma di fatti se ne fanno veramente ben pochi, tutto fumo e niente arrosto.

Se è vero che dobbiamo per cultura e immagine del nostro bene Amato paese che è l'Italia e la nostra Amata regione che è le Marche, tutelare i Clienti e alla fine anche la nostra immagine, anche sentendo i discorsi di alcune persone di cui anche alcuni miei Clienti, mi è sembrato opportuno inviarti questa mia nota, per sapere e vedere che cosa Tu pensi in proposito.

Il mio non voglia sembrare un attacco al settore PIZZA, ma ben più una riflessione su cui pensare e far pensare e riflettere a persone molto più competenti di me, che magari hanno la possibilità di intervenire per migliorare questo fenomeno che è sempre più attuale e secondo me controproducente.

E vero che è il Cliente finale che fa la selezione e in base ai propri gusti poi fanno le loro scelte, ma è altrettanto vero che se ci sono tutti questi Corsi di Formazione in giro, se è vero che per aprire una nuova Attività, servono dei requisiti indispensabili, quali proprio aver frequentato un Corso per Pizzaiolo/a, come si spiega che molti prodotti in vendita poi a volte sono quasi immangiabili o se si riescono a mangiare, non si riescono poi a digerire perché troppo pesanti o peggio ancora?

Forse un altro problema è che i Clienti finali, molti mangiano prima con gli occhi e non con la bocca, che invece dovrebbe essere il giusto.

Spero Tu prenda questa mia riflessione sul serio e che in seguito magari perché no, aprire un dibattito su questo argomento.

Il Borgo Antico di Frattani Claudio – Piediripa (MC).