



OPERAPRIMA METTE IN MOSTRA LE SUE INNOVAZIONI A PARIZZA 2022

29 Marzo 2022

OperaPrima sarà in azione a Parizza 2022, il salone della gastronomia italiana. Il Salone è organizzato a Parigi nell'ambito del Sandwich and Snack Shows, dal 30 al 31 marzo. Un'occasione per scoprire la **facilità d'uso** e la **facilità di esecuzione** della prima e unica **stendipizza automatica**.



Kermesse francese

Appuntamento in Francia per **OperaPrima** a fine marzo. La **stendipizza** automatica, che replica il lavoro di un pizzaiolo professionista, sarà presente allo **stand H46, padiglione 7.1**, del distributore francese Sopro.

Per l'occasione, sarà allestito uno spazio dedicato dove i **visitatori** potranno vedere con i propri occhi la **facilità di utilizzo** e la **velocità di esecuzione** di OperaPrima. Sarà possibile assaggiare le pizze stese grazie alla **tecnologia** brevettata di lavorazione a freddo e verificare il risultato artigianale e di alta qualità.

Un'occasione per vedere in azione **OperaPrima**. Senza dubbio una soluzione innovativa per migliorare l'efficienza e la produttività della propria pizzeria.

La fiera

Parizza dal 2011 è il **salone di riferimento** della gastronomia italiana a Parigi. Dalla **pizza** alla **cucina**, si rivolge ogni anno a tutti gli operatori della ristorazione italiana. Prodotti alimentari, bevande, imballaggio, attrezzature, servizi, tecnologie...

Il salone Parizza è co-organizzato dalla rivista France Pizza e dall'Association des Pizzerias Françaises (APF). France Pizza, con una distribuzione di oltre 15.000 copie, da quasi 15 anni è la principale rivista dedicata alla pizza, alla pasta e ai ristoranti italiani.

Pubblica notizie e informazioni francesi e internazionali, inchieste e rapporti, **nuovi prodotti** e innovazioni, nuovi concetti e iniziative, una guida pratica con articoli sull'acquisto di prodotti e attrezzature, esperti di marketing, di gestione e legali, oltre a tutte le ultime informazioni sul settore.

La "Association des Pizzerias Françaises" è stata fondata nel 2003 con l'obiettivo di federare ed energizzare il **settore della pizza**, difendendo la pizza di qualità. Per rispondere alla grande disparità di qualità della pizza, l'APF propone alle pizzerie di firmare una Carta di Qualità (marchio APF) e alla pizzeria che si impegna a rispettare le regole dell'**arte della pizza** viene rilasciato un diploma.

Guarda il video per capire quanto è facile usare OperaPrima:

