

Cronaca, Nazionale

Con OperaPrima la pizza è artigianale

4 GENNAIO 2023 by CORNAZ

OperaPrima è la Pizza Shaper nata per diventare il miglior alleato dei pizzaioli e dei ristoratori perché semplifica e velocizza le fasi di preparazione



La **qualità** è la caratteristica a cui da sempre noi italiani facciamo più attenzione, forti della nostra conoscenza appresa fin dall'infanzia dei sapori autentici e dei cibi più sovrappiù. E se c'è un piatto che si compone di pochi e semplici ingredienti e che è capace di soddisfare i palati di grandi e piccini, di esperti e di amatori, quello è di certo **la pizza**.

“*Pochi la sanno fare come si deve, ma piace a tutti*”, scriveva qualche anno fa la CNN parlando della pizza italiana, nella sua classifica sui piatti più buoni del mondo. La pizza, nella sua semplicità, è sempre ai vertici delle preferenze culinarie, non solo nel nostro Paese ma in tutto il mondo.

La preferenza degli italiani, rispetto alle pizze prodotte industrialmente come quelle surgelate, è per la **qualità della pizza artigianale**. Quali sono le caratteristiche che rendono una pizza artigianale?

Secondo l'Associazione Verace Pizza Napoletana (nata per promuovere e tutelare, in Italia e nel mondo, la vera pizza napoletana), dev'essere **tondeggiante, con il bordo rialzato e cotta rigorosamente nel forno a legna**.

Più in generale possiamo affermare che un prodotto culinario artigianale **presenta delle caratteristiche uniche e differenzianti**, nel senso che non risulta sempre uguale e perfetto ma può avere delle piccole differenze, che lo rendono unico.

OperaPrima è la Pizza Shaper nata per diventare il miglior alleato dei pizzaioli e dei ristoratori perché **semplifica e velocizza le fasi di preparazione, mantenendo invariate tutte le caratteristiche artigianali della pizza**.

È stata progettata per **facilitare il lavoro del pizzaiolo** ed essere utilizzata in modo molto intuitivo, anche dagli operatori alle prime esperienze. Basta impostare le caratteristiche desiderate della pizza (diametro, spessore, bordo), seguire le fasi di lavorazione guidate del macchinario e infine godersi il risultato finale di una pizza fragrante e artigianale. Infatti, grazie al sistema di apertura della pasta brevettato che simula le mani esperte del pizzaiolo, garantisce un'elevata qualità del prodotto finito.

Nel corso del 2022 OperaPrima è stata **presentata nelle più importanti fiere internazionali di settore**, come **Parizza** a Parigi, l'**European Pizza & Pasta Show** di Londra, il **Pizza & Pasta Expo** di Atlantic City e il **Pizza Tomorrow Summit** di Orlando. OperaPrima è stata riconosciuta come **innovativa e professionale**, abile nel creare in modo rapido e semplice **la buona pizza italiana replicando la manodopera qualificata**.

“**OperaPrima è un vero Game Changer**– ha affermato il rinomato pizzaiolo Roberto Caporuscio, Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani in America, dopo averla provato –è il primo macchinario che riesce a stendere l'impasto come farebbe un vero pizzaiolo esperto”.

Come si può vedere nel **video**, con OperaPrima non c'è differenza rispetto alla **lavorazione manuale dell'impasto**: la pizza shaper grazie al suo sistema unico per stendere l'impasto assicura una **distesa esattamente identica a quella di un pizzaiolo professionista**.