

partecipa a Sirha Lyon e festeggia il Pizza Day con la sua pizza artigianale

## OperaPrima partecipa a Sirha Lyon e festeggia il Pizza Day con la sua pizza artigianale

OperaPrima, innovativa Pizza Shaper made in Italy, celebra il Pizza Day con la sua pizza artigianale e apre il 2023 con la partecipazione al salone Sirha Lyon

Redazione 5 - Pubblicato il 17 Gennaio 2023 alle ore 9:56

Categoria: **Attrezzature** Categoria: **Eventi** Categoria: **Notizie Flash** Categoria: **Pianeta Pizza**



Oggi è la **Giornata mondiale della pizza** e il piatto made in Italy, anche nel periodo di inflazione che stiamo vivendo, continua ad essere amato dagli italiani. Infatti 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**.

I dati di mercato (ricerca Cerved sul mercato della panificazione promossa da Aibi, Associazione italiana bakery ingredients) indicano un totale di 2,7 miliardi di pizze consumate nel 2021 e danno **previsioni di "un ottimo 2023"** dopo la crescita continua nell'anno appena concluso.

Sul mercato- continua la ricerca Cerved- **regna ancora la pizza al piatto (65%)**, ma **l'asporto** con la pandemia ha conquistato quote importanti, **con il 35% dei volumi**. La consegna a domicilio rappresenta una delle tendenze di crescita per i prossimi anni, come conferma il 50,8% degli operatori interpellati.

**"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**.

In occasione della **Giornata mondiale della pizza** vale la pena chiedersi **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**.

L'unicità di un prodotto artigianale è assicurata con **OperaPrima, 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**.

OperaPrima **inaugura il 2023 con il salone francese Sirha Lyon**. Dal 19 al 23 gennaio 2023 il distributore francese Coté Pizza porterà OperaPrima al **salone europeo che anticipa le tendenze del settore food, catering e hotel**.

Continua così, con la tappa nella capitale francese della gastronomia, il tour di presentazione tra l'Europa e gli Stati Uniti di OperaPrima che nel corso del 2022 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.

In queste occasioni la Pizza Shaper italiana 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**.



Ecor International S.p.A.

La Pizza Shaper OperaPrima è un prodotto professionale, progettato e sviluppato da Ecor International S.p.A., azienda vicentina con oltre quarant'anni di attività. Fin dalla sua fondazione nel 1976, ha consolidato le proprie conoscenze nella Food Industry dove è necessario rispettare gli standard sicurezza ed igienicità richiesti.

Grazie ad un dipartimento tecnico di Ingegneri con competenze specialistiche nella progettazione meccanica, elettrica e pneumatica, l'azienda è oggi in grado di proporre soluzioni innovative e di elevato contenuto tecnologico.

Consapevole del valore dell'innovazione per mantenere la competitività nei mercati, Ecor International S.p.A. ha fondato Il Sentiero International Campus S.r.l., centro di ricerca e sviluppo che opera nell'ambito dell'Ingegneria delle Superfici, Ingegneria dell'Affidabilità, Manifattura Additiva e Tecnologie di Giunzione e si occupa dello studio di materiali, superfici e processi per lo sviluppo di componenti innovativi applicabili a diversi mercati. Ricerca, innovazione e tecnologia sono alla base delle soluzioni dell'azienda, che oggi dopo oltre 40 anni prosegue il suo percorso, credendo e investendo nel miglioramento continuo delle persone, delle tecnologie e dei processi, seguendo la filosofia «Lean & Green», nel rispetto della salute, della sicurezza e dell'ambiente.