

Cronaca, Nazionale

La versatilità di OperaPrima presentata ad Atene

16 MARZO 2023 by CORNAZ

0

La pizza shaper OperaPrima, interamente progettata e realizzata in Italia, è stata presentata alla fiera HORECA Greece, ad Atene



Nella capitale greca si sono dati **appuntamento espositori nazionali ed internazionali dei settori dell'alberghiero e della ristorazione**. Horeca Greece è stata l'occasione per vedere OperaPrima in azione e scoprire la sua grande versatilità. OperaPrima, infatti, è stata studiata fin dall'inizio per **realizzare tipologie di pizza diverse, a seconda delle farine utilizzate e dalle tecniche di impastamento**. Ogni ristoratore può scegliere di utilizzare le farine che predilige, da quelle più raffinate a quelle integrali a quella di kamut, perché la pizza shaper è progettata per lavorare tutti i tipi di panetti.

Usare la pizza shaper è molto **semplice e intuitivo**. È sufficiente infarinare leggermente il piatto e posizionare il panetto precedentemente allargato per raggiungere il diametro segnato di 20 cm. Anche se il panetto preparato non dovesse essere un cerchio perfetto, non è un problema perché OperaPrima è in grado di lavorarlo lo stesso. Permette di **regolare il diametro di apertura** per ottenere di volta in volta il risultato che si desidera. **Lavora l'impasto, senza pressarlo o stressarlo**, in soli 16 secondi, consentendo così di preparare fino a 200 pizze all'ora.

OperaPrima favorisce la creazione di processi ripetibili all'interno della cucina di una pizzeria o di un ristorante, **assicurando così di ottenere sempre un ottimo prodotto**.

Il risultato finale non è standard come le pizze congelate che possono risultare tutte uguali e un po' finte, ogni pizza lavorata con OperaPrima sarà leggermente diversa dall'altra, **come è giusto che siano le pizze artigianali**. OperaPrima garantisce una **qualità altissima** del prodotto finito: **una pizza artigianale, gustosa e fragrante**.

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**.