

FOOD & COMUNICAZIONE

OperaPrima si presenta all'International Pizza Expo con un nuovo design

Pubblicato 1 giorno fa



OperaPrima, la **Pizza Shaper professionale** che crea in modo semplice e veloce la buona pizza italiana, **torna a farsi conoscere in America**.

Lo farà con **un look rinnovato** in occasione dell'**International Pizza Expo**, uno dei più grandi eventi al mondo dei pizza-lover che si terrà a fine mese a Las Vegas, nella capitale del divertimento.

Gli estimatori di OperaPrima all'estero sono già molti. Roberto Caporuscio, **Presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani in America**, **dopo averla provata** l'ha definita **un vero Game Changer** per il settore.

La Pizza Shaper **OperaPrima** si ripresenta al mercato statunitense con un **nuovo design**: superfici in acciaio color *black*, elegante e senza tempo, e display touch screen aggiornato, *user-friendly* e intuitivo. La tecnologia e le funzionalità restano invariate: **grazie al suo brevetto unico al mondo**, OperaPrima è in grado di aprire a **freddo 200 pizze in un'ora**, assicurando una pizza artigianale di alta **qualità**, personalizzabile a seconda delle esigenze del pizzaiolo.

Fiero Group, il distributore statunitense di OperaPrima, **porterà l'innovativa Pizza Shaper** alla kermesse americana **International Pizza Expo**, dal 28 al 30 marzo, presso il Las Vegas Convention Center.

Sarà la 39 edizione della fiera, con **migliaia di pizzaioli e fornitori provenienti da ogni parte del mondo** che si riuniranno in una **tre giorni interamente dedicata alla pizza**. Si prevedono competizioni internazionali (come **l'International Pizza Challenge** che vedrà competere 200 pizzaioli nello sfornare la loro miglior pizza, suddivisi nelle categorie: tradizionale, non tradizionale, in teglia e napoletana) e ci saranno eventi speciali, dimostrazioni e seminari di aggiornamento tenuti da professionisti e personalità del settore.

Lo staff di Fiero Group mostrerà ai visitatori interessati **tutte le funzionalità di questa tecnologia e del suo sistema a freddo di stesura dell'impasto**, per far assaggiare una fetta della vera pizza italiana di qualità.

Gli Americani apprezzano sempre di più la pizza, tanto che **negli Stati Uniti il consumo di pizza pro capite è quasi il doppio di quello europeo**, con 13 kg all'anno a persona (Dati ripresi dalla rivista *Pizza e pasta italiana* di febbraio 2023). Un dato interessante per i ristoratori e i distributori del settore food all'estero.

L'Italia dal canto suo è sempre in testa tra le nazioni europee, attestandosi sui 7,8 kg annuali di pizza pro-capite. Ogni anno nel nostro Paese si preparano 2,7 miliardi di pizze, per un fatturato totale di 15 miliardi. **L'interesse per la pizza da parte degli italiani non cala nel tempo**. È per questo motivo che **i ristoratori e gli chef che scelgono di dedicarsi alla pizza sono in costante crescita**: i locali che oggi sfornano pizze nella penisola sono 121.000, raddoppiati rispetto al 2016 in cui erano 50.000.

OperaPrima si candida a diventare il **miglior alleato dei ristoratori**, italiani e internazionali, grazie a tutti i vantaggi che sa offrire: stesura a freddo, **non richiede manodopera qualificata** perché il suo utilizzo è davvero intuitivo, **incrementa la produttività** perché mentre stende l'impasto il pizzaiolo può portarsi avanti con il lavoro, **offre una grande scelta** tra diverse tipologie di pizza realizzabili (romana, classica, napoletana). Tutto questo assicurando sempre un risultato di alta qualità. Con OperaPrima **la pizza è artigianale**.