

Giusy Ferraina



20

UN MANUALE PER SFORNARE LA PIZZA DELLA SVOLTA

di *Luciana Squadrilli*
Mondo pizza 1

- | Giusy Ferraina, esperta di marketing e comunicazione, racconta e analizza le
- | tendenze in pizzeria per fornire, dati alla mano, tutti gli strumenti utili a crescere.
- | Cosa sapere, cosa scegliere, cosa invece evitare per portare un locale al successo

Di libri in tema, negli ultimi anni, ne sono usciti davvero tanti: dalle raccolte di ricette firmate dai grandi maestri ai manuali tecnici per impasti infallibili, dalle guide agli excursus storici che ne ripercorrono origini ed evoluzione. A fronte, però, di un settore che rappresenta uno spicchio importante del business della ristorazione (con una crescita del 25% nel 2025 rispetto al 2023, arrivando a 88.793 attività e un giro di affari pari a 15 miliardi di euro, secondo Coldiretti), mancava un manuale che si rivolgesse principalmente ai pizzaioli-imprenditori e che li aiutasse a gestire in maniera ottimale e consapevole i loro locali. A colmare la lacuna ci pensa *Pizza (Re)Connection*, il

nuovo titolo della collana *Accadde Domani FuTurismo* di Dario Flaccovio Editore, firmato da Giusy Ferraina.

**Utile ai professionisti
e ai semplici appassionati**

Nata in Calabria ma da anni a Roma, è consulente di marketing e comunicazione, project manager e giornalista pubblicista. Da tempo applica le sue conoscenze all'enogastronomia, col-laborando con aziende, eventi, guide e testate. È la passione per la pizza, infine, a portarla ad approfondire questo tema: e dai tavoli delle pizzerie a quello della giuria del Campionato

Mondiale della Pizza, di cui fa parte dal 2022, il passo è breve. Nasce proprio dall'osservazione diretta e partecipata dell'evoluzione del mondo pizza – con le sue grandi potenzialità, che la rendono a tutti gli effetti una protagonista chiave nel futuro prossimo della ristorazione italiana – l'idea di dedicare al tema un libro che, come gli altri titoli della collana, unisce l'approccio operativo di un manuale a uno stile che rende la lettura interessante anche per i pizza lover, curiosi di scoprire il dietro le quinte del proprio cibo preferito.

Quanto dura una tendenza? Cosa identifica un brand?

I destinatari principali di *Pizza (Re) Connection* sono però naturalmente gli addetti ai lavori in cerca di utili strumenti. «Ho voluto realizzare un manuale che aiutasse a riconoscere le tendenze in atto in questo ambito prima che si concretizzino agli occhi di tutti, in modo da poter delineare con chiarezza intuizioni e obiettivi, - spiega l'autrice -. Sui giornali si parla molto di trend nel mondo della pizza, ma raramente si analizza nello specifico come vengano applicati, quanto durino effettivamente»

te e così via». Mentre dall'altro lato, nota Ferraina, troppo spesso manca il progetto di un'identità ben definita e si deve lavorare sul creare un brand così come sul saperlo comunicare, e sul veicolare i valori attraverso azioni di marketing consapevoli. Qualche esempio? «Ne indico diversi nel libro, a cominciare dall'opportunità di creare un sistema a livello territoriale che veda la proposta della pizzeria come parte di un progetto di marketing turistico, facendola diventare ambasciatrice di un territorio», spiega Ferraina, che dà anche alcuni spunti di contenuti: ad esempio raccontando i fornitori, facendo entrare il cliente all'interno del proprio mondo, condividendo le scelte e i valori che si portano in tavola. Un percorso che andrebbe seguito facendosi affiancare da professionisti, soprattutto per quel che riguarda la comunicazione – dall'ufficio stampa ai social, ormai imprescindibili – ma per il quale è bene comunque avere almeno dei rudimenti. Così, dopo il primo capitolo dedicato al contesto in cui la pizza è diventata una "icona della cultura enogastronomica italiana", e il secondo dedicato alla figura del pizzaiolo, che

sempre più si afferma come "professione del futuro", i capitoli passano in rassegna i fattori di successo che contribuiscono a creare un'identità forte e riconoscibile: dalla convergenza con la cucina al servizio di sala e l'importanza della formazione del personale; dal design – i cui dettagli, dalla scelta delle sedute all'apparecchiatura o al menu, contribuiscono a definire l'esperienza complessiva del cliente – ai pairing nel beverage, che vedono le pizze affiancate da birre artigianali, vini di pregio, bollicine o cocktail, definendo un nuovo approccio esperienziale (affrontato, nel caso della wine list, con il contributo di **Giovanni Di Tomaso**, già autore del libro *In Vino* **Dall'Alzi racconti dei protagonisti al top** Business per la stessa collana).

E ancora, meritano spazio temi della sostenibilità – ambientale, economica e sociale – e della tecnologia, che riguarda tanto macchinari e strumentazioni quando l'uso dell'AI nella comunicazione e nel marketing: «Raccogliere e analizzare bene i dati aiuta ad avere una visione predittiva dell'offerta, e risulta ad esempio molto utile per la gestione»



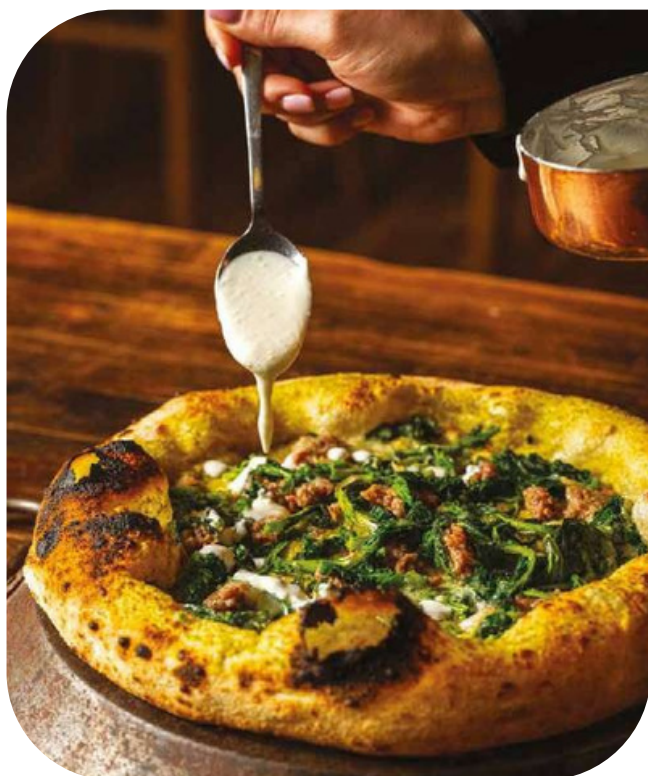
Carne e Noccioline, una pizza creativa dal menu di Cambia-Menti a San Leucio: Fiordilatte baciato dalla bufala, tartare di Marchigiana, cipolla marinata in aceto di lampone, olio all'aglio, burro d'arachidi e lattuga da idroponica. A destra, il nuovo libro della collana FuTurismo di Dario Flaccovio Editore

del magazzino e per organizzare il delivery», spiega Giusy Ferraina. Ad arricchire le pagine, oltre al già citato intervento di Di Tomaso, ci sono i Pizza Talk, per approfondire alcuni argomenti con esperti del settore come **Pina Sozio** (curatrice della guida *Pizzerie d'Italia* del *Gambero Rosso*), **Carlo Passera** (curatore della guida alle *Pizzerie d'Autore* di *Identità Golose*), **Giuseppe A. D'Angelo** (autore di *Pizza Dixit* - Il blog sulla pizza napoletana nel mondo), **Domenico Maria Jacobone** (giornalista e formatore esperto in Food tech), **Antonio Pace** (presidente di AVPN-Associazione Vera Pizza Napoletana) e **Assunta Morrone**, architetto. Non mancano le Pizza Stories, che illustrano esempi concreti di successo: da Fermenta, il locale di **Luca Cornacchia e Giorgia Santuccioni** a Chieti, che ben rappresenta il lavoro sul territorio e il racconto dell'A-bruzzo sui dischi lievitati, a Cambia-Menti di **Ciccio Vitiello** a Caserta (Napoli) con il suo orto verticale in idroponica nel giardino del locale, fino alla filosofia sostenibile e "zero spreco" di **Gianni Di Lella** de La Bufala a Maranello (Modena).

Oltre a prezzi e qualità, attenti ai rischi del mestiere

Ci sono poi, sparsi tra le pagine, i Pizza Tips: 15 consigli per una pizzeria futurista, dagli impiattamenti gourmet agli "Errori da evitare per non compromettere l'esperienza del

cliente", relativamente a layout, arredi, acustica e dettagli del locale. E se le pagine finali contengono un utile glossario di marketing, con i termini – spesso in inglese – che qualunque imprenditore e pizzaiolo "futurista" dovrebbe conoscere, non mancano paragrafi dedicati agli aspetti più rischiosi della crescita esponenziale del settore, e dei suoi protagonisti: dall'ego spropositato che a volte vede il personal branding sovrastare quello imprenditoriale, ai fenomeni social degli *hater* e del *dissing* tra colleghi, che – si legge nel libro – "si accusano a vicenda, sottolineano gli errori altrui e manifestano disaccordo in modo conflittuale, piuttosto che costruttivo". Una delle cose, quest'ultima, che l'autrice non ama dell'attuale scena della pizza, assieme alla tendenza ad avventurarsi in abbinamenti creativi e preparazioni elaborate senza avere una vera formazione di cucina, con effetto "vorrei ma non posso". Cosa, invece, le fa venire voglia di tornare in una pizzeria? «L'esperienza complessiva, inclusi il servizio e l'atmosfera che si respira in sala, come vale per tutta la ristorazione. L'emozione può nascere da una semplice Margherita così come da sensazioni del tutto nuove: penso alla proposta sorprendente di BOB Alchimia a Spicchi, per restare nella mia Calabria. Ma l'importante è sentirsi a proprio agio. La pizza, e di riflesso anche la pizzeria, prima di tutto ti deve far stare bene: è il piatto comfort che si è messo il vestito buono».



La pizza contemporanea Da un piatto contadino, proposta da Luca Cornacchia di Fermenta a Chieti



Ciccio Vitiello con l'orto verticale idroponico nella sua pizzeria casertana