

Pizza (Re)connection, il libro sulla pizza che non c'era.

Un'analisi puntuale del panorama pizza con tendenze, consigli e strategie innovative per pizzaioli ultramoderni, disponibile nelle librerie e sulle principali piattaforme digitali.



La letteratura sulla pizza è ormai vasta e articolata: c'è chi ne ha raccontato la storia, chi esplora l'antropologia del piatto più amato al mondo e chi analizza con minuzia le tecniche di impasto, lievitazione e cottura. Nessuno finora si è mai occupato di trattare questo tema dal punto di vista del mercato e del suo consumo, offrendo una guida che orienti l'operatore a trasformare una pizzeria in un'impresa di successo.

Pizza (Re)connection. Visioni futuristiche e strategie innovative per pizzaioli ultramoderni di Giusy Ferraina colma questa lacuna, proponendosi come un'opera inedita e necessaria per il settore, una bussola per orientarsi tra le tendenze della pizza contemporanea. Il progetto nasce, infatti, da una constatazione chiara: oggi un pizzaiolo non può essere solo un artigiano del gusto, ma deve trasformarsi in imprenditore, comunicatore e innovatore.

Il volume, edito da **Dario Flaccovio Editore** per la collana diretta da Nicoletta Pollicotto, "Accadde Domani Futurismo", si propone di fotografare il panorama pizza odierno in tutte le sue sfaccettature, esplorando nuove

frontiere, tecnologie, innovazioni e sfide che attendono questo prodotto, analisi completa che offre al lettore una visione complessa e attuale del settore e delle opportunità da cogliere rapidamente. In linea con lo spirito della collana, l'opera segue un approccio olistico e, con taglio pratico, suggerisce la ricetta perfetta che equilibra la tradizione e l'identità della pizza con la sua visione contemporanea, dove format alternativi, tendenze, branding, storytelling e tecnologie sono i nuovi ingredienti.

Perché un libro su una nuova visione della pizza?

Se prima i tempi non erano del tutto maturi e impasti e pizzaioli erano i veri protagonisti del racconto, negli ultimi anni la pizza, simbolo gastronomico italiano in tutto il pianeta e con un giro d'affari miliardario, sta vivendo un momento di profondo cambiamento e crescita. Le pizzerie si sono trasformate nelle nuove frontiere della ristorazione e contemporaneamente è cambiata la stessa figura del pizzaiolo sempre più impegnato in ricerca, innovazione e comunicazione, diventando in molti casi star dei social. Ecco perché parlare di "come

fare business e impresa con e attraverso la pizza" diventa necessario.

Come afferma la stessa autrice: *"L'idea di questo libro nasce dall'osservazione diretta del mondo pizza, grazie alle varie collaborazioni giornalistiche e alla partecipazione come giurata al Campionato Mondiale della Pizza. Un punto di osservazione privilegiato su novità e tendenze, sui pizzaioli illuminati che lanciano format di successo e su chi, invece, si adegua con il solito copia e incolla dell'idea vincente di turno. Intervista dopo intervista, ho avuto la fortuna di confrontarmi con numerosi pizzaioli, rendendomi conto che spesso ciò che mancava era proprio la progettualità, l'unicità differenziante per costruire una propria brand identity. Così nasce questo progetto editoriale, che ritengo utile e mi auguro venga accolto con lo stesso entusiasmo con cui l'ho scritto. Perché per essere al passo con i tempi, bisogna essere visionari, ultramoderni e proiettati nel futuro".*

Nel volume *Pizza (Re)connection* il lettore individua un'analisi puntuale degli elementi essenziali per costruire un'attività performante dalle ultime tendenze gastronomiche all'impatto delle tecnologie digitali e produttive, passando per modelli di business rinnovati e strategie di marketing e comunicazione innovative, applicate al mondo della pizzeria. L'obiettivo è quello di generare conoscenza e consapevolezza sulla grande potenzialità e sul percorso che la pizza ha davanti a sé come piatto su cui si sta incentrando la ristorazione del prossimo futuro.

Se la pizza è la vera promessa della somministrazione

italiana (e non solo), il pizzaiolo diviene un mestiere gettonato, per il quale risulta indispensabile un manuale di istruzioni, per scongiurare una visione "provinciale" di questo ruolo, un'applicazione conformista di format prestabiliti o mode passeggeri, incapace quindi di personalizzare i trend. Ovviamente con un occhio di riguardo alle sfide (e opportunità) offerte dalle nuove tecnologie.

A chi si rivolge *Pizza (Re)Connection*

Pensato per pizzaioli professionisti e per startupper, per imprenditori e comunicatori del food, ma anche per i pizza lovers che vogliono comprendere quale direzione abbia intrapreso uno dei comparti più vitali e creativi della ristorazione italiana.

L'autrice

Giusy Ferraina calabrese di origine e romana d'adozione, è consulente marketing e comunicazione, project manager e giornalista pubblicista. Si laurea a Siena in Scienze della Comunicazione e dopo alcuni anni passati nell'editoria, si avvicina al mondo dell'enogastronomia, muovendo i primi passi tra redazionali, ricette da editare, social network e fiere di settore. Si specializza così nel "food & wine", collaborando con chef, cantine, agenzie ed eventi. Dirige il magazine *Radio-Food.it*, scrive per *Pizza e Pasta Italiana*,

Identità Golose, *Gambero Rosso*, *La Media Travelfood* e collabora anche con prestigiose guide di settore. I suoi temi focus sono la pizza e la Calabria enogastronomica. Il suo mantra è l'ascolto e l'empatia, doti speciali per poter comunicare bene e raccontare storie affascinanti.

