

13 Settembre 2018

ROMA - È pronta a rialzare la testa la pizza romana, considerata dai più la “cenerentola” del settore anche a fronte della conosciuta e affermata napoletana. L’azione di rilancio parte da un gruppo di pizzaioli che hanno firmato a Roma il “manifesto della nuova pizza romana” articolato in dieci punti e teso a valorizzare lo stile di preparazione.

Tra i testimonial del documento di rilancio nel giorno della presentazione dei dieci punti programmatici **Giancarlo Casa** de “La Gatta Mangiona” ed **Enzo Coccia** de “La Notizia”.

“Nella Capitale - ha detto Enzo Coccia nel commentare il momento della pizza romana - ci sono 15mila attività che propongono pizza, ma manca una vera identificazione del prodotto. Quello che si propone - ha aggiunto - è una pizza turistica; è stata fatta bassa qualità per soddisfare il business del turismo eliminando la ricerca”.

“Altro problema - ha concluso - è stata la comunicazione del prodotto, si è parlato dei grandi artigiani, ma non della pizza romana”.

Sulla stessa lunghezza d’onda in tema di comunicazione anche Giancarlo Casa che ha ricordato la presenza sul mercato di quattro differenti prodotti di pizza che hanno avuto successo nel tempo.

“Tutto questo - ha sottolineato Casa - non ha aiutato la pizza romana al contrario di Napoli dove esiste solamente un monoprodotto”