

Dal pub di paese alla produzione di basi pizza, la storia di un artigiano teramano che esporta in Europa e ora apre anche in Polonia

10 Marzo 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



CASTELNUOVO VOMANO – Quella della Genuina è prima di tutto una storia profondamente italiana, fatta di sacrificio, passione e famiglia. Un percorso costruito nel tempo, con fatica e determinazione, che nasce quasi per caso alla fine degli anni Novanta e che, passo dopo passo, ha portato a creare una realtà produttiva capace di arrivare anche oltre i confini nazionali.

Tutto inizia nel 1998, quando **Gianni Pompetti** e il socio **Fabrizio Micolucci**, suo cognato, aprono un pub. Dopo i primi anni decidono di trasferirsi in un grande locale di circa seicento metri quadrati, in una struttura realizzata negli anni Settanta che avrebbe dovuto ospitare il

mercato coperto a Val Vomano (Teramo), ma che in realtà non era mai stata utilizzata per quello scopo.

Il locale è molto grande, con un ampio parcheggio, e diventa rapidamente un punto di riferimento per molte persone. All'inizio è un classico pub: panini, cucina semplice e atmosfera informale. Tuttavia, sempre più clienti iniziano a chiedere la pizza. Così Gianni, che fino a quel momento lavorava soprattutto in cucina preparando panini e tipici piatti da pub, decide di mettersi in gioco e imparare questo mestiere partendo completamente da zero. Frequenta un corso a Roma e comincia a sperimentare, cercando di capire come realizzare una pizza di qualità.

Nel 2004 i soci decidono di fare un investimento importante e aprire una vera pizzeria. L'inizio però è molto difficile: la pizza non incontra il gusto del pubblico e il locale fatica a lavorare. Convinto che il problema fosse nel fatto che la gente non fosse abituata a una pizza diversa, Gianni decide di mettersi alla prova partecipando a un campionato italiano di pizza a Vicenza.

È la prima competizione a cui prende parte, ma la batosta è durissima: arriva penultimo su oltre centoquaranta partecipanti. Quella sconfitta diventa uno shock, ma anche una svolta fondamentale. Gianni capisce che deve rimettere tutto in discussione. Per diversi giorni non riesce a dormire, cercando di capire dove avesse sbagliato e come migliorare. Essendo perito chimico, decide di riprendere in mano i libri di chimica organica e iniziare a studiare seriamente gli impasti, le fermentazioni e le reazioni che avvengono durante la lavorazione della pizza.

Nasce così un percorso di studio e crescita condiviso con altri pizzaioli del territorio. Si allenano insieme, frequentano corsi di aggiornamento, partecipano a gare e si confrontano continuamente. Il gruppo diventa molto unito e soprattutto molto autocritico: ogni errore diventa un'occasione per migliorare. Con il tempo arrivano anche i risultati importanti. Dopo anni di studio e pratica Gianni riesce a conquistare un primo posto al campionato mondiale di pizza e due secondi posti in competizioni internazionali, dimostrando che il percorso intrapreso era quello giusto.



Gianni Pompetti

Nel frattempo la pizzeria cresce. All'inizio viene aperto un piccolo locale accanto al pub, con circa ottanta posti a sedere. Successivamente i soci decidono di invertire gli spazi tra pub e pizzeria e la nuova pizzeria arriva a ospitare fino a 360 posti a sedere, diventando un grande successo e pizzeria di riferimento del territorio.

Nel 2009 accade però un episodio destinato a cambiare completamente il futuro dell'azienda. Una signora di Giulianova, in forte difficoltà con la propria pizzeria, si rivolge a Gianni chiedendo aiuto. Vorrebbe imparare a fare la pizza per salvare l'attività aperta per i figli. Gianni sa bene che insegnare un mestiere così complesso in pochi giorni è praticamente impossibile e inizialmente rifiuta. Tuttavia quella richiesta lo colpisce profondamente. Le notti seguenti continua a pensarci e alla fine trova un'idea diversa: invece di insegnarle il mestiere in poco tempo, decide di fornirle direttamente le sue basi pizza pronte. Quando la signora torna da lui per ritirarle, prende la pizza tra le mani e la bacia come fosse qualcosa di sacro. È un gesto che rimane impresso nella sua memoria. Grazie a quelle basi pizza la sua pizzeria

riparte e nel giro di pochi mesi riesce persino a pagare tutti i debiti.

Da quel momento il passaparola inizia a diffondersi velocemente. Sempre più pizzerie e locali chiedono quelle basi pizza artigianali. La richiesta cresce a tal punto che diventa sempre più difficile gestire contemporaneamente la pizzeria e la produzione. Per diversi anni le due attività vanno avanti insieme, finché tra il 2018 e il 2019 arriva la decisione definitiva: vendere la pizzeria e dedicarsi esclusivamente alla produzione di basi pizza.



Oggi l'azienda lavora con una struttura organizzata ma ancora fortemente legata a una dimensione familiare. Il punto vendita è aperto dal lunedì al sabato con orario continuato dalle nove alle diciotto e la distribuzione diretta copre diverse zone del territorio. In produzione lavorano mediamente quattro o cinque persone, tra cui Gianni, sua moglie e alcuni collaboratori che si occupano anche del confezionamento.

Il legame con la terra resta un elemento importante della filosofia aziendale. L'azienda

possiede circa settecento piante di ulivo, anche se la produzione di olio non è sufficiente a coprire completamente il fabbisogno interno e per questo acquistano il restante olio da aziende locali limitrofe. Molto più strutturata è invece la produzione di grano. Ogni anno vengono coltivati circa quaranta ettari, nel rispetto della rotazione prevista dall'agricoltura biologica. Da questi terreni si ottengono mediamente tra i millecinquecento e i milleseicento quintali di grano. Per la macinazione è stato scelto un partner di altissima qualità, il Molino Naldoni a Faenza, noto per la grande attenzione nella selezione e lavorazione delle farine.

Il cuore dell'azienda rimane comunque l'impasto. Ne vengono realizzate diverse tipologie, da cui nascono numerosi prodotti, ma una delle caratteristiche principali è l'elevata idratazione, che arriva intorno all'80%. Si tratta di una lavorazione molto complessa da gestire con macchinari standard. Per questo motivo Gianni ha cercato per anni in tutta Europa un impianto capace di lavorare correttamente il suo impasto. Non trovando soluzioni adeguate, ha collaborato con un'azienda specializzata nella panificazione per progettare una linea su misura. Dopo molte prove e modifiche è stata realizzata una linea completamente personalizzata. Il progetto iniziale prevedeva dodici metri di impianto, ma con l'aumento della domanda e la necessità di lavorare ogni fase dell'impasto con maggiore delicatezza si è arrivati a una linea lunga ben 28 metri.



Grazie a questa struttura produttiva oggi l'azienda riesce a mantenere una lavorazione attenta e artigianale pur raggiungendo numeri importanti. Nei periodi di maggiore richiesta si possono toccare punte di novemila pizze al giorno a seconda del formato, mentre la produzione media si aggira tra cinquemila e seimila pezzi giornalieri per sei giorni alla settimana. Le pizze vengono distribuite non solo in Italia ma anche all'estero, in paesi come la Polonia e la Svezia, dove cresce sempre di più la richiesta di prodotti autentici della tradizione italiana.

Grande attenzione viene riservata anche alla sicurezza alimentare. La produzione senza glutine viene organizzata all'inizio della settimana, dopo una pulizia completa dei locali effettuata nel fine settimana. Prima di essere commercializzate, le pizze vengono analizzate per verificare l'eventuale presenza di residui di gliadina, la proteina componente fondamentale del glutine con limiti inferiori alle venti parti per milione come previsto dalle normative. Uno dei tasselli per il successo dell'azienda è controllo qualità interno seguito dalla tecnologa alimentare, la dottoressa **Laura Apruzzese**, che supervisiona anche le

certificazioni.

Un altro elemento distintivo della produzione è l'utilizzo di pasta acidificata ottenuta dalla pasta di riporto, ricavata dagli impasti della giornata precedente. Questi impasti non vengono eliminati per ragioni qualitative: vengono semplicemente recuperati i ritagli che, durante la fase di stesura, possono eccedere o uscire dalle dimensioni standard previste per l'imbustamento dei formati. Recuperati e gestiti con attenzione, vengono fatti maturare e riutilizzati nell'impasto successivo, contribuendo a sviluppare aromi più complessi e a mantenere continuità e carattere nella lavorazione. Una parte dell'impasto della giornata viene conservata e fatta maturare in cella controllata per essere utilizzata il giorno successivo. Il processo avviene con controllo costante di temperatura e pH, garantendo stabilità e complessità aromatica all'impasto, supportato anche da una piccola quantità di lievito fresco.

Grazie alla qualità del prodotto e al passaparola costruito negli anni, l'azienda continua a crescere anche sui mercati internazionali. In particolare la presenza in Polonia rappresenta oggi una prospettiva importante di sviluppo.



Gianni Pompetti

L'obiettivo per il futuro è continuare a crescere senza perdere l'identità originaria: una realtà nata dal lavoro quotidiano di una famiglia che, insieme, ha costruito il proprio percorso con studio, determinazione e passione per un prodotto semplice ma straordinario come la pizza. Gianni Pompetti, con la moglie **Morena Micolucci** e il cognato Fabrizio, hanno dato forma a un progetto fondato sull'impegno condiviso e sull'amore per il proprio lavoro.

La storia de La Genuina compie un nuovo passo oltre i confini italiani, trasformandosi in un brillante esempio di eccellenza gastronomica che conquista l'Europa.

Tutto nasce dal passaparola e dalla passione per il buon cibo: durante un viaggio a Pescara, l'imprenditore polacco **Robert Slowinski** resta colpito dalla pizza realizzata con le basi della Genuina e decide di approfondire la conoscenza dell'azienda, visitandone il sito produttivo e scoprendone qualità, organizzazione e attenzione artigianale alle materie prime.

Da quell'incontro prende forma un progetto internazionale con l'apertura di un nuovo distributore dedicato alle basi pizza de La Genuina per la Polonia. Venerdì 13 marzo vedrà inoltre la luce un ristorante-pizzeria italiano che ambisce a diventare un franchising, partendo proprio da questo primo punto pilota realizzato in società con l'azienda abruzzese: si chiamerà "Pizzeria Genuina Pizzburger" e sorgerà a Breslavia, la celebre "città degli gnomi", dove oltre 800 piccole statue di nani in bronzo popolano strade e piazze, attirando ogni anno milioni di visitatori da tutto il mondo. Una delle mete turistiche europee più vivaci e sorprendenti, in trend sui social negli ultimi due anni. Un traguardo significativo per l'azienda, costruita con passione e spirito familiare, che dimostra come la qualità autentica riesca sempre a trovare la sua strada nel mondo.