

Magnifica Rotonda, la pizza surgelata artigianale che ha conquistato la grande distribuzione

21 Novembre 2024



SENIGALLIA - La pizza made in Marche “Magnifica Rotonda” ottiene il prestigioso riconoscimento dal Gambero Rosso che la inserisce tra le migliori pizze surgelate nella classifica stilata dagli esperti pizzaioli e degustatori. Ecco la storia della pizza “indipendente” nata dall’amicizia sui campi da baseball.

La classifica finale della celebre casa editrice gourmet ha infatti eletto i 9 prodotti migliori su 37 in lizza, degustati “alla cieca” presso la Gambero Rosso Academy e la pizza Magnifica Rotonda ha conquistato il 4 posto confermandosi tra le migliori sul mercato italiano.

Cinque amici e un campo da baseball

Tutto nasce nel 2021, quando un gruppo di professionisti nel campo alimentare accomunati

www.virtuquotidiane.it Magnifica Rotonda, la pizza surgelata artigianale che ha conquistato la grande distribuzione

da una lunga amicizia e dal fatto di aver militato nella squadra di baseball di Cupramontana, città famosa per la produzione del vino Verdicchio, decidono di intraprendere un'attività innovativa dedicando tempo e risorse alla pizza artigianale. La società prenderà subito il nome di Terza Base, proprio in relazione alla comune esperienza sportiva, mentre la pizza diventerà presto la Magnifica Rotonda, ispirandosi anche alla celebre rotonda a mare di Senigallia, simbolo della città gourmet per eccellenza dove si trova lo stabilimento produttivo e da dove partì l'avventura imprenditoriale di Alessandro Coppari, presidente della società e pizzaiolo che già da anni aveva infuso la passione per la ricerca sugli impasti e sui lieviti nelle note pizzerie Mezzometro di cui è fondatore.

“Dopo una serie di panel d'assaggio, abbiamo valutato che c'era uno spazio per una pizza di qualità nel settore dei surgelati della grande distribuzione organizzata - spiega **Giacomo Bartoloni**, ad della società Terza Base - . Abbiamo quindi sviluppato insieme una linea di pizza surgelata di alta qualità con l'obiettivo di far trovare tra gli scaffali dei supermercati un prodotto che rendesse davvero onore al piatto più buono e italiano che ci sia, ricreando l'esperienza della pizza buona come in pizzeria, anche a casa tua”.

Il segreto è nella cura della qualità

Materie prime di alta qualità, nessun additivo e lista degli ingredienti cortissima, fatta di farina di grano tenero, lieviti naturali, pomodoro italiano e vera mozzarella fiordilatte e basilico. La pizza artigianale viene realizzata attraverso un impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione (fino a 48 ore) e stesa esclusivamente a mano.

La squadra manageriale oggi è composta dai sei soci: Giacomo Bartoloni, **Alessandro e Alessio Coppari, Luigi Gagliardini, Giovanni Pantaleoni e Massimo Romani**. Grazie all'esperienza del gruppo imprenditoriale, in breve tempo la società impiega un team di quindici collaboratori specializzati del territorio e a distanza di appena due anni dal lancio sul mercato arriva a produrre cinque mila pizze al giorno.

“Grandi soddisfazioni sono arrivate dagli inserimenti nelle principali catene della grande distribuzione organizzata in tutta Italia - continua Bartoloni - e ora, un'ulteriore conferma arriva dal riconoscimento del Gambero Rosso che ha messo un sigillo importante nella conferma della qualità di un prodotto che spicca sulla media qualitativa del mercato, dominato da grandi produttori”.

“Tra i nostri punti di forza c'è l'affidabilità commerciale e i nostri progetti e obiettivi sono ambiziosi - conclude l'ad di Terza Base - . Riguardano sia l'Italia, sia l'estero, in particolare gli USA e l'Europa. Stiamo sviluppando una linea per i canali di vendita Ho.Re.Ca. e food service,

con una strategia export che coinvolgerà entrambi i nostri marchi: Terza Base e Magnifica Rotonda”.