

Una pagina per l'economia e tutto ciò che le si muove intorno



[PRIMA PAGINA](#)   [CRONACA](#)   [CULTURA](#)   [SPORT](#)   [LETTERE](#)   [ARRETRATI](#)   [SONDAGGI](#)



## Parte la pizza di alta qualità, cotta nel forno a legna, c'è anche il marchio Auricchio: obiettivo 5 milioni di pizze nel 2011

Vi diamo anche la ricetta, magari da provare a fare in qualche forno a legna artigianale, della singolare pizza al provolone

Sta per partire una pizza surgelata tutta italiana sostenuta dalle grandi firme (in riferimento ai prodotti impiegati come ingredienti). L'alta qualità è garantita dai produttori che forniscono gli ingredienti e dalla cottura nel forno a legna. Partecipano **Auricchio, Beretta, Wuber, Nostromo**. Si punta a insidiare la quota di mercato della Cameo arrivando a vendere 3 milioni di pizze nel 2010 e 5 nel 2011. La pizza al provolone avrà il logo di Auricchio. L'incarto si può vedere nella riproduzione a destra. Il nome, per la verità non

esaltante, è "Pizza, le firme del gusto".

Intervista su "Repubblica" al 31enne timoniere del progetto che partirà il prossimo 8 settembre in Friuli. Roncadin. Non ha dubbi: "Si tratta di una garanzia in più per i clienti e di una valorizzazione delle eccellenze del made in Italy".

Riguardo al futuro Roncadin ha idee molto chiare. Dice: "La strada delle alleanze è appena iniziata. Ad esempio stiamo trattando con Bertolli per proporre al mercato una focaccia bianca all'olio extravergine di oliva".

L'intervista è improntata sulla centralità del made in Italy: aziende italiane che si consorziano per produrre un prodotto surgelato della tradizione italiana con ingredienti di qualità. In realtà, per onor del vero, il marchio Bertolli così come il Tonno Nostromo non sono marchi italiani visto che fanno capo ad aziende spagnole, Beretta e Wuber si presentano con marchi separati ma sono uno solo, rappresentano la medesima azienda. Auricchio è il più originale: porta nella pizza il provolone, sin qui poco o per niente presente nella pizza tradizionale. Innovazione, dunque, nelle quattro proposte.

Eccovi allora una curiosità, la ricetta della pizza al provolone di Auricchio.: **INGREDIENTI:** Farina di grano tenero, polpa di pomodoro 16,8%, formaggio Provolone affumicato 15,7% (latte vaccino, sale caglio, fumo), acqua, mozzarella 10,4% (latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici), pomodoro a cubetti 5,2%, olio di oliva, sale, destrosio, farina di frumento maltato, lievito. Peso 382 grammi. Si potrebbe provare ad anticiparla in qualche forno a legna artigianale.

### Silvio Lacchini presidente Gruppo Albergatori

**Finanza.com**

**News sulla Borsa italiana**

?INFO

- 31.8.09 09:10 - Avvio debole per Piazza Affari
- 31.8.09 08:35 - Risanamento, oggi il consiglio per approvare i conti e il piano di salvataggio
- 31.8.09 08:28 - Mariella Burani, perdita netta pari a 142,1 mln di euro nel I sem. 2009
- 31.8.09 08:11 - E' febbre affitti: Scenari Immobiliari, in dieci anni gli aumenti sfiorano il 70%
- 28.8.09 17:47 - Piazza Affari al nuovo massimo 2009 in chiusura
- 28.8.09 17:16 - Stm prosegue il rally sostenuta da forti volumi

### Congiuntura cremonese: dati meno negativi

Oltre 4 milioni di euro anticrisi nel 2009: così la Camera di Commercio

L'andamento del settore manifatturiero cremonese nel secondo trimestre 2009 fornisce segnali univoci di un rallentamento della recessione in atto.