Venerdì, 08 Marzo 2013 09:16
Di Anna Sicilia

Locali. Il Paradiso della pizza, storia di come una passione può vincere la crisi

Una piccola pizzeria d'asporto in una vecchio centro commerciale. Pochi tavoli, piatti di plastica, tovaglie di carta, si apparecchia e sparecchia da soli. Prezzi popolari. Una margherita costa 4 euro. Le birre artigianali dai 4 euro e 50. Nessun fronzolo. (Ma il seggiolone per bambini c'è.) Qui si bada alla sostanza. E si raggiungono risultati eccellenti.
Il Paradiso della Pizza dal 2010 è presente nella guida Gambero Rosso low cost. Qui vi servono una pizza buona, dall'impasto agli ingredienti. Una delle migliori che vi capiterà di assaggiare e sono in molti a pensarla così. Il locale è sempre affollato, tanti i clienti affezionati che vengono salutati per nome.
La filosofia che muove il Paradiso della Pizza è "ma se noi stiamo attenti a quello che mettiamo sulla nostra tavola, perché non dovremmo farlo anche con i nostri clienti?" così ci svelano che "ogni ingrediente è stato scelto dopo un lungo percorso che ci ha portato da nord a sud della nostra penisola alla ricerca di quel particolare sapore e sapere che per noi è essenziale per creare pizze genuine e sane. "
Tre sono gli impasti proposti in cui si possono richiedere tutte le pizze presenti nel menù, il base il "più semplice e il più complesso.Un blend di tre farine diverse, niente farina 00, tempi di lievitazione di circa 48 ore in tre tempi diversi; la maggior parte dei professionisti vi direbbe che siamo dei pazzi", l'integrale 100% farro e il trebbie "non sono altro che il mix di cereali che resta dopo la fase di filtraggio nella produzione di birra. Di solito vengono considerate scarto ma, dopo averle assaporate in biscotti e pane, ecco che ci è venuto in mente di metterle nella nostra pizza. "
L'anima del locale sono Marco e Giulia che hanno incominciato questa attività che ha cambiato le loro vite, nove anni fa quando Marco, licenziatosi dal vecchio lavoro, la rilevò dai proprietari precedenti mantenendo il pizzaiolo egiziano della vecchia gestione. Giulia allora era studente universitaria, e durante la tesi lavorava in pizzeria come cassiera nel fine settimana. Galeotto fu proprio il locale(come dice Marco scherzando :" Ho comprato Giulia con la pizzeria") , infatti tra un margherita e una capricciosa, i due si innamorano e così la pizzeria di Marco diviene un progetto di vita comune.
Nonostante gli sforzi, però, la concorrenza è troppa, il Paradiso arranca , non riesce a differenziarsi .

Phoca PDF

Marco e Giulia visitano fiere del settore, approfondiscono la loro passione per i piccoli produttori e i loro prodotti, intrecciano relazioni, cercano una strada che sia la loro.
Così diventano volontari al Salone del Gusto nel 2008. Ed è proprio respirare l'aria del Salone, conoscere chi vive a lavora seguendo una filosofia di vita affine al motto slow food "buono , pulito, giusto" a convincerli a cambiare, ad attuare, nel loro piccolo, una rivoluzione.
I vecchi fornitori delle materie prime vengono abbandonati, si scelgono farine biologiche macinate a pietra, mozzarella fior di latte italiana, pomodoro San Marzano di eccellente qualità', Olio extra vergine di oliva, birre artigianali, la coca cola scompare per sempre sostituita da bevande naturali slow food.
Arriva la pasta madre, dalla famiglia di Giulia, in Calabria.
Il vecchio pizzaiolo non ci sta, non si rivede in questi cambiamenti, e se ne va .
È così' Marco e Giulia sono in prima linea, maniche rimboccate e via a impastare. I pizzaioli adesso sono loro.
E arriva il successo e la loro fama si estende a macchia d'olio.
Ogni settimana c' e' una pizza consigliata con ingredienti di stagione e di piccoli produttori, oltre a una lista di pizze e calzoni della tradizione e le olive ascolane, i calamari, le patatine, le crocchette di patate e di pollo, gli anelli di cipolla e i panzerotti fritti in olio extraverigine di oliva.
In menù anche la farinata, da prenotare però un giorno prima.
Eccellente la lista delle birre, artigianali e di piccoli birrifici.
Giulia ci svela che stanno per realizzare un altro loro grande sogno, quello di spostarsi in una "vera" pizzeria, rimanendo nei dintorni, la formula d'asporto gli va stretta ormai, così potranno coccolare i loro clienti con spazi adeguati e qualche parola in più " mi manca il rapporto con i clienti, qui facciamo fatica a coltivarlo" ci dice, mentre le pizze manteranno la stessa qualità a prezzi concorrenziali.
Così come in una fiaba a lieto fine i nostri due eroi combattono contro la globalizazzione del gusto e ci insegnano che se è la passione a fare da stella cometa alle volte si può vincere la crisi e buttarsela alle spalle.
La certezza di stare facendo la cosa giusta, in linea con ciò che siamo, si legge nei sorrisi e nei visi sereni pur nel caos di un sabato sera tra una montagna di ordini da evadere e i clienti in coda ad aspettare.
Allora buon appetito, andate a gustarvi una pizza buona, pulita, e giusta.

Il Paradiso della pizza si trova a Vimercate (MB) in via Passirano 20.
Orario di apertura: da Martedì a Sabato dalle 11.00 alle 14.00 e dalle 18.00 alle 22.00.
Domenica aperti solo in serata, dalle 18.00 alle 22.00.
Contatti: se volete scrivergli una email potete farlo a info@ilparadisodellapizza.it, altrimenti seguiteli sulla pagina di facebook!
Numero di telefono: 039/608 58 94.

www.ilparadisodellapizza.it

Phoca PDF