



## Pizzaforum 3 ve la necesidad de servir pizzas de calidad en los restaurantes

**F**icop, Federación de Industrias para la Confeitería, Panadería y Afines, que reúne cuatro asociaciones de proveedores de materias primas para el sector de panaderías, pastelerías y pizzerías, y que organiza con Ifema el salón Intersicop, convocó el 17 de octubre un nuevo seminario en el recinto ferial de Madrid, dirigido a los profesionales de las pizzerías, con el fin de conocer el estado del sector y si la franquicia es el instrumento idóneo para su expansión, dado que se ha identificado como un segmento de la restauración comercial de amplio recorrido.

*Pizzaforum 3*, de la mano de la agrupación Artesanos de la Pizza —que reúne a restaurantes y pizzerías—, sometió a debate si los manuales de operaciones sobre preparación y elaboración de pizzas están acordes con



las mínimas normas de búsqueda de la excelencia y calidad en tan universal alimento.

En el seminario se señaló que la pizza posee un consumo en España muy por debajo de Italia, Francia o EEUU. Así lo demostró en su análisis cuantitativo, con gran cantidad de datos, **Vicente Montesinos** de NPD-Crest, empresa que lidera en nuestro país los principales paneles de consumo alimentario fuera del hogar.

En cuanto a modelos de negocio, una cadena de pizzerías como Pinocchio, con 20 años de actividad en Madrid; una de trattorias-pizzerías con franquicias como La Bámbolea, también de Madrid; y una pizzería de autor como El Tramonti de **Pep Curiel** de Roses (Girona), se encargaron de resaltar sus analogías y diferencias, destacando entre las primeras su deseo de

mejorar el posicionamiento de las pizzas en sus cartas, a través de una mayor calidad y creatividad.

Y en cuanto a calidad, un panel de expertos de empresas proveedoras de harinas (Ylla), levaduras (Lessaffre), mozzarellas (Reny Picot), tomate (Martinete) y hornos (Granatiero), se encargaron de sentar las bases de cómo utilizar estos ingredientes para lograr una pizza de nivel.

El evento se aprovechó también para presentar el *Congreso euroamericano de pizzerías*, que tendrá lugar en 2007 durante la feria Intersicop, que se celebrará en Madrid del 10 al 14 de marzo, organizada por Ifema y Ficop, para lo cual se invitó especialmente a **Miguel Mojo**, cuya actividad de consultoría en Argentina y Chile, le hace conocedor de las tendencias y evolución de la demanda de pizzas en América Latina.