



“IL MIO SOGNO È CHE QUESTA BAKERY SIA UN PROGETTO PILOTA PER ESPANDERMI ANCHE IN ALTRI QUARTIERI DI NEW YORK, MAGARI ANCHE IN ALTRE CITTÀ DEGLI USA”



→ di Valeria Maffei
→ foto di MotherDough

UN'ITALIANA a New York

PRIMO: LA FORMAZIONE. SECONDO: IL SOGNO. TERZO: IL DESTINO. ECCO UNA STORIA DI SAPORE E CULTURA, CHE ATTRAVERSA L'OCEANO PER PORTARE NELLA DIETA QUOTIDIANA A STELLE E STRISCE IL VALORE DI UNA SANA TRADIZIONE ALIMENTARE TRICOLORE. PARTENDO DA UNA PIZZA SPECIALE...

Ogni americano consuma in media 13 chili di pizza all'anno. Gli italiani solo 7,6. Deve essere stato questo semplice ed inconfutabile dato ad aver spinto Elisa Rizzi, imprenditrice e pasticciera italiana, a dedicarsi ad un ambizioso progetto a stelle e strisce: portare negli States, il paese che vanta il maggior numero di consumatori di pizza a livello globale, un nuovo modo di vedere uno degli alimenti simbolo della tradizione italiana. Offrire a newyorkesi e turisti una pizza di altissima qualità, leggera e gustosa, ma soprattutto sana e altamente digeribile, (con una lievitazione naturale di ben 48 ore), è diventata la mission di Elisa trasformata in realtà nel marzo di quest'anno, quando MotherDough, una bakery 100% Made in Italy, un casual quick-restaurant con laboratorio completamente in vista, ha aperto i battenti nel cuore di Park Slope, a Brooklyn.

Talento italiano, sogni americani.

Elisa Rizzi, classe '82 ed all'attivo una laurea con lode in Economia e Finanza alla Cattolica di Milano, si è avvicinata all'arte della pasticceria 10 anni fa, sotto la guida dei migliori Maestri: Iginio Massari, Piergiorgio



Il tuttofare.

Che migliori il Vostro lavoro: il forno a camere sovrapposte con piano di cottura in pietra.

Il Vostro prossimo MIWE condo.

- ▶ Perfetto per tutti i Vostri prodotti: anche arrosti, snack, ecc.
- ▶ Misure: fino a 8,64 m² di superficie di cottura, fino a 5 camere
- ▶ Uso semplice e sicuro
- ▶ Risparmio energetico



Contattateci: MIWE Italy Srl, Telefono +39-0471-053111 · www.miwe.com/condo



MIWE



Giorilli e Giuliano Pediconi. Dopo aver studiato presso la Cast Alimenti, è stata consulente pasticciera per il The Four Season Restaurant e per il Gotham Restaurant di New York. Ed è proprio nella Grande Mela che nasce l'idea di MotherDough. "Mi trovavo a New York per seguire mio marito e così abbiamo iniziato a studiare il mercato locale. La passione per la pizza degli americani è infatti straordinaria: basti pensare che il 94% degli abitanti USA la mangia abitualmente. Nell'ideare MotherDough siamo partiti da una nostra esigenza personale, ossia mangiare sano, cosa che negli Usa non è affatto scontata. Così abbiamo pensato di offrire noi quello che non riuscivamo a trovare in giro. Una pizza sana, digeribile e di qualità, ma anche dolci salutari, senza shortening, ma solo ingredienti naturali nel rispetto della materia prima e della tradizione italiana. Nulla di processato, ma tutto reale e fatto a mano quotidianamente. La nostra è una visione imprenditoriale a medio lungo termine, occorre tanta passione, lavoro e investimenti. Le difficoltà incontrate sono state tante; basta però metterle in fila ed affrontarle una per una. Gli Stati Uniti sono un paese molto aperto per chi vuole investire, ma occorre seguire attentamente le regole locali. Non ci si può improvvisare. Noi, infatti,

MOTHERDOUGH IN NUMERI

Il locale conta 150 mq, dei quali 75 adibiti a laboratorio. A NYC gli spazi costano molto ed occorre sfruttarli al meglio.

5 i dipendenti: tutti sanno fare tutto e/o devono essere backup dell'altro, solo Elisa però segue gli impasti e controlla, insieme al marito, ogni singola pizza.

Il locale si trova a Park Slope a Brooklyn (New York,) una zona residenziale ed uno dei quartieri riconosciuti come garanzia di qualità della vita di NYC.

Il bilancio, anche se MotherDough è ancora alla "fase zero", è molto positivo anche se ancora molto c'è da fare.

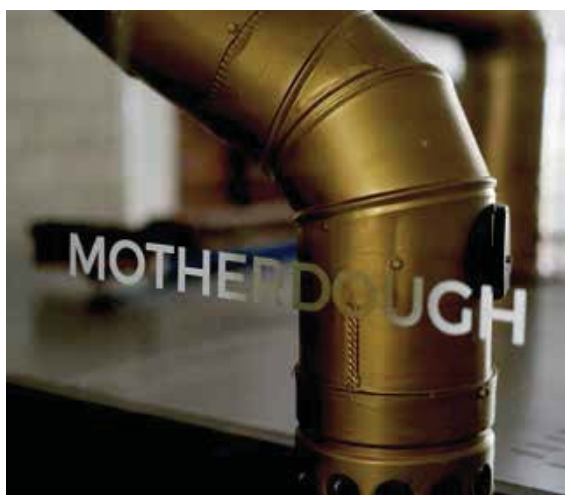
La produzione media è intorno alle 525 pizze servite ed i 200 dessert a settimana.

Lo scontrino medio è di 37 \$

La gamma dei prodotti conta 12 pizze, 5 tipologie di dessert e poi una scelta di specialità di dolci settimanali.

L'investimento effettuato è stato di circa 500 mila euro.

abbiamo studiato a lungo il nostro progetto per realizzare il quale abbiamo investito circa 500 mila euro. Per prima cosa abbiamo individuato 5 quartieri con abitudini comuni di acquisto e di consumo di food. Li



abbiamo studiati a fondo ed abbiamo deciso di aprire nel quartiere che è risultato più innovativo ed aperto al food sano.

Un approccio che fa la differenza

Nella sola America ci sono ben 69 mila pizzerie che producono 3 miliardi di pizze all'anno, ciò che rende MotherDough differente da tutti gli altri locali è però l'utilizzo del 100% di materie prime provenienti dall'Italia, come la selezione di cereali biologici del Mulino Paolo Mariani, eccellenza marchigiana con oltre un secolo di storia alle spalle. Usando farine integrali, cereali e lievito madre, Elisa è riuscita a creare un impasto

100% italiano
MotherDough utilizza solo materie prime provenienti dall'Italia, dalla farina alle specialità come il Crudo di Parma

speciale la cui lievitazione richiede 2 giorni. Il lievito madre di Elisa ha 10 anni e nasce da quello del Maestro panificatore Piergiorgio Giorilli, che ha ben 50 anni. Il risultato è una pizza leggera, facile da digerire e condita con ingredienti locali, di stagione ed assolutamente pregiati, che si fondono con alcune specialità importate direttamente dall'Italia, come ad esempio il Prosciutto Crudo di Parma, il Grana Padano e il pesto. Un approccio che fa la differenza e rende la pizza e i prodotti lievitati targati MotherDough estremamente sani. La reazione degli americani? "Sorprendente! I nostri clienti non sono persone di passaggio, ma sono local che vivono nel nostro quartiere. All'inizio non è stato facile far passare il concetto che la pizza possa essere un elemento base della dieta e non un semplice junk food. Non è elementare riuscire far capire la differenza che c'è fra un dolce fatto con materie prime di qualità e quelli industriali; ma noi ci abbiamo lavorato ed abbiamo già ottenuto importanti risultati. Certo, molto altro ancora c'è da fare, ma ogni giorno partiamo per lasciare il segno!" •