

# Tra bastoncini di pesce, pollo e panna, le pazze pizze che i tedeschi amano

L'ultima-ma solo in ordine di tempo- è quella con i bastoncini di pesce, nata come pesce d'aprile due anni fa e diventata realtà nelle ultime settimane, quando la Dr. Oetker (in Italia con il marchio Cameo) ha consegnato ai supermercati tedeschi la fornitura "in edizione limitata" della pizza surgelata che ha scatenato infinite discussioni. Giusto giusto per il primo d'aprile, con una potente campagna sui social per stuzzicare i consumatori tedeschi, che non si sono tirati indietro tanto che la pizza in alcuni punti vendita è già andata esaurita.

Se la pizza con i bastoncini di pesce – sì, proprio quelli di Capitan Findus che in Germania si chiama Käpt'n Iglo – va forte (ma è ancora troppo presto per avere i risultati delle vendite), altrettanto forte nei banchi freezer tedeschi vanno tante altre pizze surgelate pronte da infornare che agli italiani – anche quelli residenti in Germania- suscitano non poche perplessità.

La stessa Dr.Oetker , leader di mercato con diversi marchi, insieme a Wagner e Freiburger, nella sua linea "Ristorante" in questo periodo offre ai consumatori che vogliono avere una pizza pronta in dieci minuti la *Salame, mozzarella e pesto*, la *Pizza Pollo* con filetto di petto di pollo marinato, spinaci piccanti, pomodori, formaggio Edam e mozzarella, quel classico che è la *Pizza Hawaii* con ananas e prosciutto cotto, e la *Pizza pasta* "condita con deliziosi pezzi di spaghetti, pomodori fruttati, mozzarella che si scioglie in bocca e formaggio Edam", come precisa l'azienda sul proprio sito. Una proposta, quest'ultima, che ha mandato in pensione la *Pizza*

*carbonara* della stessa linea, che continua ad essere un asset in altri Paesi europei come Belgio e Spagna, dove si può infornare anche la *Pizza Bolognese* con ragù di carne. La stessa azienda con il marchio "Pizza Tradizionale", cotta come vuole la tradizione su pietra, propone la *Spinaci e ricotta*, con questi ingredienti resi cremosi dalla panna, e poi messi su una base di salsa di pomodoro, e una *Mozzarella e pesto*, ingrediente, il pesto, che a livello internazionale va sempre più spesso a braccetto con le pizze.

**Un'eco di italianità per quanto si sta per mettere nel forno è quasi sempre declinata sulle confezioni** con abbondanza di termini italiani, talvolta messi in maniera curiosa, come *Pizza margherita pomodori* (vegan, con pesto di erbe verdi e un'alternativa piccante al formaggio a base di olio di cocco), "*con quarti di prosciutto*" "*viva la rucola*" o "*pizza vegetale*". Quasi immancabile il "*nuova ricetta*". Anche i nomi delle linee di prodotto pescano volentieri nel vocabolario italiano: Ristorante, Tradizionale, Bella Napoli, La mia grande, Culinaria. Al consumatore tedesco al momento dell'acquisto viene sempre servita l'impressione di essere lì lì per sedersi a tavola in un autentica pizzeria italiana, una di quelle frequentate o sognate per le vacanze.

**Lo stesso vale per le pinse, che si stanno scavando una bella nicchia** anche nel mercato delle pizze surgelate come prodotto facilmente digeribile: *La mia pinsa* sembra proprio uscita da un forno italiano, non fosse per la farcitura a base di salame di manzo o di mortadella tedesca con peperoni gialli. Paradossalmente il produttore delle pizze surgelate più simili a quelle italiane, la bavarese Gustavo Gusto, non punta sull'italianità dei suoi prodotti ma sulla loro dimensione e soprattutto su un packaging giovane fuori dagli schemi tradizionali che gioca molto sulle parole.

Non inseguono l'italianità neppure le pizze per vegetariani e

vegani del marchio Garden Gourmet (Nestlé) che strizzano l'occhio a un pubblico giovane e cosmopolita: sulle loro confezioni c'è una profusione di termini inglesi: *Crunchy crust*, *Veggie Lovers*, *Pumpkin Lovers* (per la pizza con la base preparata con semi di lino e quinoa e condita con "un composto colorato di ceci e verdure come zucca, spinaci e cipolle rosse" oltre a salsa di pomodoro mozzarella e gocce di zenzero).

[Read More](#)