

NaPizz: il successo della piccola catena di pizzerie in Romagna ha come alleato Moretti Forni

Fabio Rocco ci racconta le basi su cui ha costruito il suo progetto, con sedi a Rimini, Riccione, Cesena e Faenza. E che sta per sbarcare a Bologna

03-10-2020



Si chiama **Fabio Rocco** il titolare (insieme a un socio che si occupa principalmente della parte amministrativa) della piccola catena di pizzerie **NaPizz** (<https://napizz.it/>), con sedi a Rimini, Riccione, Cesena e Faenza. «Le nostre radici appartengono alla tradizione napoletana, ma la nostra voglia di innovare e stupire ci spinge a creare dei prodotti unici e irripetibili»: viene raccontata così l'identità gastronomica di queste insegne, che offrono un interessante e delizioso mix di tradizione e di contemporaneità.

Ma come è iniziata questa storia di ricerca dell'eccellenza nell'interpretazione della pizza napoletana? Il racconto di **Fabio Rocco** parte da lontano, dalla sua infanzia a Mirabello Sannitico (Campobasso), ai piedi del massiccio del Matese.



Fabio Rocco

«Possiamo dire che sono nato in mezzo alla farina - ci dice - perché mio padre aveva un'azienda agricola in cui coltivava principalmente cereali. Adesso ho 37 anni e tra i miei primi ricordi di bambino ci sono proprio i sacchi di grano che portavamo al mulino. Non a caso sia io che i miei tre fratelli siamo diventati tutti pizzaioli. Ricordo anche i nostri giochi da bambini: in casa si faceva il pane e avevamo talmente tanta farina che anche noi fratelli potevamo giocare e sperimentare. E così gli impasti sono diventati parte di noi, abbiamo iniziato a capire come funzionano, a comprendere le lievitazioni e poi l'uso del forno».



Uno strumento che **Fabio Rocco** conosce molto bene: «L'ho usato per tanti anni, imparando anche come vengono costruiti questi forni, parlando con i mastri che li producono, scoprendo i materiali che utilizzano. Ero appassionato di queste tecniche e di questi strumenti. La passione è poi continuata, ho fatto esperienze prima in qualche locale della mia zona, poi sono stato preso da una nota pizzeria che aveva sede a Napoli e a Pesaro, dove ho conosciuto quello che considero il mio maestro».



Passione, tanta, e molta esperienza, nel bagaglio di **Fabio Rocco**. Che ha scelto Moretti Forni (<http://www.morettiforni.com/>) per le sue pizzerie, lasciandosi alle spalle anni e anni di conoscenza del forno a legna: «Già quando lavoravo a Pesaro avevo sentito parlare di *Moretti* e dei suoi forni. Poi ho avuto l'occasione di conoscere **Mario Moretti** e di sperimentare ciò che produce: oggi posso dire che considero i *Moretti Forni* come una specie di *Tesla* dei forni. Uno strumento straordinario, rivoluzionario, che ha portato una preziosa innovazione nel mondo della pizza».



«Continuità e costanza - prosegue **Rocco** - sono la base del nostro lavoro. Ogni giorno vogliamo proporre al nostro pubblico dei prodotti di alta qualità: grazie a *Moretti Forni* abbiamo una stabilità nel controllo delle temperature e delle cotture che non ha pari. Con il forno a legna è necessaria un'applicazione continua e in ogni caso non si ottiene mai la stabilità che ci offre *Moretti*».



Nelle sue pizzerie **Fabio Rocco** ha scelto sia *SerieS* che *Neapolis*: «Con *Neapolis* cuociamo la pizza classica napoletana, a 450° per circa 60-90 secondi. Poi abbiamo la nostra pizza *Pop*, con il cornicione ripieno, che viene fatta sempre l'impasto napoletano, ma cuoce in una delle due camere del *SerieS* a 320° per circa 6 minuti. Poi ancora proponiamo la pizza *Chic*, con un impasto ad alta idratazione, circa l'85-90%, che viene cotta nell'altra camera *SerieS* a 275° per 8 minuti. Il risultato è molto morbido, soffice e croccante, e sono pizze che per lo più facciamo fuori cottura. Infine produciamo anche delle pizze certificate senza glutine, che cuociamo in un altro *Moretti Forni* più piccolo, che teniamo in cucina».



Fabio Rocco non è solo entusiasta di **Moretti Forni** per la cottura perfetta e stabile che riesce a ottenere grazie ai suoi forni, ma anche per i consumi contenuti: «Quando ho iniziato a pensare il passaggio al forno elettrico, un po' di colleghi e amici mi mettevano in guardia sui consumi, dicendomi che avrei speso troppo di elettricità. Quindi sono stato molto attento, ho controllato con cura questo dettaglio e...sono rimasto davvero stupefatto. I consumi di *Moretti Forni* sono davvero bassi, grazie a una tecnologia di altissimo livello e a coibentazioni perfette, che riducono al minimo la dispersione del calore. Un altro motivo per affidarsi a *Moretti*».



Il successo raccolto in questi anni da *NaPizz* ha fatto sì che dall'inaugurazione della prima insegna, a Rimini a inizio 2012, ne siano state aperte altre tre, a Riccione, Cesena e Faenza, e a breve sia in calendario l'inaugurazione di una pizzeria a Bologna: «Abbiamo lavorato con calma nei primi anni, per arrivare a quella solidità che, nel 2016, ci ha permesso di aprire la seconda sede a Riccione. Da lì in poi siamo stati più veloci nella creazione delle altre due, aperte nel 2018 e nel 2019. Adesso arriveremo anche a Bologna e nuovamente devo ringraziare *Moretti Forni*: la facilità d'uso dei suoi forni mi permettono di far crescere velocemente i pizzaioli. In tre mesi di formazione posso pensare di avere del personale capace e affidabile al forno: con uno a legna mi servirebbero almeno due anni di costante applicazione».



Uno scorcio della sala della sede di Cesena

Tradizione e innovazione che vanno a braccetto, ricerca della qualità in ogni dettaglio: sono gli elementi in comune su cui si è consolidata la collaborazione tra *NaPizz* e **Moretti Forni**, che promette di proseguire per i prossimi anni raccogliendo ancora molto successo.