



[Home](#) / [Partners](#) / [Moretti Forni](#)

/ Francesco Aimone: da Napoli a Las Palmas, tra gelato, pizza e la cottura perfetta Moretti Forni

21-06-2024

Francesco Aimone: da Napoli a Las Palmas, tra gelato, pizza e la cottura perfetta Moretti Forni

L'imprenditore campano è stato il primo a portare un forno Neapolis alle Canarie, per inaugurare il suo progetto Mamma Pizza



ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI



31-05-2024

Dicky Tjhin e Pizzeria Cavalese, a Jakarta: il successo della pizza italiana in Indonesia passa da qui



25-04-2024



Il primo **Neapolis** delle Canarie, da **Mamma Pizza Las Palmas**

Come ci è arrivato il primo forno **Neapolis Moretti Forni** a Las Palmas, Canarie? Non preoccupatevi, non stiamo proponendovi un mistero da risolvere, ma vogliamo invece raccontarvi una storia interessante e affascinante per come, ancora una volta, mette in mostra talento e creatività italiani: la creatività dell'azienda marchigiana **Moretti Forni**, leader assoluto e sempre all'avanguardia per le tecnologie di cottura dei prodotti lievitati, e il talento di **Francesco Aimone**, pizzaiolo e imprenditore napoletano che, ormai l'avrete indovinato, è stato colui che ha portato alle isole Canarie **Neapolis**, il forno elettrico più potente al mondo studiato per cuocere al meglio la pizza di stile partenopeo.

Aimone vive a Las Palmas, capitale di Gran Canaria, l'isola più grande dell'arcipelago nell'Oceano Atlantico. Qui è il gestore di due insegne in

La pizza di Matteo Grandi "non è gourmet", ma è una pizza di qualità



19-02-2024

Mirko Febbrile, lo chef italiano che ha conquistato Singapore è stato il primo a portare serieX Moretti Forni in Asia



18-01-2024

SIGEP 2024 a Rimini: le attività di Moretti Forni, nel segno dell'innovazione



19-07-2023

Ivano Veccia: le sue nuove pizze da Allegriò a Roma nascono con la cottura perfetta Moretti Forni



perfetta sinergia tra loro: la prima si chiama [Mammamia Gelato](#), e fa parte di una grande catena di gelaterie aperte in franchising in diverse parti del mondo, mentre la seconda è una creazione dello stesso **Francesco**, e si chiama [Mamma Pizza Las Palmas](#).



Francesco Aimone

E' il protagonista di questa storia a raccontarci l'inizio della sua avventura nella ristorazione: «Ho cominciato a lavorare in questo mondo quando andavo ancora a scuola, avevo 16 anni. Durante il fine settimana lavoravo come cameriere, visto che frequentavo un istituto alberghiero. Da lì, la passione per questo settore è cresciuta sempre di più». E l'ha portato a lavorare con l'azienda **Nappi**, di San Gennaro Vesuviano (Napoli), impegnata nella produzione di semilavorati e prodotti per pasticceria, gelateria e Ho.Re.Ca., che guida anche [Mammamia Gelato Italiano](#), presente in franchising in U.S.A., Malesia,

05-07-2023

Nei dolci di Roberto Miranti si incontrano classicità e modernità. Con le cotture perfette Moretti Forni



06-06-2023

Antonio Bachour, una questione di eclettismo: il super pasticcere racconta il suo amore per Moretti Forni



24-05-2023

Massimo Bosco: la via sarda alla pizza d'autore passa per la cottura perfetta Moretti Forni



12-05-2023

Frolla: il Microbiscottificio che unisce bontà e inclusione sociale si affida alla tecnologia Moretti Forni

<<12345>>

SEGUI IDENTITÀ WEB SU

India, Lussemburgo, Iraq,
Spagna, Portogallo, Senegal,
Oman...



«Il mio lavoro – ci spiega **Francesco Aimone** – fondamentale consisteva nel curare la nascita e l'avviamento dei vari punti vendita del franchising, che sono circa 44. Di questi, ho avuto l'onore e il piacere di aprirne io personalmente una trentina. Poi, nel dicembre 2020, sono arrivato qui a Las Palmas per avviare la nuova gelateria di uno dei clienti più importanti del franchising, un amabilissimo imprenditore libanese che si chiama **Samir** e che ha diverse gelaterie in Senegal. A Las Palmas mi sono trovato subito benissimo, il signor Samir mi ha fatto una splendida offerta di lavoro e ho deciso di stabilirmi qui, con mia moglie e mio figlio».



RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità
Golose Magazine

[Dall'Italia](#)

[Ricette d'autore](#)

[In cantina](#)

[Carlo Mangio](#)

[Dal Mondo](#)

[Primo piano](#)

[Identità Golose Milano](#)

[Mondo pizza](#)

[Affari di Gola di Paolo
Marchi](#)

[Zanattamente buono](#)

[Dolcezze](#)

[Hôtellerie](#)

[Guida alla Guida](#)

[In libreria](#)

[Cibi Divini](#)

[Visualizza l'elenco completo](#)

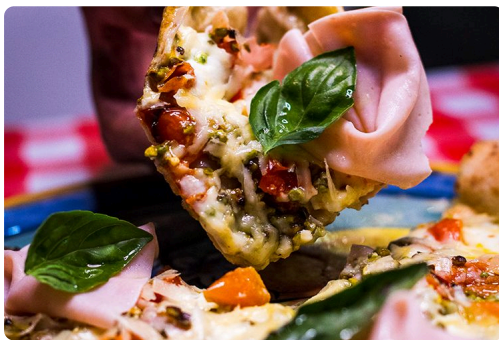




Una volta trasferitosi a Las Palmas, **Aimone** ha iniziato a ragionare sulla possibilità di arricchire l'offerta della gelateria con altre specialità di cucina italiana: «Ci siamo accorti di come il nostro negozio fosse diventato un punto di riferimento per la comunità italiana locale. Poi avevamo spazio, circa 300 metri quadri, così ho proposto alla proprietà di lavorare anche sul piatto simbolo della nostra tradizione, la pizza. Dopo aver presentato un progetto dettagliato, la proposta è stata approvata e a quel punto sapevamo che ci serviva un forno: non avevo dubbi, doveva essere *Neapolis* di *Moretti Forni*».

Francesco infatti aveva già conosciuto il lavoro di *Moretti Forni* durante le sue partecipazioni alla fiera *Sigep* di Rimini – punto di riferimento internazionale per pasticceria, caffetteria, gelateria e lievitati – dove aveva avuto modo di apprezzare la qualità e il design dei loro forni: «Con *Moretti Forni* per me è stato amore a prima vista – ricorda **Aimone**

sorridendo – rimasi davvero colpito dalla bellezza estetica dei loro forni, che si univa alle performance all'avanguardia. L'idea di poter contare su un forno elettrico che, oltre a fornire una cottura perfetta per la pizza napoletana, nel punto vendita rappresenti anche un oggetto di alto design italiano, era irresistibile».



Così **Neapolis Moretti Forni** è atterrato a Las Palmas, ma le lodi per le sue caratteristiche non finiscono qui: «Le sue prestazioni sono straordinarie per come il calore può essere controllato fino al minimo dettaglio in ogni momento del lavoro, con una continuità davvero ammirevole anche nelle giornate più intense, ma c'è un'altra caratteristica che per me fa la differenza. E' la cella di lievitazione che si trova nella parte inferiore di **Neapolis**, con una temperatura anche in questo caso controllata perfettamente. Questa camera di fermentazione integrata offre un grande vantaggio e penso che possa essere ancora più utile

lavorando in climi più freddi: può arrivare fino a 60° e questo può aiutare tantissimo nel primo processo di lievitazione dell'impasto della pizza. Questa tecnologia ci ha permesso di mantenere alti standard qualitativi, rendendo la nostra pizza leggera e digeribile».



Francesco Aimone nel corso degli anni ha maturato un'esperienza diretta come pizzaiolo e applica un approccio meticoloso a ogni dettaglio della produzione: «Il mondo della pizza mi ha sempre affascinato, perché mi piace pensare al pizzaiolo come a un piccolo chimico, che usa farine, lieviti e temperature per creare un prodotto unico. Noi prepariamo un impasto ad alta idratazione con una lunga fermentazione di 48-72 ore, aggiungendo una quantità molto piccola di lievito. Questo processo permette alla pizza di lievitare quasi naturalmente, rendendola molto leggera e facilmente digeribile. Tutti i nostri ingredienti poi sono made in Italy: farine italiane, pomodori pelati italiani, mentre la

mozzarella è prodotta da un caseificio italiano che ha sede qui alle Canarie. Qualcuno ogni tanto ci prende simpaticamente in giro, dicendo che sembra di essere in una Little Italy. Questo rende il nostro lavoro ancora più significativo, perché riusciamo a far sentire i nostri connazionali, e qui alle Canarie ce ne sono tanti, a casa».

Il successo del format di **Mamma Pizza** a Las Palmas ha già attirato l'attenzione degli altri negozi del franchising: «Siamo l'unico negozio della nostra rete che ha deciso di puntare su questo nuovo concept e stiamo ricevendo molti pareri positivi: alcuni degli altri negozi più grandi potrebbero seguire il nostro esempio, integrando la pizzeria alla gelateria, perché è una sinergia che funziona benissimo. Alla fine del pasto, molti clienti ci chiedono di accompagnare la cena con un gelato, che serviamo in maniera elegante, come dessert. Questo approccio integrato non solo diversifica l'offerta, ma crea un'esperienza unica per i clienti».





La storia di **Francesco Aimone** è un esempio di come passione e dedizione possano portare a grandi successi anche lontano da casa: «Il mio desiderio è quello di portare sempre di più la tradizione italiana all'estero, spero di poter sviluppare nuovi negozi in futuro e di continuare a promuovere il made in Italy, una pizza alla volta. Mi piacerebbe tanto portare questo concept anche in Africa, approfittando del fatto che il nostro titolare ha un'attività di grande rilevanza lì. Se poi riuscissimo ad arrivare anche negli Stati Uniti, in Sud America o in Australia, sarebbe fantastico. Per ora però rimaniamo completamente concentrati sulle Canarie e sulla penisola spagnola».

Con una certezza: ovunque si troverà ad aprire una nuova pizzeria, **Aimone** si affiderà sempre alla cottura perfetta e al design italiano **Moretti Forni**.

CONDIVIDI