



IDENTITÀ
GOLOSE *web*
Magazine
internazionale di cucina

MOLINO
Casillo
DAL 1958

**MORETTI
FORNI**
The SmartBaking Company®

COF

[Home](#) / [Rubriche](#) / [Mondo pizza](#)

/ [Paglià Pizza e Fichi: storia e territorio si uniscono a ricerca e contemporaneità](#)

12-07-2024

Paglià Pizza e Fichi: storia e territorio si uniscono a ricerca e contemporaneità

Una pizzeria aperta in un piccolo borgo marchigiano, impegnata a proporre qualità e convivialità, nel rispetto dell'etica del lavoro e della stagionalità dei prodotti. Con un

ULTIMI ARTICOLI
PUBBLICATI



15-07-2024

[Andiamo verso la rivoluzione della pizza al femminile?](#)



11-07-2024

[Tac! Thin and crunchy, un altro covo per la pizza romana ben fatta](#)

alleato importante: la cottura perfetta Moretti Forni



Isaia D'Angelo, responsabile della cucina di **Paglià**, a sinistra, con **Franco Pizzingrilli**, suo braccio destro

La storia che raccontiamo oggi ci porta a Pagliare del Tronto, piccola frazione di Spinetoli in provincia di Ascoli Piceno, ed è la storia di [Paglià Pizza e Fichi](#), insegna nata nel 2020. Già dal nome scelto per questa pizzeria, **Paglià**, si possono cogliere idee e valori da cui ha preso spunto questo progetto, per come ce li racconta uno dei soci fondatori, **Graziano Neroni**.

«Il nome **Paglià** deriva dal luogo in cui ci troviamo, Pagliare, troncato sull'ultima sillaba, con l'accento, per dare musicalità, ma anche per richiamare il nostro dialetto. Il logo, con i due archi che si incrociano, è ispirato alle "pagliare", antichi depositi dei contadini lungo il fiume Tronto, creando un collegamento



01-07-2024

Fare la pizzaiola? Tante difficoltà ma che soddisfazioni! Parlano le vincitrici del Campionato Mondiale



01-07-2024

Donne pizzaiole: quante sono e perché ce ne sono ancora poche (ma sempre di più)



27-06-2024

Vicino a Benevento c'è un gran pizzaiolo che ha studiato da chef (e si vede)



diretto con il grano: la grafica infatti è ispirata a una spiga». Questo legame con la tradizione agricola locale è un elemento distintivo della pizzeria, che si riflette anche nella scelta dei materiali e nell'arredamento.



Ma è importante sottolineare subito un altro aspetto: essere legati al territorio e alla sua storia non è affatto in contraddizione con una spiccata sensibilità per l'innovazione e il progresso tecnologico. «La mia esperienza di quasi venti anni nell'ufficio delle risorse umane di un'importante catena di supermercati mi ha permesso di unire la ristorazione a un modello organizzativo moderno – spiega **Neroni** –, utilizziamo attrezzature all'avanguardia e siamo completamente digitalizzati. Inoltre poter contare sulle avanzate tecnologie di cottura di **Moretti Forni** ci permette di garantire risultati eccellenti in ogni preparazione».

19-06-2024

Ciro Savarese ad Arzano, in provincia di Napoli, e la sua pizza in costante evoluzione



17-06-2024

La formula perfetta per la buona pizza artigianale di Berberè



14-06-2024

A lezione di pizza con Massimo Giovannini: la chimica di un buon impasto



10-06-2024

Nella "Casa Madre" della buona pizza: così può crescere un brand d'eccellenza



07-06-2024



Ripartendo dall'inizio, dalla creazione di **Paglià Pizza e Fichi**, **Graziano Neroni** ci aiuta a comprendere quali fossero le idee portanti di questo progetto: «Abbiamo pensato di aprire una pizzeria un po' diversa dai soliti canoni, proponendo un'esperienza unica e fortemente legata al territorio. Da qui è nato lo slogan "buon cibo e bella gente", che rappresenta la nostra essenza: un luogo dove la qualità del cibo si unisce alla convivialità e all'accoglienza calorosa. Questo approccio ha permesso a **Paglià** di distinguersi immediatamente nel panorama locale. Abbiamo pensato di offrire qualcosa che andasse oltre la classica esperienza un po' solitaria davanti a una pizza al piatto, stimolando il piacere e il calore della condivisione».

La proposta gastronomica di **Paglià** è strettamente legata ai lievitati, con tre diversi impasti, la pizza frita, la pizza quadrata e la pizza rotonda: «La pizza frita è soffice e idratata, l'impasto della pizza quadrata è iper-idratato e viene realizzato con

Voglia di tradizione, voglia di SUD, la pizzeria di Antonio Ilardi a Lucca



28-05-2024

Recensioni da chef: Gianluca Gorini racconta La Gatta Mangiona



27-05-2024

Pizze da Agrigento a Singapore: 4 ragazzi alla conquista dell'Estremo Oriente



26-05-2024

Pizze al sapor di primavera. Le nuove proposte di Dry Milano



25-05-2024

farine biologiche di un mulino locale e una parte di miscuglio evolutivo Ceccarelli, che coltiviamo nei nostri terreni. Questa cura nella scelta degli ingredienti garantisce un prodotto di alta qualità, caratterizzato da una consistenza croccante e friabile, ideale per supportare i diversi topping. La pizza rotonda, invece, si ispira alla tradizione napoletana, ma è una nostra interpretazione di quello stile: il nostro principale obiettivo è portare a tavola un impasto con un morso morbido e scioglievole».



La pizza quadrata di **Paglià**, in particolare, è una delle proposte più distintive e innovative della pizzeria. «Come dicevo prima, abbiamo pensato a un'esperienza di condivisione, in cui la pizza quadrata ha un ruolo centrale: non è una pizza in pala, ma in teglia, ispirata allo stile romano, che chiamiamo **Quadra** per la sua forma. Viene poi divisa in otto rettangoli, ciascuno farcito singolarmente. Questo permette di offrire una

Spicchi d'autore: dove fermarsi a Perugia e dintorni



15-05-2024

Senti-Menti di Gallura: Franco Pepe apre in Sardegna e dedica una pizza al territorio



13-05-2024

Recensioni da chef: Chiara Pavan racconta la pizzeria Berberè di Verona



09-05-2024

Tre pizzerie campane entrano in guida: Raf Bonetta, Da Attilio, Femmena e Fritta



08-05-2024

Franco Pepe e Chicco Cerea: la cena a Caiazzo tra amicizia e

varietà di gusti e combinazioni in un'unica pizza, rendendo l'esperienza di degustazione ancora più ricca e interessante».

Delle tre declinazioni della pizza, **Quadra** è anche quella in cui si esprime al massimo la creatività di **Paglià**: «E' un vero tentativo di applicare le tecniche di cucina alla pizza: i topping si basano molto su creme e mousse che vengono appoggiate sulla pizza, prestando attenzione ai processi di ossidazione per mantenere i colori e i sapori originali. Tutti i prodotti che usiamo, tranne la salsa di pomodoro e pochissimi altri, vengono trasformati da noi, per un menu che cambia stagionalmente, ma non in modo fisso. Man mano che sono disponibili i prodotti, modifichiamo le pizze presenti in carta, nel rispetto dei tempi della natura». Se il rapporto con il territorio è un elemento centrale dell'identità di questa insegna, il chilometro zero non è un imperativo: «Vogliamo poterci approvvigionare della migliore mozzarella, della migliore fontina o del miglior pomodoro, anche se questo ci allontana dal nostro territorio: puntiamo sul "chilometro buono" ».

pizze in limited edition



07-05-2024

Campana 12, perché forse il futuro della pizza è la tonda in teglia



03-05-2024

Tre pizzerie lombarde entrano in guida: Roco's Lab, Aqua e Farina, Rise



27-04-2024

Dal mago degli impasti di Pozzuoli: assaggi alla nuova pizzeria di Raf Bonetta





Il team di **Paglià** è composto da **Graziano Neroni**, **Isaia D'Angelo**, **Federico Ricci** e **Maurizio Mascaretti**: «**Isaia** si occupa della cucina, **Federico** della sala, **Maurizio** della logistica e della selezione delle birre, mentre io mi occupo dell'organizzazione, dell'accoglienza e dei rapporti interni ed esterni», spiega **Neroni**. Poi c'è la squadra e in questa pizzeria si investe molto nella formazione del personale, «che è composto da 24 dipendenti di 10 nazionalità diverse. Siamo partiti dall'idea di scegliere solo persone senza esperienze precedenti in questo settore, per poterle formare da zero, dando particolare importanza a trasmettere i valori dell'azienda, per far sentire ognuno dei componenti della brigata come parte di un progetto. Questo approccio ha permesso di creare un ambiente di lavoro inclusivo e motivante». E' poi importante sottolineare l'attenzione per l'etica e la responsabilità ambientale: «Utilizziamo ingredienti biologici e pratichiamo un'agricoltura

24-04-2024

Recensioni da chef: la pizzeria Giotto di Firenze, raccontata da Ariel Hagen



20-04-2024

Recensioni da chef: Paolo Griffa racconta la pizzeria iSaulle in Valle d'Aosta



15-04-2024

Teresa Iorio, due volte iridata e una certezza: «La pizza è femmena»



10-04-2024

Recensioni da chef: Alberto Gipponi racconta Inedito di Antonio Pappalardo



08-04-2024

sostenibile, rispettando l'ambiente e la salute dei nostri clienti. Inoltre da circa un anno stiamo monitorando le pratiche agricole e il rispetto dell'etica delle aziende dei piccoli fornitori che ci danno i prodotti».



In questo contesto di ricerca dell'eccellenza e della qualità in ogni aspetto del lavoro, le tecnologie all'avanguardia di **Moretti Forni** si intendono a meraviglia con il lavoro di **Paglià**, che nella propria cucina può contare su un **serieS**, il forno elettrico che si distingue per la sua straordinaria ecletticità nella gestione del calore e per il grande risparmio energetico che sa offrire: «La tecnologia **Moretti Forni** – conferma **Neroni** – è perfetta per le nostre esigenze. Sono attrezzature che rispondono alle nostre necessità, mantenendo la cottura costante per tutto il servizio. I nostri impasti hanno una vita piuttosto breve, per come sono spinti al massimo per sfruttare l'attività dei lieviti: ogni giorno l'impasto è leggermente diverso, anche per

Rianata, tabbisca, focaccia messinese, sfincioni... Guida alle pizze di Sicilia



04-04-2024

Pizzerie d'autore: spicchi golosi dalla Liguria



03-04-2024

Benvenuto Ultra Milano: primo assaggio del neonato locale di Dom Carella e Fabrizio Margarita



01-04-2024

Recensioni da chef: Cristina Bowerman racconta 180g di Jacopo Mercurio a Roma

SEGUI IDENTITÀ WEB SU



RUBRICHE

le caratteristiche delle farine artigianali che utilizziamo. Per questi motivi abbiamo davvero bisogno di un forno performante, che ci permetta di ottenere in cottura quella standardizzazione del prodotto finito che è indispensabile. Con *series* realizziamo sia la cottura della pizza rotonda, al piatto, sia di quella in teglia. Quest'ultima viene cotta all'80%, facendo asciugare tutta la grande umidità dell'impasto, poi viene rigenerata al momento del servizio per mantenere freschezza e qualità».



La qualità del lavoro di *Paglià Pizza e Fichi*, durante l'ultimo congresso di *Identità Milano*, è stata riconosciuta da firme di primo piano della cucina mondiale: «Ci trovavamo nell'area espositiva del congresso – ricorda con un pizzico di emozione **Neroni** – e stavamo realizzando una masterclass proprio allo stand *Moretti Forni*, quando davanti a noi sono passati, insieme, **Massimo Bottura**, **Albert Adrià** e

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](#)



Franco Pepe, che hanno assaggiato le nostre pizze.

Bottura, davanti a tutti, ci ha fatto dei complimenti bellissimi, riempiendoci di orgoglio, mentre

Adrià e Pepe gli davano ragione.

Non dimenticheremo mai quel momento! Ma non smetteremo di lavorare per migliorarci ancora: abbiamo progetti molto precisi, per il breve, il medio e il lungo periodo».

CONDIVIDI

Mondo pizza

Tutte le notizie sul piatto italiano più copiato e mangiato nel pianeta



a cura di
**Identità
Golose**

A cura della redazione di [Identità Golose](#)

Consulta tutti gli articoli dell'autore



LEGGI ANCHE

Quattro cocktail bar da non perdere nelle Marche