



[Home](#) / [Partners](#) / [Moretti Forni](#)  
/ [Cheesefarm conquista Tbilisi con burrata artigianale e pizza italiana](#)

20-06-2025

**Cheesefarm conquista Tbilisi con burrata artigianale e pizza italiana**  
Boris Zakhster racconta il progetto gastronomico nella capitale georgiana: dalla produzione di formaggi freschi alla ricerca dell'equilibrio perfetto tra pizza



ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI



23-05-2025

**Identità e gusto: Antonio Ziantoni e Christian Marasca raccontano la pasticceria e il pane di Zia**



16-04-2025



# romana e napoletana, grazie alla tecnologia Moretti Forni



Nel cuore di Tbilisi, la bellissima capitale della Georgia, a pochi passi dal monumento di San Giorgio che domina Piazza della Libertà, si trova [Cheesefarm](#), un progetto gastronomico che unisce l'ospitalità georgiana con la tradizione casearia e pizzaiola italiana. A guidare questa realtà è **Boris Zakhster**, imprenditore che ha trasformato la sua passione per la cultura italiana in un'impresa concreta, partendo dalla produzione artigianale di formaggi freschi fino alla creazione di un ristorante che propone una visione personale della cucina italiana.

Il percorso di **Zakhster** affonda le radici in un rapporto profondo con l'Italia, costruito nel corso di decenni: «Ho trascorso molti anni in Italia fin da quando ero bambino, in diverse regioni italiane, e in totale ho vissuto più di tre anni in varie parti d'Italia.

## Umberto Iervolino: la napoletanità contemporanea passa per la cottura perfetta Moretti Forni



05-03-2025

## Joe Cicala conquista Philadelphia con la sua pizza napoletana



25-10-2024

## Valerio Barralis: il consulente diventato pasticciere si affida alla tecnologia di Moretti Forni



14-09-2024

## The Italian Cousins, due (veri) cugini italiani conquistano Stoccolma con le loro pizze



22-08-2024



Come dico sempre, sono italiano nell'anima e sono sempre stato un grande appassionato della cultura italiana. Ho trascorso le mie estati in Versilia, in Toscana e in Liguria. Ho anche vissuto per alcuni periodi a Roma, Firenze e Napoli, e ho viaggiato per tutto il paese negli ultimi vent'anni».



La scelta di affidarsi alla tecnologia italiana **Moretti Forni** per la cottura delle pizze che si servono da **Cheesefarm** nasce da una ricerca accurata e dal confronto con altri professionisti del settore. **Zakhster** in particolare ha scelto di utilizzare **Neapolis**, il forno elettrico pensato per la pizza napoletana, capace di raggiungere i 510°C, che gli permette di ottenere risultati costanti nonostante i vincoli strutturali imposti dalla location, situata nell'hotel più prestigioso della capitale georgiana: il **Paragraph Freedom Square Hotel**. Il percorso che ha portato a scegliere l'azienda marchigiana passa dai consigli di amici italiani che lavorano nella ristorazione, ma è dovuta anche a vincoli strutturali specifici:

**Giovanni Marletta, pizzaiolo a Shenzhen: con la cottura perfetta Moretti Forni ha conquistato il pubblico cinese**



21-06-2024

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



31-05-2024

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



25-04-2024

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

<<123456>>

SEGUI IDENTITÀ WEB SU

«Quando mi sono trovato a dover decidere quale forno acquistare, ho fatto delle ricerche e ho parlato con dei miei amici, e con un in particolare, che è proprietario di una catena di caffè e ristoranti a Milano. Mi ha detto lui di prendere in considerazione **Moretti Forni**».

L'idea di **Cheesefarm** nasce da una passione specifica: «Sono sempre stato un grande appassionato di formaggi freschi, della burrata, e sono andato in Puglia per assaggiare i migliori. A un certo punto, ho capito che quello che avremmo dovuto fare era aprire una nostra struttura produttiva.

Fondamentalmente abbiamo costruito una piccola azienda casearia dove produciamo quotidianamente formaggi freschi. Attualmente lavoriamo su burrata, straciatella, scamorza, ma anche halloumi e feta».



Il passaggio dalla produzione alla ristorazione rappresenta un'evoluzione naturale del progetto: «Abbiamo deciso di



RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

[Dall'Italia](#)

[In cantina](#)

[Ricette d'autore](#)

[Dal Mondo](#)

[Carlo Mangio](#)

[Primo piano](#)

[Mondo pizza](#)

[Identità Golose Milano](#)

[Affari di Gola di Paolo Marchi](#)

[Zanattamente buono](#)

[Dolcezze](#)

[IG2025: Identità Future](#)

[Guida alla Guida](#)

[Hôtellerie](#)

[Shake & shock](#)

[Visualizza l'elenco completo](#)



aprire un ristorante dove potessimo creare piatti utilizzando i nostri prodotti, che sono davvero di qualità eccezionale, e conquistare così i nostri clienti, dando loro anche l'opportunità di acquistare i prodotti nel nostro market all'interno del ristorante. Si può venire al ristorante, mangiare qualcosa, e poi andare a comprare della burrata fresca da portare a casa e divertirsi a creare i propri piatti».



La costruzione del menu riflette questa doppia anima, produttiva e ristorativa, con una forte impronta italiana: «Ovviamente avevamo bisogno di creare un menu più ampio, con diversi tipi di piatti. Il 75% dei nostri piatti sono italiani. Così abbiamo deciso di fare anche la pizza». La scelta dello stile di pizza rivela molto della personalità e del percorso di **Zakhster**: «Personalmente sono un fan della pizza romana, è la mia preferita, sottile, croccante. Molte persone preferiscono la pizza napoletana, io confesso la mia preferenza per lo



stile romano. Ho trascorso molto tempo a Napoli, so quanto tengono alla loro pizza e amo la loro cucina: forse le mie esperienze gastronomiche migliori in assoluto le ho fatte in Costiera Amalfitana. Ma per quanto riguarda la pizza...io dico romana».

Questa preferenza ha radici precise nella sua formazione gastronomica: «Sono cresciuto mangiando la pizza a Milano da *Le Specialità* e *Al Bocconcino* a Forte dei Marmi, quel modo di fare la pizza fa parte delle mie memorie gustative. Quando poi ho vissuto a Roma per sei mesi, il mio amore per la pizza *scrocchiarella* si è consolidato».



Tuttavia, l'approccio di **Zakhster** non è dogmatico. Consapevole delle diverse preferenze del pubblico, ha sviluppato una proposta che cerca di mediare tra tradizioni diverse: «Ho cercato di creare una fusione tra Napoli e Roma, una via di mezzo. E penso che in un certo senso ci siamo riusciti, questa è la pizza che attualmente proponiamo. È



sottile, con una sua croccantezza, ma ha un cornicione più sviluppato. Quindi ha un suo equilibrio». La scelta del forno è stata determinante per realizzare questa visione.

Anche le restrizioni imposte dalla location hanno rappresentato inizialmente una preoccupazione: «Dovevamo rispettare dei vincoli specificati dal nostro proprietario, perché siamo attualmente ospitati dall'hotel più famoso e lussuoso di Tbilisi. Sapevamo che non avremmo potuto lavorare con un forno a legna, o usare il gas. E io, come persona che è sempre stata ossessionata dalle tradizioni italiane in ogni aspetto del cibo che amo, ero molto preoccupato: se dovevo rinunciare al forno a legna, come sarebbe stata la mia pizza? »



La tecnologia **Moretti Forni** ha dissipato questi dubbi: «Il fantastico team dell'azienda mi ha convinto che non ci sarebbero stati assolutamente problemi. E che ogni aspetto della cottura



della pizza, grazie al forno **Neapolis**, sarebbe stato perfetto. Ho fatto delle ricerche e ho scoperto che molti pizza-chef preferiscono usare questo forno, perché fornisce un calore costante anche dopo molte ore di utilizzo e permette al pizzaiolo di avere il controllo in ogni momento, con uno sforzo decisamente inferiore».



L'esperienza operativa ha confermato la validità della scelta: «Lo usiamo da sei mesi e posso dire che non potrei essere più felice. Anche il design del forno è bellissimo perché mantiene lo stile vintage e rustico del forno per pizza italiano classico. Eredita questo design classico, ma offre anche una soluzione molto tecnologica, il che mi rende estremamente soddisfatto, ma soprattutto anche le persone che lavorano nel nostro ristorante e che fanno la pizza quotidianamente sono molto contente».

Il menu di **Cheesefarm** non si limita alla pizza classica, ma tra le proposte più di successo c'è



una focaccia che mette in mostra la qualità della burrata ***made in Georgia***: «Usiamo la focaccia come base, che poi terminiamo con dei pomodori e una burrata nel mezzo, così che i clienti possano intingere la focaccia direttamente nella burrata. Non ho visto molti piatti così in Italia, ma è diventato velocemente molto popolare, la gente lo adora».



La versatilità del forno ***Neapolis*** si esprime anche in preparazioni diverse dalla pizza: «Stiamo scoprendo che possiamo usarlo per alcune cotture, come per le verdure grigliate. Le grigliamo su una griglia a carbone e poi le mettiamo nel forno per circa un minuto perché si cuociano correttamente. O come il branzino, la cui cottura viene terminata nel forno per dargli una crosta e una texture migliori».

***Cheesefarm*** a Tbilisi rappresenta il primo tassello di un progetto più ampio. Altri ristoranti con lo stesso concept sono in apertura a Los Angeles e Dubai,

