

*Business*

Differenziarsi  
per vincere

*Personaggi*

Giovanni Gandino  
Esperto di Arte Bianca

*Salute*

L'intolleranza  
al Nichel

*Bon Ton*

Alberto Presutti  
Maestro di Galateo

# RISTORAZIONE

RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA

ITALIANA  
  
Magazine

NUMERO 18 | SETTEMBRE 2013

CONTIENE I.P.

## Appuntamento a Napoli



Sfoggia la rivista  
on-line

# Differenziarsi PER VINCERE

di Dario Mosconi

Nel panorama nazionale odierno della ristorazione si delinea sempre più l'importanza, anche nel mondo della pizza, di distinguersi dagli altri, cioè di proporre alla propria clientela **un'offerta differente**.

Di certo le possibilità non mancano, la pizza è una pietanza che può assumere forme, utilizzare ingredienti e creare sapori incredibilmente diversi, pur sempre mantenendo la condizione di alimento completo dal punto di vista nutrizionale ed anche di piatto sempre ottimo al palato.

Ce n'è per tutti, quindi! Chi ha un locale deve essenzialmente capire come differenziarsi e come proporsi alla clientela nel modo migliore. Sono già molte le pizzerie che hanno compreso l'importanza del

fattore "**diversificazione**" e non solo ora che c'è la crisi. Certo è che, attualmente, questo aspetto assume un'importanza ancora più chiara. Perché quel locale ha clienti che arrivano da molto lontano percorrendo decine e decine di chilometri? Perché una pizzeria che si trova in un posto nascosto, difficile da trovare, è sempre piena ed i clienti sono pure disposti ad aspettare per sedersi?

La simpatia del personale e la qualità degli alimenti sono sempre ben gradite, c'è poi chi è più estroverso, chi più carismatico, chi invece non parla molto, ma fa una pizza veramente speciale. Sempre di più stanno spopolando la pizza al metro/pala e la pizza alla napoletana, senza tener conto dei mille tipi di impasti che oggi sono stati perfezionati e vengono proposti a buona ragione come la pizza senza glutine, quella ai cinque cereali e quella al kamut. L'elenco è veramente lungo.

Qui, come anche nei prossimi numeri della rivista, parleremo proprio di esempi di "**good practices**", cioè racconteremo di locali che sono riusciti a comprendere il panorama in cui viviamo e si sono adoperati per riuscire ad offrire quel qualcosa

PERCHÉ UNA PIZZERIA  
CHE SI TROVA  
IN UN POSTO  
NASCOSTO, DIFFICILE  
DA TROVARE, È SEMPRE  
PIENA ED I CLIENTI  
SONO PURE DISPOSTI  
AD ASPETTARE PER  
SEDERSI?

in più, qualcosa di differente che gli altri non propongono.

La **pizzeria Ca' Balà** è una di queste. Situata nella periferia del comune di Gruaro, Venezia, nasce nel 1980, dall'idea di **Dreon Bettino** e **Biasin Liliana** che realizzano il loro sogno, aprendo la prima pizzeria nel comune, assieme alle loro due figlie. Per questa attività è stata scelta una gestione familiare, presente ancora oggi, alla quale collabora l'intera famiglia, allargata nel corso degli anni ai generi, in un clima di vera serenità.

Fin dall'inizio l'obiettivo è stato quello di rendere la pizzeria **speciale**, diversa dalle altre. In questo tentativo l'attenzione è stata rivolta ai **salumi**, come condimento delle pizze oltre che come antipasto. Non si tratta di salumi ordinari, ma di diversa **selvaggina** proveniente da varie parti d'Italia e del mondo per i quali è stata ampliata sempre di più negli anni la ricerca. Alcuni clienti affezionati percorrono

centinaia di chilometri per gustare sulla pizza, tanto per citarne alcuni, il salame di cinghiale al pepe, il prosciutto d'anatra al tartufo, il prosciutto d'alce, il filetto di angus scozzese marinato, lo speck di cinghiale australiano, il prosciutto di canguro, con un offerta che arriva alle **130 pizze differenti**, anche per celiaci. La qualità e la freschezza degli alimenti sono assicurati grazie alla modalità di conservazione che assicura, una volta aperti ed utilizzati, il mantenimento sottovuoto.

Altre particolarità che fanno impazzire i sensi della clientela sono la **birra a caduta** e la vasta gamma di **grappe**, molte delle quali fatte in casa come potete vedere dalla foto. Tutto ciò rende la pizzeria Ca' Balà un ambiente accogliente e speciale, che stupisce chi va per la prima volta e che, poi, diventa luogo di culto per chi è stufo della "solita pizza" e richiede un qualcosa in più.

Grazie alle scelte fatte nel tempo, caratterizzate dalla consapevolezza

di differenziarsi, la pizzeria Ca' Balà può oggi essere considerata una pizzeria di grande **successo**.



La signora Biasin Liliana con le figlie ed i generi



SONO GIÀ MOLTE LE PIZZERIE CHE HANNO COMPRESO L'IMPORTANZA DEL FATTORE "DIVERSIFICAZIONE" E NON SOLO ORA CHE C'È LA CRISI