

L'emozione di mangiare la pizza seduti al ristorante... di casa tua

"Pasqua" è stato il primo a portare nel vercellese la pizza al tegamino

Si potrebbe chiamare la pizza della quarantena. E' l'unica preparata da professionisti che si gusta in casa come se fosse appena uscita dal forno. Non c'è rischio che si raffreddi o che diventi troppo umida, la farcitura è sempre fresca e la pasta croccante. Insomma, la soluzione ottima per chi in questo periodo sogna di tornare in un ristorante e ordinare una pizza "come si deve". Ma esiste davvero? Sì, è la pizza al tegamino, la specialità con cui Pasqua sta riscrivendo una delle ricette tradizionalmente più "votate" alla consegna a domicilio.

Il locale con bistrò, bar e pasticceria di piazza Vittorio Veneto 25, a Santhià, è ovviamente chiuso a causa dell'emergenza Coronavirus. Ma la cucina resiste: ogni fine settimana sforna pizze e tante altre specialità fresche pronte ad arrivare direttamente in casa, dai piatti della tradizione piemontese al gelato (distribuito tutti i giorni), dalle torte ai risotti passando per le tapas.

Ce lo spiega Nicolò Pasqua, uno dei membri della famiglia alla guida di questa attività.

Innanzitutto ci spieghi che cos'è la pizza al tegamino.

E' una specialità torinese, anche se pochi la conoscono qui in zona. Il nostro locale è stato il primo a proporla in provincia di Vercelli. Era esattamente il 29 aprile 2019: quel giorno abbiamo aperto "Pasqua - Tradizione di famiglia", inaugurando la parte ristorativa annessa alla già presente gelateria.

Qual è la particolarità della ricetta?

Gli ingredienti e le modalità di preparazione sono gli stessi della pizza napoletana. Ma è la cottura a fare la differenza, visto che prevede due fasi distinte. La prima avviene in un tegamino, da cui appunto deriva il nome. La seconda è una sorta di rifinitura alla griglia (al forno) che la rende particolarmente croccante.

Perché è ideale per la consegna a domicilio?

La pizza al tegamino può essere consumata subito ma anche conservata in frigo o in freezer. In tutti e tre i casi la si può assaporare come se fosse appena sfornata: basta seguire le indicazioni del bigliettino allegato alla confezione che recapitiamo a domicilio. In breve, per scongelarla occorre metterla nel forno a 200-220°C per una decina di



Il padre Domenico i figli Mattia e Nicolò e la mamma Federica all'ingresso del locale che dal 2010 offre le proprie specialità, in particolare i risotti, che molti vengono ad assaggiare anche da fuori Santhià



minuti. Se invece è stata appena consegnata a casa, la si riscalda a 180-200°C per tre o quattro minuti. Così non si può fare invece con la pizza napoletana: nel caso in cui il fattorino sia in ritardo la fragranza si perde irrimediabilmente. Ma questa non è l'unica differenza.

Invece la vostra pizza al tegamino è sempre croccante

Non solo: le farciture vengono fornite in un recipiente a parte, in modo che i nostri clienti possano seguire la ricetta proprio come i nostri cuochi. Tutti questi accorgimenti - la cottura per fasi, la separazione degli ingredienti - ci garantiscono che le nostre pizze saranno buone come quelle servite nel bistrò. Diversamente, non ce la saremmo sentita di spedire a casa i nostri prodotti: vogliamo offrire lo stesso piatto che serviremmo al ristorante. Vorrei poi aggiungere un'ultima cosa.

Ci dica.

La pizza al tegamino è più alta della napoletana ed anche più croccante. Questo significa che, anche a casa, la pasta non diventerà mai troppo umida o molle. Quando si prende una fetta in mano, non c'è il rischio che la farcitura scivoli giù.

Insomma, abbiamo capito qual è il piatto forte del vostro menù. Ma come si può ordinare la pizza al tegamino?

Ci sono tanti modi. Per telefono o anche via WhatsApp al numero 392 5501614. Tramite internet, sul sito www.famigliapasqua.it

migliapasqua.it, ci si può registrare e scegliere tra tutte le nostre specialità. Fra qualche giorno inoltre attiveremo una nuova app, "Pasqua", che consentirà di effettuare l'ordine comodamente dallo smartphone. Per chi sceglie questi ultimi due canali, cioè il sito o l'applicazione, è previsto uno sconto del 10% sull'importo totale del primo ordine.

Quando si effettuano le ordinazioni?

Tutti i giorni. Le consegne sono quotidiane per il nostro gelato, mentre gli altri prodotti vengono distribuiti venerdì, sabato e domenica.

Il servizio a domicilio è una novità per voi?

Prima dell'emergenza lo facevamo raramente. Il Coronavirus è stato un tornado che ha sconvolto la nostra attività, come del resto tutte le altre del settore. Fino a due mesi fa eravamo aperti tutti i giorni dalle 7 a mezzanotte, ora le serrande sono sempre abbassate. Non è stato facile rivedere tutta l'organizzazione, ma non ci arrendiamo.

Su quali centri effettuate le consegne?

A Santhià e nei paesi circostanti, perlopiù, ma ci stiamo "allargando" anche a zone più lontane come Vercelli. Ci tengo a precisare che non applichiamo costi di trasporto. Se la distanza è piuttosto lunga preghiamo il cliente di effettuare un ordine di una certa consistenza. Specialmente in questo periodo complicato, sappiamo bene che guardare solo al profitto è da egoisti. Le priorità sono altre.

Quali?

Avere cura dei nostri clienti. Lo facciamo garantendo loro la qualità dei prodotti ma anche con il nostro atteggiamento: un sorriso, una parola, possono fare la differenza rispetto a chi affida le consegne a fattorini esterni. Anche a distanza, cerchiamo di mantenere il rapporto con le persone che scelgono di rivolgersi a noi. In cambio, lo sto notando proprio in questi giorni, riceviamo tanta fiducia.

Prima ci ha spiegato perché la pizza al tegamino è una specialità ideale per il servizio a domicilio. Ci sono però altre specialità che "vanno forte" in quarantena?

Potrei citare le tapas, i piatti che nel nostro locale sostituiscono gli antipasti: si tratta di portate che uniscono assaggi di ricette diverse. Considerando poi che il nostro ristorante è aperto solo da un anno, noi di Pasqua siamo ancora famosi per la colazione e il gelato, cui ci dedichiamo da 15 anni. In generale però non citerò un piatto in particolare.

Perché?

Il nostro nome non è legato a un cibo ma è piuttosto un marchio di qualità. Il cliente che si affida a noi sa che non rimarrà deluso qualsiasi sarà la sua scelta. Lo dimostrano anche gli ordinativi che riceviamo in questo periodo: a differenza di altre attività, riusciamo a fornire prodotti per più momenti della giornata o addirittura di più giorni. Ad esempio c'è chi acquista il pranzo della domenica e insieme una vaschetta di gelato per la cena. Chi ordina al-

cune pizze al tegamino e le surgela per la settimana. Chi chiede di recapitare i pasticcini in casa della mamma rimasta sola, e così via.

Dunque siete molto versatili, e così avete trovato una soluzione originale al servizio a domicilio. Ma se questo virus non fosse mai arrivato?

Ci siamo ampliati non da molto, ma il nostro sogno è quello di allargare ancora gli orizzonti. Vorremmo esportare il nostro marchio all'estero per promuovere in particolare la pizza al tegamino. E così diventare degli ambasciatori di questa ricetta nata a pochi chilometri da Santhià. Al momento, vista la situazione, è solo un sogno. Ma in futuro chissà...

Dalla tradizione di famiglia sono nati il ristorante la caffetteria e la pasticceria

Il motto che accompagna il marchio Pasqua è "tradizione di famiglia". Del resto non c'è definizione migliore per riassumere la storia e il presente di questa attività. Ambizione e rispetto per le proprie radici sono i due valori che da quasi trent'anni guidano il lavoro ai fornelli e dietro al bancone.

Nel 1992 il padre Domenico ha aperto una sala giochi con annesso ristorante. Si chiamava Fantasy e si trovava lungo la provinciale per Santhià. Nel 2004 è nata invece una piccola gelateria lungo il corso.

Sei anni dopo il trasloco nei locali in cui **Pasqua si trova attualmente, in piazza Vittorio Veneto 25**. Nell'occasione l'attività si è espansa con una zona adibita a caffetteria. Un anno fa, infine, il nuovo rilancio con l'apertura del ristorante (che è anche un ritorno alle origini) e della pasticceria.

Nonostante punti ad espandersi ulteriormente, l'anima dell'attività è costituita dai quattro membri della famiglia Pasqua. Oltre al **padre Domenico** c'è il figlio maggiore **Mattia**, titolare dell'attività e chef. Tra i fornelli si è specializzato in particolare nei risotti, tanto che molti vengono apposta a Santhià per assaggiarli. Il fratello minore **Nicolò** si occupa della parte amministrativa, della pubblicità e della gestione del personale. **Mamma Federica**, infine, dà il meglio di sé nel reparto dolci. Vista però la conduzione familiare, ciascuno dei quattro si adatta necessariamente a "tuttofare".

Accanto alla famiglia Pasqua lavorano poi 20 dipendenti: anche loro, come sottolineano i titolari, costituiscono la forza e il valore di questa attività.



Per le ordinazioni telefonare al numero 392 5501614 anche via WhatsApp Oppure tramite internet, sul sito www.famigliapasqua.it