

LA PIZZA FATTA AD ARTE

Un'ottima conoscenza del mondo del food, approfondite competenze tecnologiche, tanta esperienza ed una buona dose di passione sono i tratti distintivi della D'AGO' Eccelsi Cibi: una società giovane e dinamica che in breve tempo si è saputa trasformare in un punto di riferimento nella commercializzazione di prodotti gastronomici esclusivi e che offre, con competenza e professionalità, anche altri importanti servizi che vanno dalle consulenze personalizzate ai percorsi formativi

di Valeria Maffei

Entrare a far parte del rutilante mondo del food, un universo vasto e articolato, attualmente di gran moda, è l'ambizione di molti e molte sono anche le vie che si possono decidere di percorrere per tentare questa impresa. Si può seguire una strada, più o meno battuta, ma comunque preesistente, oppure si può pensare di ideare qualcosa di nuovo, destinato a sparigliare le carte. Ed è proprio questa seconda via, indubbiamente più tortuosa, ad essere stata scelta da

Antonino D'Agostino, siciliano doc, con un ricco curriculum alle spalle ed un passato come imprenditore nel settore dell'Office Automation. «Io ho sempre nutrito una vera passione per tutto quello che riguarda la ristorazione, in particolare per la pizza ed i lieviti d'autore. Il mio sogno era proprio quello di lavorare in questo campo, introducendo qualcosa di realmente innovativo: un punto di riferimento per coloro che desiderassero offrire qualità».

È con questa premessa che nell'Ottobre del 2016 è nata la D'AGO' Eccelsi Cibi, una realtà che opera in maniera trasversale, garantendo competenza e professionalità, nel mondo del food. Obiettivo numero uno, rivoluzionare e rinnovare il magnifico universo della pizza, soprattutto siciliano, proponendo una ventata di novità ed una dose in più di conoscenze in fatto di materie prime, ma anche di impasti, di lieviti e di metodologie di lavorazione. «Io

credo che il futuro della ristorazione sia la pizzeria di alta qualità, sia perché la cultura della pizza è profondamente radicata nel dna di noi italiani, sia perché una pizzeria gourmet permette a chiunque di concedersi un pasto appagante a costi contenuti». Ma pizzaioli non si ci improvvisa. Ed è proprio per permettere di fare questa professione al meglio che nasce la D'AGO' Eccelsi Cibi, una realtà unica nel panorama italiano per la complessità dei servizi offerti. Infatti quest'azienda ideata da Antonino D'Agostino e che ha sede in un piccolo bellissimo paese al centro dell'isola siciliana, Valledlunga Pratameno in provincia di Caltanissetta, non solo seleziona e distribuisce i migliori prodotti della tradizione italiana, per realizzare pizze gourmet davvero indimenticabili, ma offre anche competenti servizi di consulenza e formazione personalizzati a chi desidera conoscere a fondo il mondo della ristorazione e della pizzeria, oltre a proporre lo studio di un programma di comunicazione ad hoc che permetta di trasmettere ai propri clienti il valore dei prodotti offerti. Infine, ogni anno, la D'AGO' organizza un simposio unico, dedicato alle tematiche ed alle problematiche della pizza d'autore, chiamato Eccellenza Pizza. «Prima di fondare la mia azienda ho ritenuto indispensabile un lungo percorso di studi e di pratica. Per padroneggiare al meglio la materia ho frequentato dei corsi - all'Università della Pizza del Molino Quaglia e in un importante laboratorio lombardo ho seguito un percorso di formazione sulla chimica e la tecnologia degli impasti, sulla microbiologia degli alimenti e le reazioni chimico-fisiche sulle cotture. E poi ho girato l'Italia in lungo e in largo per studiare il mercato, per capire come comporre un'offerta di livello. Ho visitato le migliori pizzerie gourmet e fatto stage con pizzaioli del calibro di Gianfranco Iervolino, Massimo Bosco e Ivan Signoretti ed ho studiato i segreti del lievito madre con Francesca e Rolando Morandin. È grazie a questo



ANTONIO D'AGOSTINO
siciliano doc, fondatore di D'AGO' Eccelsi Cibi. Subito sopra, la pizza alla pala Dura da Battere e una spicchio della pizza gourmet Vespri.

ricco bagaglio di conoscenze accumulato negli anni che oggi distribuiamo con orgoglio, in tutta la regione siciliana, le migliori materie prime - sono infatti agente per la Sicilia del Molino Quaglia, di Dani Coop e Finagricola - e che serviamo i migliori ristoranti della nostra bella isola. Il nostro modus operandi è realmente diverso e talmente articolato che sono sempre di più i clienti che ci scelgono e che si affidano a noi per fare al meglio il loro entusiasmante lavoro». Ma

il vulcanico D'Agostino non si ferma e ci racconta anche i suoi numerosi e innovativi progetti per il futuro. «Nel 2018 nascerà FERMENTATUM la prima e l'unica Scuola di Alta Formazione sui Lieviti del Sud Italia, che proporrà una didattica in chiave gourmet sulla pizzeria, la pasticceria e la panificazione, e, infine, a breve sarà on line un blog dal nome pizza&protagonisti, dove si parlerà di materie prime, tecniche, preparazioni e dei protagonisti della pizza in Sicilia e non solo.»



Pizza gourmet Percezioni