



AZIENDE

- Abbigliamento
- Agenzie pubblicitarie
- Alimentari
- Antiquariato
- Arredamento
- Arredamento (esterno)
- Articoli per ufficio
- Aste pubbliche
- Aziende agricole
- Benessere
- Calzature
- Edilizia
- Finanziamenti
- Gioiellerie
- Impianti elettrici
- Istituti di credito
- Luminarie
- Mediazione creditizia
- Oggettistica regalo
- Pasticceria
- Piante e fiori
- Profumerie
- Pub & Music Bar
- Ristoranti e Agriturismo
- Sport

Umberto Bachetti

Giovedì 24 Giugno 2004

Quando la pizza viaggia su banda larga

4 milioni di contatti all'anno per il portale www.pizza.it, dedicato a professionisti e appassionati

www.pizza.it è il sito più importante e più... invitante della rete internet mondiale, oltre che il primo ad essere segnalato tra gli oltre 10 milioni dedicati alla pizza (fonte Google.com, n.d.r.). Ma forse pochi sanno che è nato nel 1996 da un'idea del fermano Umberto Bachetti, che da allora lo gestisce dal suo computer a Fermo.

Un indirizzo semplice, diretto e per questo con un successo strepitoso. Oggi è visitato da 4 milioni di persone ogni anno, da tutto il pianeta. Da alcuni media americani il sito www.pizza.it è stato recentemente definito "la più importante iniziativa telematica per promuovere il prodotto italiano più famoso". Oltre 9.000 siti o portali di tutto il mondo, nelle loro guide al "meglio di internet", lo segnalano come "sito da non perdere". Questo grazie alla ricchezza delle oltre 1.500 pagine pubblicate sempre in continuo aggiornamento, dedicate sia ai professionisti del settore sia agli amanti della pizza (ricette, storia e curiosità, guida alle pizzerie, ecc.). Vi sono segnalate oltre 22.000 pizzerie italiane che hanno l'opportunità di pubblicizzare le specialità del loro locale.

Appena attivato, otto anni fa, si è subito posto all'attenzione delle maggiori testate giornalistiche, televisive e radiofoniche internazionali che evidenziano l'importanza di un sito interamente dedicato alla pizza. Nell'Almanacco Annuale dei principali eventi viene sottolineata la sua nascita; l'Università Bocconi e la Oxford University istituirono corsi monografici sull'importanza, in Internet, di quest'indirizzo dedicato al prodotto italiano più famoso nel mondo. Un sito dunque dall'immenso valore aggiunto conferitogli proprio dal nome "pizza", conosciuta e chiamata così ovunque: a differenza di "Whiskey" o di "Prosciutto" la sa scrivere chiunque!

Abbiamo incontrato Umberto Bachetti alcuni giorni fa nel suo studio fermano, intento a operare con il suo computer, e proprio mentre eravamo lì è arrivata una telefonata dal "Times" di Londra che chiedeva la possibilità di un'intervista ma... prima c'eravamo noi di CorriereNews!

Ma come ti è venuta l'idea di questo sito internet?

"Dato per scontato che questo prodotto alimentare viene comunemente chiamato "pizza" a livello planetario - ci dice Umberto Bachetti - ho pensato che www.pizza.it era un indirizzo talmente ovvio, facile da intuire e da memorizzare, da diventare praticamente...indimenticabile. Dal punto di vista del marketing, considerati i milioni di siti internet già presenti (e quelli che verranno), www.pizza.it ha nella sua natura qualcosa di potenzialmente esplosivo. Lo sa che una recente ricerca ha stabilito che la parola italiana più conosciuta al mondo è proprio pizza, seguita da Pinocchio?"

Oggi questo sito ha raggiunto livelli impensabili, riconoscimenti a non finire.

"Sì però, quello a cui tengo maggiormente sono le tante offerte di lavoro (oltre 3.000) smistate dal portale. Da tutto il mondo c'è una enorme richiesta di pizzaioli italiani: un'opportunità di lavoro che www.pizza.it offre gratuitamente".

Da alcuni anni però si dedica anche all'organizzazione di eventi.

"E' vero. Nell'ottobre scorso abbiamo radunato migliaia di pizzaioli acrobatici provenienti da tutto il mondo in piazza San Pietro, abbiamo installato 8 forni a legna e distribuito pizza gratis a tutti. Ci siamo incontrati con la squadra di pizza acrobatica giapponese ed abbiamo appena organizzato la prima Olimpiade della pizza".

Il suo sogno nel cassetto?

"Solo nel 2004 abbiamo ricevuto oltre 1.300 richieste, e non solo dall'Italia, per partecipare ad un corso per Pizzaiolo professionista. Il mio sogno, che spero sia in dirittura di arrivo, è quello di realizzare qui a Fermo la Scuola di Formazione per pizzaioli professionisti e pizzaioli acrobatici più qualificata in campo internazionale. Oltre ai segreti della pizza, verrebbero trattati argomenti quali Elementi di gestione e di marketing aziendale, Tutela ed Informazione del consumatore, Elementi di legislazione commerciale, Lingue straniere, ecc. Non voglio dire di più per scaramanzia, ma spero prestissimo di potervi dare informazioni più precise."

Carmela Marani



01/06/2005 5:58 pm

Arriva il Blues di Marca

Presentata a Fermo la prima edizione del festival internazionale del Blues

01/06/2005 5:52 pm

In difesa dei luoghi della storia

Lettera di Legambiente sulla cava in Valdiola

01/06/2005 9:42 am

Porto San Giorgio in Danza

Iscrizioni per lo Stage/Vacanza in programma dal 26 al 31 luglio

NEWS

*** INCHIESTA ***

- ambiente
- dal territorio
- attualità
- avvenimento
- sanità
- sociale
- scuola & università
- economia
- lavoro
- turismo
- cultura
- sport
- il cartellone

RUBRICHE

- storia
- help consumatori
- archeoclub
- itinerari
- musei
- pubbliche assistenze
- ricetta
- santo patrono
- pillole di saggezza
- tradizioni
- personaggio
- mestiere
- libri
- la stanza dello psicologo
- cose di casa



:: Redazione

invia l'articolo



Scarica una versione PDF di questa pagina



Versione stampabile