

Stefania Panza: “Pasta fresca e sorriso: così si vince nel mondo”

ROMA.- Si chiama come un popolarissimo piatto dell'antica tradizione culinaria partenopea, il “soffritto”, il locale di Stefania Panza, napoletana di Bacoli, nel cuore dei Campi Flegrei, vincitore assoluto del premio “**Ospitalità Italiana**” dedicato ai **Ristoranti Italiani nel mondo**.

Frattaglie con tanto peperoncino e uno “spaghettonone” che arriva direttamente dai pastifici di Gragnano, sono l'emblema del ristorante di Newark, capoluogo della contea di Essex nello stato del New Jersey, che ha sbaragliato la concorrenza di cinque locali finalisti, rigorosamente Made in Italy, siti a Dubai (Emirati Arabi); Guayaquil (Ecuador); Pontevedra (Spagna) e North Hobart (Australia). A premiare Stefania Panza sono stati il Presidente dell'Isnart, Maurizio Maddaloni, insieme al Presidente di Unioncamere, Ferruccio Dardanello, in occasione della serata finale che si è tenuta a Roma.

- Secondo lei, perché il suo ristorante è il migliore “italiano” nel mondo?

- Certo questo riconoscimento ci impegna ancora di più a fare da portavoce dell'Italia in America. Ma noi siamo partiti con questa avventura imprenditoriale avendo ben in testa l'idea di cucinare come si faceva e si fa ancora dalle nostre parti di origini.

- Come?

- Promuovendo una cucina di qualità che non è sinonimo di elaborazione a tutti i costi o di sperimentazione. I piatti che offriamo nel nostro locale, a conduzione familiare, sono semplici e richiamano la tradizione napoletana e non solo. Qui è possibile assaggiare i risotti, ma anche e soprattutto gli spaghetti conditi con gli ingredienti di base rigorosamente made in Italy. Dai noi sono clienti abituali non solo gli italiani ma tanti stranieri e la comunità locale.

- Qual è il piatto più richiesto?

- La pasta fatta a mano. Nella nostra cucina, proprio come si fa nelle nostre case, lavoriamo gli impasti e ogni giorno sforniamo gnocchi e tagliatelle. Per la gioia dei tanti clienti che ci premiano ogni volta. E questa volta con un riconoscimento addirittura mondiale.

- Vince la qualità italiana nel mondo, ma vince anche una scelta ben precisa di mettere alla porta i prodotti agroalimentari contraffatti...

- Sicuramente. Siamo impegnati in prima linea per scongiurare l'ingresso nei ristoranti italiani di prodotti falsi e con etichette che si rifanno ai grandi marchi di casa nostra. Si tratta di un business elevatissimo in America e un danno enorme di immagine per tutti.

- Una battaglia che combatte anche il vostro “Soffritto”...

- Lo facciamo attraverso una corretta informazione ai nostri clienti. Attraverso i menu che contengono le indicazioni dei prodotti di base. Ma lo facciamo innanzitutto scegliendo personalmente i fornitori e i prodotti. Qui, dalle nostre parti è possibile rifornirsi, ogni giorno, delle materie prime, anche fresche, che arrivano quotidianamente dall'Italia. È questo il senso della nostra battaglia per la qualità e, vorrei aggiungere, anche il significato di questo premio che condivido con tutta la mia famiglia e con i miei figli, i quali tra poco saranno pronti (dopo aver studiato nelle principali scuole per cuochi) a raccogliere il nostro testimone.