La Croccante Calabrese sbarca in Germania: la pizza che fa rumore

Data: 2 marzo 2026 | Autore: Redazione



La **Croccante Calabrese** si prepara a varcare i confini nazionali e ad approdare **prossimamente in Germania**, portando con sé un progetto che unisce identità territoriale, ricerca tecnica e visione imprenditoriale. Sintetizzato nello slogan "**La pizza che fa rumore**", il marchio registrato punta su un prodotto altamente riconoscibile: una pizza dalla struttura alveolata, leggera, estremamente digeribile e caratterizzata da una croccantezza marcata. Anche il logo racconta questa identità: il rosso richiama il carattere fiero e passionale del popolo calabrese, mentre il verde rappresenta perseveranza ed equilibrio; il termine "croccante", oltre a descrivere la consistenza, diventa metafora di un legame profondo con la propria terra, una Calabria "croccante dentro".

Alla base della Croccante Calabrese c'è un mix di farine dedicato e marchiato, studiato da **Bruno De Rose**, insieme a un sistema d'impasto specifico e all'impiego del lievito madre di frumento **"A'Levatina"**, di proprietà della Scuola Italiana di Ristorazione Wine-Food.it. Ottenuto da frumento intero e composto esclusivamente da ingredienti di origine vegetale, questo lievito contribuisce a migliorare aroma, struttura e digeribilità dell'impasto. La lunga e lenta fermentazione favorisce una naturale predigestione dei componenti, un indice glicemico più basso rispetto alla pizza tradizionale e un profilo aromatico ricco, con il tipico profumo da forno. L'acidità sviluppata aiuta inoltre a stabilizzare la maglia glutinica, prolungare la durata del prodotto e contrastare la formazione di muffe e microrganismi indesiderati. A supporto della lavorazione viene utilizzato anche **"StendiCrocc"**, uno spolvero professionale senza conservanti, coloranti né OGM, a base di semola di grano duro

termotrattata, che facilita la formatura dell'impasto, ne riduce l'appiccicosità e contribuisce alla croccantezza finale.

Il progetto si presenta anche come modello innovativo di affiliazione: zona in esclusiva, mantenimento della propria insegna, nessuna royalty sugli incassi, prodotto standardizzato e formazione completa, con un metodo già sperimentato da affiliati. Accanto all'aspetto tecnico e commerciale, resta centrale la dimensione identitaria. Il marchio richiama idealmente la storia della Calabria e le vicende dell'emigrazione meridionale tra fine Ottocento e Novecento, che hanno segnato profondamente il territorio e rafforzato nei calabresi un sentimento di appartenenza e attaccamento alle radici. In questo contesto, la Croccante Calabrese si propone come espressione contemporanea di orgoglio, memoria e capacità di innovare senza perdere il legame con la tradizione. A completare il protocollo produttivo, il sistema d'impasto "**A'Mauris**" e particolari tecniche di chiusura contribuiscono a definire una pizza che si distingue per scioglievolezza, leggerezza e struttura, racchiudendo in un solo prodotto tecnica, cultura gastronomica e identità territoriale.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-croccante-calabrese-sbarca-in-germania-la-pizza-che-fa-rumore/150856