



L'arte della pizza
incontra il biologico



“ Crediamo che il nostro lavoro abbia una grande valenza sociale e grazie alle Basi per pizza biologiche riusciamo a portare il massimo della qualità oggi possibile sul mercato nella microristorazione. La qualità di un alimento semplice e completo come la pizza, sano perché interamente biologico, è finalmente alla portata di tutte le tavole. ”

La base di partenza? Un buon progetto.

La società Le Basi, nasce del 2011 nell'oasi di protezione botanico faunistica di San Vito Arcofiato nelle vicinanze della cittadina di Camerino.

Marco Tomasi ha conseguito un Diploma Universitario in Tecniche Erboristiche presso la Facoltà di Agraria di Ancona ed è socio amministratore.

Paolo Gasparoni, è l'altro socio, cuoco e pizzaiolo diplomato all'Alberghiero di Senigallia e per vent'anni è stato titolare di una pizzeria rosticceria nel centro di Ancona.

Come un seme che trova il terreno fertile, unendo le diverse esperienze e competenze il progetto si sviluppa naturalmente e prende vita. Oggi Le Basi è la nostra **azienda agricola, regolarmente iscritta nei registri dell'agricoltura biologica, dove coltiviamo cereali e piante officinali, alleviamo animali da cortile ed ovini.**

Il nostro laboratorio di trasformazione, oggi operativo presso l'azienda, produce basi per pizze biologiche, precotte e confezionate in atmosfera protetta, usando prevalentemente ingredienti di nostra produzione.

Abbiamo instaurato rapporti diretti con le aziende agricole, valorizzando al massimo i produttori locali e riconoscendogli il giusto prezzo per i prodotti forniti.

In questo modo limitiamo l'impatto ambientale del trasporto e soprattutto ricreiamo una rete di solidarietà territoriale.





Perché scegliere il biologico?

Il metodo di produzione biologico, l'unico descritto in un regolamento europeo che precisa cosa si può e non si può fare lungo tutto il ciclo di produzione di un alimento, è il più completo a tutela della salute del consumatore finale. L'agricoltura biologica comprende i sistemi agricoli che promuovono un metodo di produzione sano, da un punto di vista sociale, economico e ambientale.

Il principio del benessere

L'agricoltura biologica si propone di produrre alimenti di elevata qualità che siano nutrienti, che contribuiscano alla prevenzione delle malattie e alla salute.

Per questo motivo l'agricoltura biologica evita l'uso di fertilizzanti, fitofarmaci, medicine veterinarie ed additivi alimentari che possano avere effetti dannosi sulla salute.

Il principio dell'ecologia e dell'equità

Coloro che producono, trasformano, commerciano prodotti biologici dovranno proteggere ed agire a beneficio del bene comune, dell'ambiente, del paesaggio, del clima, dell'habitat, della biodiversità e delle risorse energetiche come aria e acqua.

Gli animali sono allevati in condizioni di vita conformi e favorevoli alla loro fisiologia, al loro comportamento naturale e a loro benessere.

Le risorse naturali ed ambientali che sono usate per la produzione ed il consumo dovranno essere gestite in modo socialmente ed ecologicamente giusto, nel rispetto delle generazioni future.

Coloro che sono impegnati nell'agricoltura biologica coltivano non solo alimenti ma anche relazioni umane per assicurare giustizia sociale a tutti i livelli e a tutte le parti interessate: agricoltori, lavoratori, trasformatori, distributori, commercianti e consumatori. L'equità richiede che i sistemi di produzione, di distribuzione e di mercato siano trasparenti, giusti e che tengano in conto i reali costi ambientali e sociali.

Tutte le pratiche fin qui illustrate sono sancite da una legge nazionale (D.M. n° 91737 del 18.07.02) che recepisce, a sua volta, una direttiva europea (REGOLAMENTO CEE n. 2092/91 oggi sostituito dal regolamento CE N. 834/2007 del 28 giugno 2007).

Come prepariamo le nostre basi?

La base della nostra pizza è ottenuta con **ingredienti rigorosamente biologici e controllati**, privi di pesticidi, ogm, diserbanti e il più possibile **a kilometro zero**. Gli impasti rispettano le più antiche tradizioni della panificazione con **tempi di lievitazione lunghi**.

L'unione di ingredienti di qualità con una tecnica antica e rigorosa, fanno risaltare le qualità organolettiche di ogni singolo elemento che compone i nostri prodotti.

In una pizzeria il momento più complesso è quello che va dalla preparazione dell'impasto alla sua perfetta lievitazione. Questa fase richiede particolare attenzione e professionalità perché **la buona riuscita dell'impasto è determinata dal lavoro di enzimi e lieviti vivi** che, in quanto tali, reagiscono in modo diverso ai diversi fattori ambientali in cui si trovano: temperatura, umidità, durezza dell'acqua, durezza dell'impasto, salinità.

Cuocere una pizza prima o dopo il completo sviluppo di questa fase significa avere un prodotto non completamente maturo oppure acido. Per questo **abbiamo deciso di occuparci noi, nel nostro laboratorio, di questa delicata fase tenendola sempre sotto controllo e offrendo così un prodotto biologico sempre perfetto e costante**.

Oltre alla normale pizza di grano tenero Le Basi offre pizze di farro integrale, di grano tenero integrale, di grano duro e di multicereali.

La nostra pizza davvero costa di più?

È vero, produrre con gli standard biologici nel rispetto dell'ambiente e delle persone costa di più, ma riteniamo sia l'unico modo di trattare prodotti così importanti come la salute del pianeta in cui viviamo e il nostro benessere.

In termini assoluti la differenza di prezzo delle nostre pizze biologiche è davvero minimo, con poco di più avrete tanto di meglio per voi e per tutti quelli che verranno dopo, nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente.

Tutti gli ingredienti delle nostre pizze sono biologici e provenienti da aziende certificate. Per il consumatore questa è la garanzia di qualità che offre lo standard più elevato.



Vuoi aprire una
pizzeria in franchising?

Diventa affiliato e apri una pizzeria biologica

Per aprire una pizzeria d'asporto biologica sotto il marchio Le Basi proponiamo un contratto di affiliazione, che al momento non prevede alcuna quota d'entrata. L'affiliazione offre il vantaggio di lavorare in sinergia ispirandosi gli stessi principi e perseguendo gli stessi obiettivi, con la sicurezza di una azienda esperta e certificata che fornisce non solo la materia prima delle basi per pizza ma soprattutto assistenza e consulenza a 360°. È così che ognuno dei soggetti coinvolti da il proprio meglio e contribuisce al successo di questo progetto. L'affiliato, come controparte, ha un obbligo di acquisto minimo e l'obbligo di usare, per il prodotto di vendita pizza, solo le basi pizza prodotte dalla società le Basi.

Cosa ti offriamo

Per permetterti di gestire al meglio l'apertura e la conduzione della tua pizzeria biologica d'asporto ti offriamo:

- **consulenza sugli adempimenti burocratici** per l'apertura del punto vendita, per l'ottenimento della certificazione biologica e dei successivi controlli sulla filiera del biologico.
- **Consulenza sull'ubicazione**, la tipologia del locale e il suo arredamento, e l'assistenza nella fase di apertura.
- **Affiancamento tecnico** per ottenere la massima qualità del prodotto pizza.
- **Consulenza commerciale e gestionale** per un corretto rapporto con i clienti e per lo sviluppo dell'attività.
- **Promozione del marchio a livello nazionale** e fornitura di materiali per la comunicazione, all'interno del punto vendita, del nostro progetto e del mondo bio.
- **Selezione vincolante di fornitori** per gli ingredienti biologici.
- **Gli arredamenti e i materiali** usati nelle pizzerie sono, in accordo con lo spirito del biologico, essere di preferenza naturali, parzialmente o totalmente riciclabili.
- **Assistenza informatica** per una costante comunicazione fra l'affiliato e la società le Basi.



I vantaggi dell'affiliazione.

La pizza biologica è ormai una realtà a livello nazionale, ma il prodotto **pizza biologica certificata da asporto è un'esclusiva nazionale della società Le Basi**.

Grazie all'affiliazione e alle nostre basi biologiche per pizze:

- **non è più indispensabile un pizzaiolo specializzato**, servono però persone con spirito d'iniziativa che, sotto la nostra guida, vogliono creare una attività redditizia.
- **si risolve la criticità del processo produttivo**: l'impasto e la sua maturazione lievitazione. Il prodotto precotto conserva tutte le sue caratteristiche organolettiche e assicura sempre la massima qualità e gusto.
- **si limitano le rimanenze** proprio perché la base della pizza è sempre pronta da cuocere, non dipende dalle previsioni di consumo ma dall'effettiva affluenza dei clienti.

Un esempio reale: la prima pizzeria Le Basi

Nel **2012 nasce il primo punto vendita diretto de Le Basi a Jesi**, in un locale di circa 80 mq prima adibito a negozio di abbigliamento, situato in un quartiere in rapida espansione. Ecco in breve gli step fondamentali dal progetto al forno di cottura.

Abbiamo incaricato un geometra del progetto di ristrutturazione del locale e della supervisione dei lavori. Il progetto è stato poi presentato al comune di residenza. Ci siamo rivolti ad un agronomo specializzato per ottenere la certificazione biologica da parte dell'organismo di certificazione.

L'impianto elettrico ed idraulico è stato messo a norma per supportare la potenza richiesta per gestire forni e celle frigorifere. Poi abbiamo tinteggiato, rigorosamente con vernici ecologiche, e abbiamo scelto arredi semplici, essenziali, di legno. Per il servizio al tavolo utilizziamo solo materiali ecologici e biodegradabili.

Ed infine acquistato e installato delle attrezzature: 1 forno elettrico a due camere di cottura, 1 cella frigorifero, 2 tavoli da lavoro in acciaio inox, affettatrice professionale, 10 teglie di cottura con attrezzi da lavoro e la cassa fiscale.



“ Abbiamo fatto della qualità il nostro punto di forza e dell'obbiettivo di renderla disponibile a tutti il nostro orgoglio. Controlliamo direttamente tutte le materie prime e le fasi di lavorazione in modo da garantire sempre la massima qualità delle nostre pizze e lo facciamo con passione ed amore. ”

Le Basi, le nostra visione del futuro.

La prima pizzeria in affiliazione ha aperto ad Osimo nel marzo 2013, **altre affiliazioni stanno nascendo** in Italia e oltre confine, dalla **Francia** alla **Germania**, fino in **Svezia**.

Il mercato del biologico in Italia ha segnato negli ultimi anni un trend di crescita continuo e costante. Il nostro obiettivo è quello di aprirci a tutte le possibilità offerte da un mercato in espansione, facendo promozione al nostro prodotto e al nostro marchio con una comunicazione che valorizzi non solo il prodotto ma soprattutto il pensiero e lo stile di vita biologico.



Azienda Agricola Le Basi
Località Servola, 5
62032 Camerino (MC)

Telefono: 338.6601143 - 339.7144016
www.basibiopizza.com
Email: info@basibiopizza.com
Facebook: Azienda Agricola LeBasi

