

3 giugno 2019 8:17

L'irriverente e la pizza perfetta. Lunga vita agli artigiani

di [Vincenzo Donvito](#)



Anche se crediamo che la maggior parte dei consumatori vada a mangiare la pizza nei luoghi più tradizionali, magari pizzerie a gestione artigianale, è innegabile che le grandi catene di ristoranti che fanno anche della pizza il proprio fiore all'occhiello, abbiano un certo credito nel nostro Paese (*in Paesi che non siano l'Italia crediamo sia vero il contrario di quello che ora scriviamo*). **Mediamente difficile che - a detta di chi scrive - la pizza in queste catene di ristoranti sia qualitativamente migliore delle pizzerie "tradizionali", soprattutto per il modo di lavorazione della pasta e le materie prime utilizzate (1)**... ma, in questo come in altri casi, "de gustibus non disputandum est" (non discutiamo dei gusti di ognuno). *Tra i pochi aspetti negativi della globalizzazione alimentare, commerciale e culturale, questo è uno dei fenomeni*. Su cui il consumatore potrebbe incidere in modo determinante (*"vendi qualcosa che reputo non buona, non vengo ad acquistarla"*), ma i molteplici fattori che contribuiscono a determinare le scelte di consumo sono talmente individuali, discontinui, inafferrabili e contingenti che, per l'appunto, è bene che ognuno si tenga le proprie scelte... a quelli come noi il "compito" di informare, anche per la riduzione del danno (*foss'anche solo delle papille gustative*).

E' notizia di questi giorni, che abbiamo riportato sul nostro web (2), che la filiale australiana della catena Domino's, specializzata in pizze e che comincia ad avere una certa presenza anche in Italia, **per evitare di scontentare le aspettative dei clienti che chiedono il servizio a domicilio, userà uno scanner specifico** (DOM Pizza Checker – 3) **che, azionato da intelligenza artificiale, verificherà che la pizza giunta a destinazione sia identica a quella sfornata**.

Noi che siamo irriverenti, la prima domanda che ci siamo posti è: cosa ne faranno delle pizze che non vengono riconosciute dai clienti come identiche a quelle sfornate? Domanda maliziosa che ci porta anche a pensare che, salvo qualche "gabola" che ora ci sfugge, 'sta storia dello scanner durerà poco proprio per il costo aziendale delle pizze scartate, pur se questi di Domino's credono di essere innovativi e semplificatori e per il metodo che usano (4) Anche se non escludiamo, visto che siamo in ambito di cosiddetta intelligenza artificiale e che grazie a quest'ultima ne vediamo "delle cotte e delle crude" (... per restare in argomento cibo/pizza...), che questa "catena di pizza" deciderà di stilare una lista di clienti particolarmente esigenti e "respingenti" a cui rifiuterà il servizio (5). Bontà loro.

Senza intonare l'inno all'imperfezione come modello e speranza di vita (*anche e soprattutto mentale*), non ci stupiremmo se, a seguire e come "evoluzione" di questo tipo di approccio alla ristorazione, fra qualche tempo spuntasse una qualche catena o catenina che **affiderà ai propri clienti, in comodato d'uso, una stampante in 3D sì da assicurarsi di avere la pizza perfetta!!**

Per concludere, ringraziamo la filosofia del GAFA (6) a cui, innegabilmente, si ispira questo scanner: "sai è tanto comodo, mi dà proprio quello che desidero..." dalla culla alla bara!!

NOTE

1 – scriviamo "mediamente" perchè ci sono capitate talvolta delle pizzerie "tradizionali" (anche a Napoli, è tutto dire...) che hanno una qualità così scadente da far sembrare maghi e dominatori della qualità proprio queste catene di cui stiamo scrivendo.

2 - https://www.aduc.it/notizia/evitare+clienti+insoddisfatti+domino+lancia+suo_135816.php

3- <https://dompizzachecker.dominos.com.au/>

4 – è come alcune banche che, dismettendo i tradizionali servizi online, portano tutto sullo smartphone... crediamo

“ci sbatteranno il

grugno”: https://www.aduc.it/articolo/banca+piccolo+correntista+venditori+paccotiglia+non_29603.php

5 – come, nel settore dei taxi, sta facendo Uber...

6 – acronimo di Google, Amazon, Facebook, Apple a significare il loro "raggruppamento" per esercitare potere tlc e mediatico: https://tlc.aduc.it/articolo/gaffe+sul+gafa_29259.php