

A NAPOLI NASCE “RARO PIZZERIA”, AL VOMERO STORIA E DESIGN SI FONDONO

15 Febbraio 2021



NAPOLI - Nasce a Napoli uno spazio di assoluta novità, dove l'essenza partenopea si unisce all'arte e al design. È RARO Pizzeria, sulla collina del Vomero, un luogo dove mangiare la pizza significa immergersi nella napoletanità, tra i versi di Eduardo, le riggole, gli sciuscià, il tram numero 3, storica e gloriosa linea della città, la caffettiera, simbolo nel mondo di una città straordinaria. E poi le scale, altra caratteristica di Napoli, la metropoli che ne conta di più al mondo, o Forcella, il luogo più antico di Napoli, il Cristo Velato, uno dei più grandi capolavori della scultura di tutti i tempi, e il pallone di cuoio calciato da uno scugnizzo.

Nata da un'idea degli imprenditori **Raffaele Di Bartolomeo** e **Fabio Addezio**, RARO Pizzeria - si legge in una nota - apre le sue porte mantenendo fede alla storia del locale, che si intreccia profondamente con la tradizione di Napoli.

Proprio qui, al civico 5 di via Santa Maria della Libera, dove oggi sorge RARO, negli anni '80 c'era una delle pizzerie più amate della città, "L'arte della Pizza", che vedeva tra i suoi ospiti fissi personaggi del calibro di Maradona e uomini delle istituzioni rapiti dai sapori e dal gusto rigorosamente partenopeo, come tradizione vuole.

Il pizzaiolo era **Gaetano Esposito** che, oltre a realizzare una pizza straordinaria, amava visceralmente il folclore napoletano. Dal ricordo di quel luogo, negli stessi spazi, nasce RARO, che del folclore ha recuperato lo spirito, unendolo all'innovazione del design.

Una forte suggestione si presenta già all'ingresso di RARO: ad accogliere chi entra in pizzeria è un tipico "vascio", il basso napoletano, la ricostruzione fedele di una piccola casa al piano terra divenuta icona di povertà ma che è in realtà importante simbolo della tradizione, dimora di valori autentici, ambientazione di vicende familiari ricche di sentimento e passione. A curare le immagini che raccontano la Napoli di un tempo, trasferendola in un contesto nuovo e raffinato, è stato l'artista **Diego Loffredo**, mentre l'artista **Luigi Barricelli** si è occupato dei bassorilievi e delle installazioni presenti all'interno della sala.

RARO è sintesi tra storia, cultura, tradizione, arte e design. Un vero e proprio viaggio nella napoletanità suggellato da un legame saldissimo tra gusto ed emozione che ha fatto di Napoli una città unica al mondo. Persino il forno a legna, cuore pulsante del locale, è un omaggio alla città, realizzato seguendo il profilo di Castel dell'Ovo.

Oltre all'aspetto estetico, RARO Pizzeria ha seguito sin dall'inizio ferree regole di qualità, sia nell'offerta gastronomica (materie prime accuratamente selezionate, lenta lievitazione, creatività nei condimenti) che nel locale, con menu monouso, un sistema di areazione che garantisce un ricambio costante con percentuali di ossigeno molto alte, nonché nei servizi offerti come l'asporto e il delivery, che diventano esperienze uniche grazie ad un packaging studiato proprio per coniugare sicurezza e perfetta conservazione della temperatura e della fragranza della pizza, oltre che la praticità, tanto che la confezione - che arriva al cliente chiusa in un sacchetto con tanto di sigillo di garanzia - può essere usata anche come piatto, trasformando un'ala in paletta, e con uno spazio per il cornicione.

Per l'ambiente - che presto ospiterà anche esposizioni artistiche temporanee, realizzando così la prima galleria d'arte in pizzeria - è stata scelta la cifra stilistica della tranquillità e del comfort. È quasi come gustare una pizza in casa propria, in uno dei luoghi da sempre ritenuti "salotto buono" della città.

Qui si può scoprire un'offerta gastronomica che vede nella pizza la sua massima espressione grazie ad un prodotto concettualmente evoluto che si traduce in due filoni: le gustosissime

pizze gourmet e quelle espressione della tradizione senza tempo dell'arte della pizza napoletana, con la "rota 'e carro" e gli imperdibili classici famosi in tutto il mondo. La realizzazione è affidata al pizzaiolo Marco Biondi, esponente dell'associazione Verace Pizza Napoletana. In accompagnamento, il menu delle birre e il menu dei dolci, in costante aggiornamento grazie alla accurata selezione dei prodotti. Un'offerta che, in breve tempo, ha già fatto conquistare a RARO Pizzeria i primi importanti riconoscimenti.

RARO Pizzeria è davvero un luogo tutto da scoprire e riscoprire, una sintesi di suggestioni che danno vita ad uno spazio "più RARO che unico", pronto a sorprendere ed emozionare. Storia che si evolve, innovazione dalle radici ben piantate nel cuore di Napoli.