

A VASTO HA APERTO “PIZZITÀ”, GOURMET O CLASSICHE PURCHÉ A CHILOMETRO ZERO



VASTO - Ha aperto i battenti in Viale Perth, a Vasto (Chieti), Pizzità. Il locale offre pizze al taglio sia classiche che gourmet, ma tutte rigorosamente condite con prodotti di alta qualità made in Abruzzo, a chilometro zero e biologici.

“Offriamo un prodotto che nasce dalla passione di chi lo produce, genuino, leggero e

digeribile, valorizzato dagli incredibili sapori che vanta il nostro territorio – afferma uno dei soci in una nota – l’impasto a lunga maturazione, fatto solo con farina, acqua sale e lievito naturale è frutto di anni di studi e punta a creare armonia nel gusto e nella presentazione. Vogliamo coniugare l’esperienza con la sperimentazione, la tradizione con l’innovazione”.

“L’offerta è caratterizzata dall’alta qualità delle materie prime e dal loro forte legame col territorio. Il nostro è un nuovo modo di intendere la pizza, che riparte dalle radici, dalla tradizione, dai sapori genuini e dai profumi della nostra terra”.

Il locale è aperto dalle ore 18,00 fino alle 21,30 tutti i giorni tranne il lunedì.