

24 Febbraio 2019

L'AQUILA - *Punto, linea, superficie*, così Kandinsky intitola il suo libro nel periodo storico in cui l'arte aveva raggiunto una complessità che portò l'autore a ritornare agli elementi basilari dell'espressione artistica.

L'arte culinaria in Italia ha raggiunto tali livelli di complessità ed è con questo spirito che "Solo Pizza", intende approcciare un cavallo di battaglia della cucina italiana ritornando al canone della pizza senza però rinunciare alla qualità che oggi è elemento fondamentale dell'offerta gastronomica italiana.

Il nuovo brand intende coniugare l'esperienza con la sperimentazione e un'offerta caratterizzata dall'alta qualità delle materie prime e da una riscoperta della vera pizza secondo la visione del 32 enne **Francesco Brandolini**.

Con questi presupposti e con l'entusiasmo della sua età il giovane pizzaiolo lancia un nuovo modo di intendere la pizza ripartendo dalle radici della tradizione.

"L'innovazione non esiste senza tradizione, la qualità senza la semplicità e così nasce l'idea di voler tornare alle origini per poter ricominciare ad assaporare un gusto autentico ed antico ma che guarda al futuro", questi i principi che ispirano la nuova avventura imprenditoriale per un ragazzo che vuole portare l'arte nell'espressione gastronomica, forte di un'esperienza più che ventennale nel mondo della musica.

Gli impasti, frutto di uno studio attento che strizza l'occhio alla creatività, puntano a creare armonia nel gusto e nella presentazione.

La pizza che Solo Pizza offre ha una lenta maturazione, fino a 48 ore e realizzata mediante un uso bilanciato di farine e tutti gli elementi che compongono naturalmente in origine il chicco di frumento usando prefermenti naturali.

Il laboratorio - pizze da asporto e presto anche a domicilio - è già attivo in via Cardinale Mazzarino n. 30 ed è aperto dalle ore 19,00 fino alle 22,00. Tutti i giorni tranne il lunedì.
(red.)