

APRE A L'AQUILA LA CAJA, PIZZERIA GOURMET AL TAGLIO ACCESSIBILE A TUTTI

9 Giugno 2017

di **Daniela Braccani**



L'AQUILA – Si chiama La Caja la nuova pizzeria in teglia che aprirà in autunno a L'Aquila, nel quartiere di Villa Gioia.

“Una pizza gourmet al taglio ‘accessibile’ a tutti”, anticipa a *Virtù Quotidiane* la titolare, aquilana di nascita ma residente fuori città fino a qualche anno fa, che per scaramanzia prima dell’apertura vuole mantenere il più stretto riserbo sia circa le sue generalità che sull’immobile dove il locale aprirà i battenti.

“Un tipo di pizza particolare che comincia ad avere un numero di estimatori sempre più alto – spiega – Si tratta di una pizza in teglia alla romana, ad alta idratazione e lunga lievitazione,

realizzata con particolare attenzione alla qualità degli ingredienti, dalla filiera controllata all'agricoltura biologica. Non solo prodotti locali a km zero propriamente detto ma anche il controllo della filiera così come previsto dalle norme Haccp", il protocollo volto a prevenire le possibili contaminazioni degli alimenti.

"Come il parmigiano reggiano e la pizza napoletana, avremo un nostro disciplinare di nome Apiter, il disciplinare stabilisce ingredienti e procedimenti precisi che garantiscono la specificità e la denominazione del prodotto. Anche se - precisa - le nostre pizze saranno per tutte le tasche, dalla semplice Margherita a quella più raffinata ed esclusiva".

"Una zona interessante della città, quella di Villa Gioia, dove è ancora tutto in costruzione e dove saremo i primi ad inaugurare un'attività commerciale", dice emozionata la chef che coltiva da sempre la passione per la cucina, pizza e dolci in particolare, frequentando corsi di formazione in Italia e all'estero e seguendo i forum specializzati sull'argomento.

Il nome Caja significa scatola delle sorprese, "che non mancheranno" a detta, assicura. "A fianco di ogni pizza infatti verranno servite periodicamente sorprese dolciarie. Un angolo dolce insomma che seguirà la stagionalità e l'estro dei pasticceri".