

JOHNNY TAKE UE', LA PIZZA A PORTAFOGLIO ITINERANTE APRE ALL'AQUILA

8 Dicembre 2017



L'AQUILA - Della postazione allestita in piazza Duomo durante la terza edizione della maratona del jazz per le terre del sisma il particolare che i più ricorderanno è quello strano appetto con tanto di forno itinerante che quel giorno ha sfornato qualcosa come 2.500 pizze.

Un vano per trasporto merci adibito a vera e propria pizzeria con tanto di forno a legna. Un'idea in franchising, frutto di una idea di **Giovanni Kahn Della Corte**, già inventore dell'Ape Car con forno a legna a bordo, patron di "Johnny Take Ue'", brand sempre più in ascesa, che dopo il successo strepitoso del container-pizza all'interno del Serravalle Designer Outlet è pronto ad esportare l'eccellenza partenopea in tutta Europa e nel Medio Oriente.

☒ Dopo la giornata “pilota” di inizio settembre, l’attività si prepara ad aprire i battenti anche all’Aquila, a ridosso del centro commerciale L’Aquilone.

Un’attività sviluppata in sinergia con Air2bite. Una scelta non solo all’insegna della praticità, ma anche della qualità nel pieno rispetto della tradizione partenopea.

Infatti, il forno a legna è artigianale in materiale refrattario, il piano è in biscotto di Sorrento. L’impasto della pizza è a doppia lievitazione, ed i prodotti utilizzati provengono da presidi Slow Food. Un menù ricercato, solo eccellenti materie prime.

Altro punto chiave è il design del forno a legna, elegantemente arricchito, così come tutti quelli a marchio Johnny, di un rivestimento con tappi colorati di bottiglie di ferro grazie all’artista **Luigi Masecchia** di “Ttappost”, progetto artistico, sociale ed ecologico, che coinvolge ragazzi diversamente abili o appartenenti a categorie svantaggiate che si occupano della selezione e trasformazione dei tappi rispettando il loro tempo attraverso delle donazioni economiche o di attività creative insieme. Il pizzaiolo lavora sempre a vista.