

SCIUÈ SCIUÈ RADDOPPIA E PORTA ALL'AQUILA ANCHE LA PASTICCERIA NAPOLETANA

14 Ottobre 2020

di Daniela Braccani



L'AQUILA – “Dovunque sono andato nel mondo ho visto che c’era bisogno di un poco di Napoli”. Le parole che recitava il filosofo napoletano **Luciano De Crescenzo** sintetizzano perfettamente lo spirito con il quale la grande squadra di Sciuè Sciuè ha deciso di investire nella città dell’Aquila.

Sciuè Sciuè, che in napoletano significa letteralmente “veloce veloce”, è il laboratorio artigianale di pizza e fritti napoletani di via Garibaldi, una realtà apprezzata e ormai consolidata nel centro storico, dove si possono gustare la regina della tradizione napoletana, ovvero la pizza a “ruota di carro”, quella larga e sottile con il cornicione “alveolato”. E poi ancora la pizza “a portafoglio” oppure il “cuoppo” con fritti di mare o verdure, croccchè, focacce ripiene “ca’ sorpres”, “pizzimbocca” e tante altre prelibatezze della cucina partenopea, dolci compresi.

La novità assoluta è che la squadra di Sciuè Sciuè è destinata a crescere visto il grande successo conclamato della pizza napoletana in città.

È infatti in procinto di essere inaugurata la nuova Casa Sciuè, un'autentica pasticceria caffetteria napoletana dove verranno servite, per la colazione ai tavoli e da asporto, le paste più gustose della tradizione dolciaria partenopea, dal babà alla "sfogliatella" riccia e frolla ma non solo.

Al civico 6 di viale Nizza, nei pressi della Fontana Luminosa, dove prima c'era White Bakery, l'apertura è prevista per i primi giorni di novembre, come anticipa a *Virtù Quotidiane* **Francesco Marassi**, titolare e fondatore del marchio Sciuè Sciuè e ora in società nella nuova impresa con tre pizzaioli professionisti già al servizio della pizzeria, **Mattia Postiglione**, **Francesco Gionti** e **Sinibaldo Follo**, quest'ultimo con una larga esperienza internazionale, anche con Gambero Rosso, nel mondo della ristorazione.

"Casa perché sarà nostra premura far sentire bene ogni cliente, come in casa dove si ha tutto quel che si vuole sempre a disposizione, dalla pasticceria alla caffetteria. Il caffè è quello tipicamente napoletano, più robusto e intenso dell'arabico, di un marchio storico della capitale campana – svela Marassi – che verrà servito da un barista napoletano doc".

"I dolci saranno rappresentativi di tutta la Campania, oltre ai grandi classici come babà, sfogliatelle, pastiera, proporremo le cassate avellane, lo zeppolone salernitano, la polacca aversana. Porteremo a L'Aquila anche le torte babà a forma di Vesuvio oppure rotonde e farcite a strati".

Ma non è tutto perché "inseriremo anche la pizza, ma in un ambiente più rilassato dove offriremo la possibilità di degustare fritti e pizze più elaborati".

Casa Sciuè sarà dunque prima e seconda colazione, una dolce e l'altra salata, pranzo veloce con banco gastronomia, merenda pomeridiana, aperitivi con vini campani, ma anche birra aquilana, e per la sera un menù pizza e fritti allargato anche ai sapori aquilani.

Un tuffo insomma tra i sapori e i profumi di Spaccanapoli, una delle vie più suggestive di Napoli soprattutto per le antiche pasticcerie e lo street food. Due città, Napoli e L'Aquila, collegate da quella che era la strada più lunga del Regno di Napoli, l'odierna statale 17, fatta costruire da re Federico II per collegare i due contadi, storicamente parte del Regno delle Due Sicilie, e da oggi riuniti anche dalla fusion di Casa Sciuè.

"Abbiamo scelto L'Aquila grazie al Festival Jazz, il primo dopo il sisma, eravamo arrivati con

l'Ape Pizza e forno annesso, in due giorni abbiamo venduto quasi tremila pizze", ricorda Francesco, 43 anni, napoletano doc, nato e cresciuto nella ridente piazza Mazzini di Napoli, oggi residente nel capoluogo abruzzese con tutta la squadra di collaboratori e soci, suoi concittadini, per un totale di 8 persone, "più che un gruppo di lavoro - dice - siamo una famiglia".

Nel 2018 Francesco ha aperto la pizzeria Johnny Take Ue', un franchising della catena di Rosso Pomodoro, "oggi il locale di via Saragat, chiuso per un periodo, ha riaperto con pizza e fritti al metro sotto il nome di 'Ai Sarti' - informa l'imprenditore - . Dopo quell'esperienza abbiamo fondato il nostro marchio Sciuè Sciuè e aperto un nuovo locale in centro perché crediamo molto nella ripresa della città. Con Casa Sciuè intendiamo allargare l'offerta nei confronti di una comunità che ci ha accolti e che apprezza molto il nostro lavoro".

Il locale di via Garibaldi è infatti sempre pieno e spesso fuori c'è la fila, in un'atmosfera sempre gioiosa e accogliente, come a Napoli, segno della bontà di ogni prodotto condito con quel valore aggiunto che è lo spirito, sempre di festa.

"Chi viene da noi viene a Napoli - ribadisce Francesco - perché vogliamo che il cliente respiri la napoletanità, dallo staff tutto napoletano al menù, rigorosamente napoletano, dal pomodorino giallo del Vesuvio ai friarielli, dalla mozzarella al salame, fino ai digestivi, limoncello, meloncello e mela annurca, sono tutti prodotti di aziende artigianali campane".

LE FOTO



pubbliredazionale