

## LA NUOVA VITA DI PIZZERIA SAN FRANCESCO A PESCARA

8 Gennaio 2021



PESCARA – Il profumo è di quelli inebrianti che investe non appena varcata la soglia. L’ambiente intimo e raccolto è curato nei minimi dettagli, tra pareti decorate di scritte e aforismi, e una grande lavagna dove sono elencate le tante specialità della casa.

Pizzeria San Francesco a Pescara è un nome che racconta una storia di oltre 56 anni, ma oggi il percorso è completamente nuovo grazie ad **Antonella** e al suo compagno **Alessandro**. Entrambi aquilani, hanno scelto Pescara come luogo dove costruire il loro futuro insieme, dando una nuova vita a Pizzeria San Francesco.

“Vivo all’estero – racconta a *Virtù Quotidiane* Antonella, 35 anni, impiegata in una grande azienda italiana – mentre Alessandro a L’Aquila dove ha due attività nella ristorazione. Pensando al nostro futuro, abbiamo individuato Pescara come città ideale dove costruirlo”.

Lo scorso luglio, il cartello “Vendesi attività” sulla vetrina di Pizzeria San Francesco, dal 1964 lungo viale Regina Margherita a pochi passi da piazza San Francesco e dal mare, attira l’attenzione della mamma di Antonella.

“Senza troppe aspettative abbiamo chiamato e abbiamo deciso di rilevare l’attività”. In men che non si dica Antonella e Alessandro cominciano la loro avventura, avvalendosi della collaborazione di altre tre persone per gestire vendita e consegne a domicilio. In appena due mesi, dopo aver rinnovato il locale e rifatto completamente il laboratorio, a settembre hanno cominciato a scrivere la storia 2.0 di Pizzeria San Francesco.

Dietro le pizze sfornate ogni giorno nel piccolo locale, c’è Alessandro, pizzaiolo da 20 anni. “Rispetto al passato, abbiamo deciso di lavorare con le pizze alla teglia, ampliare i fritti e introdurre la pinsa romana”.

Assecondando i gusti dei pescaresi, la pizza San Francesco è bassa e croccante.

“Facciamo una lievitazione di 48 ore – spiega Alessandro – a base di farina bianca e lievito madre. L’impasto è quello alla romana”.

Tantissimi i gusti delle farciture proposte, tutte con un ingrediente in comune: l’altissima qualità delle materie prime. Tra le varietà del menù anche una pizza senza glutine e senza lattosio.



“Siamo stati accolti con grande entusiasmo dal quartiere – confessa Antonella – un luogo di storia per la città e ogni giorno molto frequentato. C’è quella classica vita di quartiere, con le persone che escono per fare una passeggiata, si fermano, raccontano aneddoti del passato.

C'è molta condivisione. È un posto che aveva l'oratorio, i campi da basket e da calcio, quindi in molti frequentavano (e lo fanno ancora oggi) questa zona della città e sono tantissimi a conoscere il nome di questa pizzeria”.

Attentissima alla sostenibilità, Pizzeria San Francesco ha subito sposato la causa di Too good to go, la App anti spreco alimentare, attiva in Italia da marzo 2019 e approdata in Abruzzo dallo scorso agosto. Per le consegne, Pizzeria San Francesco ha scelto di provvedere autonomamente, “per mantenere il controllo sui tempi e quindi sulla qualità del prodotto che portiamo al cliente - specifica la titolare -. Oltre a prendere gli ordini direttamente, da qualche giorno siamo su Glovo, ma anche in questo caso manteniamo comunque direttamente la fase di delivery”.

## LE FOTO













*Se si fa in quattro  
per renderti felice,  
è una pizza.*





*pubbliredazionale*