

LA PIZZA DELL'ABRUZZESE LUCIANO PASSERI NEL RISTORANTE DELLO CHEF STELLATO CRISTIANO TOMEI

23 Giugno 2018



LUCCA - “Non una semplice pizza, ma una pizza semplice”, parola di chef **Cristiano Tomei** e **Luciano Passeri**. Si potrebbe riassumere così il nuovo progetto che sta prendendo forma a Satura, il locale osteria-laboratorio di Cristiano Tomei, che dalle cucine dell’Imbutto di Lucca ha ideato questo progetto low-cost con un’offerta culinaria che abbraccia il concetto di trattoria tradizionale con l’aggiunta della sua immancabile creatività.

E domani, domenica 24 giugno, prenderà il via la nuovissima collaborazione tra Tomei e il pizzaiolo abruzzese, una joint venture che fa della bontà e semplicità un canone fondamentale.

Nome già noto agli appassionati del genere, Passeri gestisce due locali nell’area metropolitana Pescara- Chieti, Foconè Pizzeria Osteria Contemporanea e Foconè Asporto,

facendo della ricerca della miglior materia prima il proprio ideale. Maestro degli impasti ad alta idratazione e lunga lievitazione, realizzati con grani rigorosamente italiani e grani antichi macinati a pietra, lievito madre naturale e fermentazioni spontanee con farciture realizzate con prodotti abruzzesi e del proprio orto.

L'incontro con Cristiano Tomei è stato quindi amore a primo assaggio ed ecco che la pizza sbarca a Satura con un format goloso che prevede un menu di pizze classiche – non chiamatele gourmet – cotte in un forno specifico approntato per l'occasione.

L'offerta prevede pizze al trancio a pranzo, pizze al piatto a cena e una pizza speciale a sorpresa che varierà di settimana in settimana, a seconda della fantasia dello chef e del pizzaiolo, che declineranno i migliori ingredienti in nome della semplicità e del gusto.