

NASCE “VERACE”, NUOVO BRAND DI PIZZA NAPOLETANA CHE PARTE DA L’AQUILA E SAN BENEDETTO

31 Maggio 2021



L’AQUILA - Un nuovo brand tutto dedicato all’arte della pizza napoletana parte da L’Aquila con ben due pizzerie e apre a ruota a San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno). Si chiama “Verace. Pizzeria tradizione” e porta la firma di **Francesco Marassi**, che insieme a una cordata di soci imprenditori ha portato per la prima volta all’Aquila la pizza napoletana nel 2018, quando in via Saragat ha aperto Johnny Take Uè e l’anno dopo in via Garibaldi Laboratorio Sciuè Sciuè.

Verace apre giovedì prossimo, 3 giugno proprio in via Saragat in località Pile (nei pressi del centro commerciale L’Aquilone), nei locali che ospitavano Johnny Take Uè, pizzeria napoletana che cambia nome e volto. A seguire, da settembre, lo stesso marchio rivitalizzerà Piazza Machilone, per gli aquilani anche “piazzetta delle tavole”, nel cuore del centro storico, nei locali in cui fino al 2009 c’era il “Backside”.

Per la nuova avventura Marassi si è affidato a **Fabio Parisi** (nella foto di copertina), a lungo pizzaiolo dell’Antica Pizzeria Da Michele, un’istituzione nel cuore di Napoli. Parisi porterà con

sé l'autentica ricetta della pizza napoletana che si tramanda da generazioni.

Assoluta novità per la serie di locali firmati Verace è il forno a legna che sarà sia nella pizzeria di Pile sia in quella in centro storico. Ben due, di forni, nel locale di San Benedetto, che aprirà invece i battenti nella primavera 2022 in un prestigioso palazzo in fase di ristrutturazione.

“Verace” proporrà anche Pizza Gratis, iniziativa promozionale che per una sera a settimana prevede il piatto simbolo della tradizione partenopea offerto a chiunque, pagando solo bibita e coperto.

La pizza che Parisi importerà all'Aquila è quella maxi, inconfondibile per le sue dimensioni, del diametro di ben 36 centimetri.

“L'idea del nome è nata proprio per richiamare la veracità della pizza napoletana” dice Marassi, “la vera stg, specialità tradizionale garantita, riconosciuta per determinati canoni come la pasta morbida e il fatto che trasborda dal piatto, il pomodoro, la mozzarella stg, la cottura in forno a legna”.

Verace offrirà un assortimento di pizze classiche con nomi tradizionali, i locali sono progettati con la collaborazione del Gruppo Heineken, brandizzati Moretti con linee di birra italiana alla spina, in bottiglia e lattina, e il grossista aquilano Bebidas è partner commerciale.

“L'attenzione alla materia prima sarà massimo, con l'utilizzo di pomodoro La Torrente, farine Mulino Caputo e latticini campani”, aggiunge Marassi.

La prima pizzeria Verace, all'ex Johnny Take Uè, sarà aperta tutti i giorni a cena, dal lunedì al venerdì anche a pranzo.