VirtùQuotidiane

Briatore apre Crazy Pizza a Napoli, anche Sorbillo all’inaugurazione

18 Settembre 2024

di Redazione

NAPOLI – “Napoli è una città stupenda. Quando oggi siamo arrivati c’era il diluvio universale. Poi si è aperto, per cui è una scusa in più per venire a Napoli. La nostra è una sfida. Questa non è una pizzeria. Uno viene qui e fa una serata tranquilla. C’è la musica, c’è un certo tipo di servizio, non credo di essere in competizione con nessuno. È una roba a parte. Chi vuol venire viene, chi non vuol venire, non viene. Non comprendo tutte queste polemiche che ci sono state.
Rispetto assolutamente tutti”.

Così **Flavio Briatore** incontrando ieri i giornalisti in occasione dell’inaugurazione di Crazy Pizza sul lungomare di Napoli, una apertura che al suo annuncio, nei mesi scorsi, divise

l’opinione pubblica locale tra i favorevoli all’innovazione e chi riteneva che quella dell’industriale piemontese non avesse nulla a che fare con la ‘vera’ pizza napoletana, dall’impasto ai prezzi.

Briatore ha però incassato un sostegno significativo, quello di **Gino Sorbillo**, tra i più noti pizzaioli partenopei.

“Ho visto il video che ha fatto Sorbillo, che ha fatto un post di benvenuto, l’ho ringraziato”.

Sorbillo ha raggiunto in serata il locale per consegnare il suo “benvenuto a Napoli” a Briatore con un corno portafortuna.

“Qui ci sono mille nomi legati alla pizza – ha detto ancora Briatore – non c’era un brand vero. Allora ho pensato: la pizza è una cosa che piace a tutti, perché non facciamo un brand vero?”.

“Napoli – ha detto ancora Briatore – è un brand figo ma la conosco pochissimo, la conosco come base di partenza per Capri. Nessuno ha l’esclusiva della pizza, ricordo due o tre anni fa in Australia c’era una pizza buonissima. Era fatta dai cinesi. Noi facciamo un lavoro penso fatto bene. Abbiamo dei ragazzi molto molto bravi. Materie prime di qualità, il servizio, un bel locale, il deejay, lo spinning pizza”.

Nel menu del Crazy Pizza la classica Margherita costa 17 euro (contro una media cittadina che oscilla tra i cinque e gli otto euro) mentre il prodotto più ‘esclusivo’ è la pizza con un prosciutto iberico Patanegra di particolare qualità: costo 65 euro.