

Briatore apre Crazy Pizza a Napoli, la Margherita a 17 euro già divide

7 Agosto 2024



NAPOLI - **Flavio Briatore** annuncia l'apertura del suo Crazy Pizza a Napoli ed è subito polemica, non fosse altro perché nella capitale del più celebre piatto made in Italy la Margherita costa ancora meno di cinque euro e lui la propone a 17.

In un'intervista al *Corriere del Mezzogiorno*, l'imprenditore anticipa che aprirà i battenti "alla fine della stagione estiva" in via Nazario Sauro, sul lungomare.

Aprire nella capitale storica della pizza, e con prezzi estremamente più alti della media, per Briatore non rappresenta una sfida da vincere: "Crediamo che la nostra formula di 'fine dining' diversa e unica possa essere una aggiunta stimolante al panorama gastronomico locale".

Una buona pizza Margherita costa a Napoli tra i 4,50 e gli otto euro, meno della metà dei 17

previsti nei “Crazy Pizza” di Milano e in quello che nascerà nel capoluogo campano: “Niente di esagerato - replica Briatore - sono convinto che il prezzo di 17 euro per gustare una buona pizza in un locale di lusso, serviti da personale qualificato, con dj set e divertimento, sia assolutamente corretto”.

La pizza più costosa del menu? “Quella con un fantastico Pata Negra Joselito iberico: 65 euro per la nostra pizza più esclusiva”. Quanto alle polemiche di qualche tempo fa con uno dei maestri della pizza napoletana, Gino Sorbillo, Briatore lancia messaggi di pace: “Con Sorbillo c’è un rapporto cordiale da anni, ci vedremo sicuramente a Napoli, lo aspetto da noi”.

E l’accoglienza è agrodolce. Se c’è chi dà il benevenuto a una iniziativa “coraggiosa”, altri la considerano una contaminazione all’insegna dello show, mentre i consumatori temono che la Margherita a 17 euro possa innescare un aumento indiscriminato dei prezzi.

“La pizza Margherita a Napoli significa trecento anni di storia in un boccone solo e 90 secondi in un forno a legna: tutto questo Flavio Briatore non potrà trasmetterlo mai ai suoi clienti”, ha detto all’Ansa **Paolo Surace**, della storica Pizzeria Mattozzi di Piazza Carità, nel centro di Napoli.

A suo avviso, la qualità della pizza napoletana è indissolubilmente legata al territorio, alla storia e alla cultura di Napoli ed ogni contaminazione va respinta.

“Briatore - afferma Surace - non vende la pizza. Lui vende lo show, lo spettacolo, il locale lussuoso, tutte cose che non fanno parte di noi. La pizza napoletana è sinonimo di semplicità, di ingredienti locali e genuini, appartiene al popolo. Quello che conta è la qualità: Briatore usa un impasto tutto suo che non può dirsi napoletano. Quindi che gli direi? Che è un grande imprenditore, ma come pizzaiolo è zero proprio”.

Riguardo al prezzo Surace spiega che “non ci sarà mai uno standard, perché molto influisce la location: è chiaro che se spendi trentamila euro d’affitto per un locale sul lungomare sei costretto a vendere una pizza a 11 euro. In un locale come il nostro, dove i costi sono molto più bassi, una Margherita la vendiamo a 6. Ed è questo il prezzo giusto per una pizza di qualità”.

“Faccio un in bocca al lupo a Flavio - è invece il commento di **Gino Sorbillo** - invito gli imprenditori ad investire nella nostra città. Sicuramente se ha scelto Napoli è perché avrà valutato tante cose. È un’operazione comunque coraggiosa perché in passato altre pizze non hanno tanto funzionato, mentre la napoletana sia in altre città, ma anche all’estero è stata vincente nella maggior parte dei casi. Mi auguro che questo suo nuovo progetto, che si basa

su una pizza diversa, anche servita in maniera acrobatica, piaccia molto ai clienti e si creino tanti posti di lavoro. Inviterei anche altri imprenditori di altre tipologie di attività ad investire a Napoli, Napoli è capoluogo della tradizione ma anche dell'innovazione e anche questa apertura di Briatore lo dimostra”.