

Crunch, la pizza romana in teglia “firmata” da Angelo Iezzi conquista L’Aquila

18 Giugno 2025

di Redazione



L'AQUILA – Amatriciana, carbonara, marinara, pere gorgonzola e miele. Ci sono i must e alcuni dei gusti immancabili, che strizzano l'occhio alla stagionalità dei prodotti ma ampliano la gamma per farsi apprezzare da un pubblico numeroso già dai primi giorni di apertura.

Crunch-Pizza romana in teglia che ha inaugurato la scorsa settimana in via Cavour n.7 in pieno centro storico all'Aquila si prepara ad un'estate in cui la città spera nella crescita delle presenze turistiche anche in vista del 2026 quando sarà Capitale italiana della cultura.

“Abbiamo già dei clienti fissi e a breve attiveremo il delivery, introducendo una pizza a quattro gusti”, dice **Michele Morelli**, che ha aperto il locale insieme a **Gianmarco Bottino**, con cui è socio già nella gelateria Da Carolina e Gina.

“La nostra scelta è stata quella di definire un prezzo al trancio e non al peso, come ormai fanno in tanti, questo permette di gustare pizze anche molto condite – e quindi pesanti – ad un costo fisso senza sorprese”, spiega, ribadendo l’utilizzo di “tutte materie prime fresche, senza scatolame. Dai funghi porcini alle salsicce, dal friariello ripassato all’oliva fino agli ortaggi utilizziamo solo prodotti di alta qualità”.

“Uno dei segreti della digeribilità? L’impasto gira 72 ore dentro tre frigoriferi a temperature diverse!”, dice Morelli.

Crunch nasce con la consulenza di **Angelo Iezzi**, considerato l’inventore della pizza romana in teglia: “Abbiamo iniziato venticinque anni fa sovvertendo un po’ il detto ‘uffa che pizza’, legato a un prodotto pesante, poco digeribile. Oggi il mercato chiede qualcosa di diverso e venticinque anni fa abbiamo iniziato un percorso di lunghe lievitazioni, lieviti giusti, tutto ciò che oggi è richiesto”, ha raccontato.



pubbliredazionale