

Hanky Panky, la pizza al padellino sbarca all'Aquila con la new entry del Public Enemy

17 Maggio 2023



L'AQUILA - Inaugurato giovedì scorso in "casa Public Enemy", il nuovo locale Hanky Panky pizza e cocktail è dedicato esclusivamente a piatti a base di pizza e affianca - non soltanto letteralmente, per la posizione che occupa lungo via Garibaldi all'Aquila - il gastro pub nella realizzazione dei cocktail. Due progetti differenti, l'uno decennale e l'altro appena nato, che si uniscono per dare ancora una volta maggiore scelta al cliente, diretti da **Valerio Panepucci**, aquilano trentaseienne, insieme al suo staff di fiducia.

La semplicità della nuova proposta racchiude la forza della combinazione che si può trovare dal mercoledì alla domenica dalle 18,00 alle 20,00 - orario di chiusura che si prolungherà il

sabato sera - con aperitivi a base di pizza e cocktail firmati Public Enemy. Per dare il benvenuto al nuovo format, si potrà scegliere anche un menù di lancio con due tranci di pizza di qualità, chips e un cocktail al costo di 12 euro.

La particolarità della pizza, lievitata per 48 ore con lievito madre, è la sua cottura in un padellino all'interno di un forno con pietre refrattarie che permette all'impasto - formato da un blend di farine raffinate - di cuocere in modo croccante ed omogeneo, e di essere sfornato soffice e un po' più alto. Le materie prime più utilizzate per la farcitura sono burrata, straciatella, oppure il fior di latte e il Blucoli, formaggio erborinato del Caseificio Campo Felice.

Gli amanti della pizza avranno l'imbarazzo della scelta tra le classiche con prodotti del territorio come Margherita, Bufala, Aquilana con salsiccia, fiocchi di patate e olio al tartufo, e una rivisitazione della Diavola, chiamata Lu sajettine, che in dialetto teramano significa peperoncino, e che vede l'aggiunta di una selezione di oli piccanti dell'azienda teramana Lu cavaliere, al pomodoro, fiordilatte, ventricina vastese e caciocavallo; oppure le focacce farcite, come la Mortazza con pomodori secchi, burrata, pistacchi e mortadella; quella con culatello, burrata e polvere di pomodoro; quella con carpaccio di spada, straciatella allo zafferano, pomodori confit, cipolla caramellata allo zafferano e polvere di olive; per i vegetariani è stata creata quella con cicoria, spinaci, olive leccino, pomodori secchi e semi di zucca, oltre a quelle più classiche.

Ma non finisce qui, perché lo chef **Mattia Crocenzi**, originario di Avezzano (L'Aquila), proporrà anche alternative con ingredienti di mare.

Mentre, dietro al bancone, il titolare nonché bartender Valerio Panepucci preparerà cocktail alla spina, in lattina e in bottiglia, da consumare in loco o da portare via, adatti come idea regalo, con 4 particolari etichette in 4 differenti stili, ideate e curate dal grafico **Claudio Mastracci** e dallo studio Allink Tatroo Studio di **Alice Mazzeschi**.

“È un modo per realizzare drink pronti da bere e raggiungere il cliente anche direttamente a casa, oltre a velocizzare i tempi, in questo momento che abbiamo personale in formazione. Investiamo molto nella ricerca e nello studio per presentarci al cliente nel modo che meglio ci rappresenti”, dice Panepucci a *Virtù Quotidiane*.

Le bottiglie, ideali per comitive, sono da 750 cl da 25 euro per un totale di dieci drink, e nel formato magnum da 45 euro. Invece, per quanto riguarda i cocktail spillati Hanky Panky, che raggiungeranno sapori più esotici per l'estate, spicca lo Yes we have no banana, composto da bitter artigianale, vermouth rosso, whisky bourbon e liquore alla banana; fino al rum e coca

al pop corn.

Sarà possibile effettuare ordinazioni attraverso i servizi della startup Around, che mira ad una economia circolare, per le consegne a domicilio e d'asporto, con packaging riutilizzabile: "Un contenitore usa e getta viene utilizzato per meno di 60 minuti ma richiede molto tempo ed energia per essere smaltito", spiega, "Around, invece, punta ad un sistema circolare e digitale del food packaging: il cliente ordina, ritira il pasto, e riconsegna la confezione nel punto vendita, ricevendo uno sconto sull'acquisto successivo. Il tutto gratuitamente".

Il nuovo locale si muove su un concetto di consumazione più veloce e ibrida, libera da idee convenzionali, potendo scegliere di occupare uno dei 30 posti a sedere delle due sale arredate in modo originale, e degustare uno spicchio di pizza e un drink, se si ha poco tempo, oppure dividersi tanti gusti di pizza quanti sono gli amici in compagnia. Una formula easy e stuzzicante per ciascuna richiesta.

LE FOTO















