

## VareseNews

### Pizzeria Gallarate, la pizza con la “A” maiuscola

**Pubblicato:** Domenica 29 Luglio 2018



*“La Pizza è un prodotto di tutti, per questo è la più grande tradizione italiana”*

**Pizzeria**, un progetto nato dall’amore per le diversità regionali d’Italia, ricercando le origini della pizza. Da Pizzeria si trova una pizza per ogni regione d’Italia (oltre alle classiche Tradizionali) e non solo...

La Pizza risulta essere un compromesso tra la pizza napoletana verace (caratterizzata dal bordo alto alveolare) ed una schiacciatina: la pizza di Pizzeria è un mix molto digeribile che per ora risulta essere ‘Vincente’, soprattutto grazie all’attenzione riposta su ingredienti di qualità.

Attraversando il locale – mentre lo sguardo ricade sui grandi quadri alle pareti raffiguranti alcuni dei monumenti più belli d’Italia – si accede alla parte estiva, il **Giardino Pizzeria**: una piccola oasi dove si respira aria domestica, accogliente nella sua semplicità e perfetto per chi ama mangiare all’aria aperta e godersi la bella stagione.

Seduti in giardino facciamo qualche domanda a Patrick Bani – uno dei soci del locale e responsabile marketing:

**Abbiamo notato che il menù estivo prevede anche piatti unici, quindi non solo pizza?**

Sì, abbiamo deciso di inserire delle Fresche Proposte: alternative leggere ed appetitose che sappiano conquistare il palato con sapori semplici e genuini.

Piatti Unici (Parmigiana Fresca, Rotolini Ripieni, Crudo & Melone, Delizia Pizzeria, Tris di Bruschette)

e PizzeEstive (Tricolore, Nordica & Arte). Il nostro focus è sempre sulla PIZZA, che cerchiamo di fare nel miglior modo possibile.

**Dai Vostri profili Social abbiamo visto l'ideazione del meccanismo simpatico di Recensioni al tavolo, come funziona?**

Si, l'idea prende spunto dal famoso programma Tv '4 Ristoranti' condotto dallo chef Alessandro Borghese; anche noi diamo la possibilità ai nostri ospiti di giudicare 'in diretta' il nostro operato su Location-Menu'-Servizio e Conto con un voto da 1 a 10.

Quest'iniziativa ci permette di capire su cosa dobbiamo ancora migliorare.

**Adesso tempo di ferie?**

Assolutamente NO! Siamo **aperti tutto Agosto** (faremo solo qualche giorno di chiusura dal 14-16), garantendo il servizio serale per poter far mangiare una buona pizza a chi resta in città! E poi siamo sempre al lavoro, non ci fermiamo mai...

**A Quali novità state lavorando?**

Abbiamo messo in produzione la nostra **birra artigianale personalizzata**. Si chiamerà "Bira"- e stiamo programmando alcuni eventi in collaborazione con i nostri Fornitori/Partners.

**Rinfrescheremo anche il menù invernale**, con alcune modifiche ed integrazioni, inserendo prodotti presenti ora nel Menù Estivo e che tanto sono piaciuti ai nostri ospiti. Inoltre stiamo eseguendo l'iter per la Produzione e Somministrazione attraverso l'AIC (Associazione Italiana Celiachia) e **dall'inverno saremo operativi con un menù 'Gluten Free'** e pizza di nostra produzione per gli ospiti celiaci.

**Siete tutti giovani, quanti anni ha il più 'Esperto' del gruppo?**

Siamo tutti Under 30, da noi titolari ai nostri collaboratori: abbiamo un team di lavoro giovane, dinamico e volenteroso. Potremmo peccare talvolta di 'inesperienza', ma la voglia di migliorarci ci spinge ogni giorno a ridurre i nostri errori.

E' sempre consigliato riservare un tavolo da Pizzeria – sita in Via Varese 60, 21013 Gallarate (VA)- chiamando o mandando un messaggio al numero 3899669569.

Tutte le novità di Pizzeria, si possono trovare sulla **pagina Facebook** del locale, sul profilo ufficiale **Instagram** oppure direttamente sul **sito internet**.

di Ufficio pubblicità