

Delivery food con prodotti dop campani marchio di fabbrica di “Anima Verace”

Sarà un delivery food con prodotti dop campani. Una pizza di qualità, con prodotti tipici delle nostre terre. Il marchio di fabbrica della Pizzeria Anima Verace di Piazza Portanova a Salerno. Fedele al clichè della pizzeria, che avvierà il servizio a partire da domani sera, il marchio di fabbrica di Angelo Attianese e della sua squadra sarà trasportato nelle case dei salernitani. “E’ un’esperienza tutta nuova, nonostante come nostra scelta questo tipo di servizio, come anche quello di asporto, non lo avevamo preso in considerazione. – afferma Angelo Attianese – Ma è un modo come un altro per far ripartire la nostra economia, fermo restando che ci cimenteremo anche con la pizza d’asporto, quando ci sarà data l’autorizzazione. Non abbandoneremo questo servizio, quando si ritornerà, spero, presto, alla normalità. Fermo restando che favoriremo la nostra scelta primaria, quella di servire i clienti ai tavoli». Angelo Attianese ha sempre preferito il contatto diretto con la propria clientela. Sovente, sia lui che i suoi collaboratori, si soffermano con i commensali spiegando le origini dei prodotti usati nella pizza classica napoletana. Prodotti tutti di origine dop, con Attianese che ha saputo sposare le tradizioni dell’Agro, originario di Sant’Egidio, con quelle del Cilento di cui è originaria la moglie. Tanto che la pizza cilentana nello scorso mese di novembre si è piazzata al terzo posto assoluto nel 3° Campionato Nazionale Pizza doc, svoltosi a Nocera Inferiore. «Una soddisfazione non di poco. – afferma Attianese – Contando anche che i partecipanti erano oltre seicento. Ora pensiamo a questa sfida del delivery food. Partiamo con qualche giorno di ritardo ma è stato necessario per ottemperare a tutte le normative». Una pizza di qualità, una

classica napoletana con prodotti tipici della Campania che vanno dal pomodoro San Marzano fino alla mozzarella di Agerola. Un percorso del gusto tutto campano con Attianese che fiero delle sue origini ha coniugato nel forno una pizza da podio. «Sono fiero delle mie origini. – riprende – Sant'Egidio patria dell'arte bianca della farina. Terra di maestri nell'arte del pane e della pizza. Non sono affiliato a circuiti di recensioni ma mi affido completamente al cliente per le recensioni». Resta la sfida che parte domani sera. «Preferisco fare poche consegne ma fatte bene. – chiosa Attianese – E' un segnale di rinascita, la nostra dopo questa avventura contro un nemico invisibile e traditore».