Pizza, sushi e bollicine: a Milano arriva Papris

pizza-sushi-cf43ea6d

Gli italiani amano la **pizza**, ma non rinunciano a un buon **sushi**. E allora perché non mettere insieme i due cibi più richiesti? È da questa intuizione che è nato **Papris**, il nuovo locale del gruppo **Cigierre** che aprirà il prossimo 1 ottobre a Milano.

Nel ristorante convivono specialità italiane e piatti della tradizione giapponese, con le due cucine che si contaminano per creare un'inedita esperienza culinaria.

Papris apre in via Edmondo De Amicis

Papris si trova al numero 25 di via Edmondo De Amicis, in una zona centralissima di Milano. È il posto giusto per chi non vuole rinunciare a un'ottima pizza, ma anche per chi ama farsi tentare dal sushi. Sempre accompagnati da un bicchiere di bollicine. Ed è il ristorante perfetto per chi, da solo o in compagnia, è indeciso tra i due piatti o non riesce a mettere tutti i commensali d'accordo su cosa mangiare: qui ogni palato sarà soddisfatto, grazie all'ampia scelta nel menù e agli ingredienti di qualità. Papris è aperto tutti i giorni - dalle 12 alle 15 e dalle 17 alle 23.30 (nel week-end si chiude più tardi) - per pranzi, cene e aperitivi. Nel locale lavoreranno una trentina di persone (per inviare la propria candidatura, scrivere a cv@cigierre.com).

Il menù

Nel menù di Papris trovano spazio piatti italiani, piatti giapponesi e piatti in cui le due cucine si mescolano per creare abbinamenti di sapori innovativi. Al centro rimane sempre la qualità delle materie prime, scelte con cura anche tra realtà piccole ma eccellenti. Tra le specialità di Papris ci sono le pizze, classiche e più originali, vari tipi di sushi, primi e secondi. Poi ci sono proposte inedite, in cui Italia e Giappone si fondono: pollo tonnato, manzo tartufato, salmone fruttato, Bunkan (Gunkan con la bufala)… e molto altro. Il tutto bagnato da una selezione di vini e champagne.

Di Giusto: "Papris è una sfida e una provocazione"

“Papris è una sfida e una provocazione”, dichiara **Marco Di Giusto**, fondatore e amministratore delegato di Cigierre - Compagnia Generale Ristorazione Spa. “È una sfida perché non è facile aprire un ristorante, ancora di più un nuovo format, in questo periodo segnato dall’emergenza coronavirus. È una provocazione perché andiamo a toccare, a mettere vicini e a rivisitare due pilastri culinari”, aggiunge.

L’idea del nuovo format è arrivata proprio durante il lockdown. “In un momento così difficile, abbiamo avuto il coraggio di seguire un’intuizione – racconta Di Giusto –. Quando i nostri ristoranti potevano lavorare solo col delivery, infatti, ci siamo resi conto che molte persone volevano ordinare sia pizza sia sushi. Abbiamo iniziato a ragionare su come rispondere a quest’esigenza dei clienti. Così, dalla collaborazione e la sinergia di tutto il team, è nato Papris”.

“Questo ristorante – sottolinea Di Giusto – esprime tutta la nostra voglia di continuare a lavorare e non farci fermare dal virus. È speranza, volontà di riscatto, desiderio di fare ancora progetti per il futuro e non smettere di rischiare e innovare”.

I numeri di Cigierre

Quello di Milano è il primo Papris ad aprire. “Abbiamo scelto questa città perché è sempre pronta ad accogliere nuove proposte, a sperimentare”, spiega Di Giusto. Ma nei piani di Cigierre ci sono anche altre aperture: entro fine anno, ad esempio, Papris arriverà a **Udine**, città natale del gruppo, e a **Reggio Emilia**.

Cigierre, azienda leader nello sviluppo di ristoranti a gestione diretta o in franchising, è proprietaria di altri marchi popolari come **Old Wild West, Pizzikotto, America Graffiti, Wiener Haus, Shi's e Temakinho**: le insegne del gruppo in Europa sono ad oggi 374.