Una nuvola di pizza in pala: la nuova idea di Johnny Take Uè

johnny-take-ue-5b55afb9

Evolversi per superare la crisi, innovare per interessare la clientela. **Johnny Take Uè** riformula la classica proposta della pizza in pala ispirandosi alle nuove frontiere che stanno rivoluzionando il mercato gastronomico, unendo la qualità della tradizione alle nuove frontiere dello street food: nasce così il **nuovo format "Pizza in pala, focaccia & pane"** che si inaugura il 4 febbraio in via Nazionale Appia, 172 a Casagiove in provincia di Caserta.

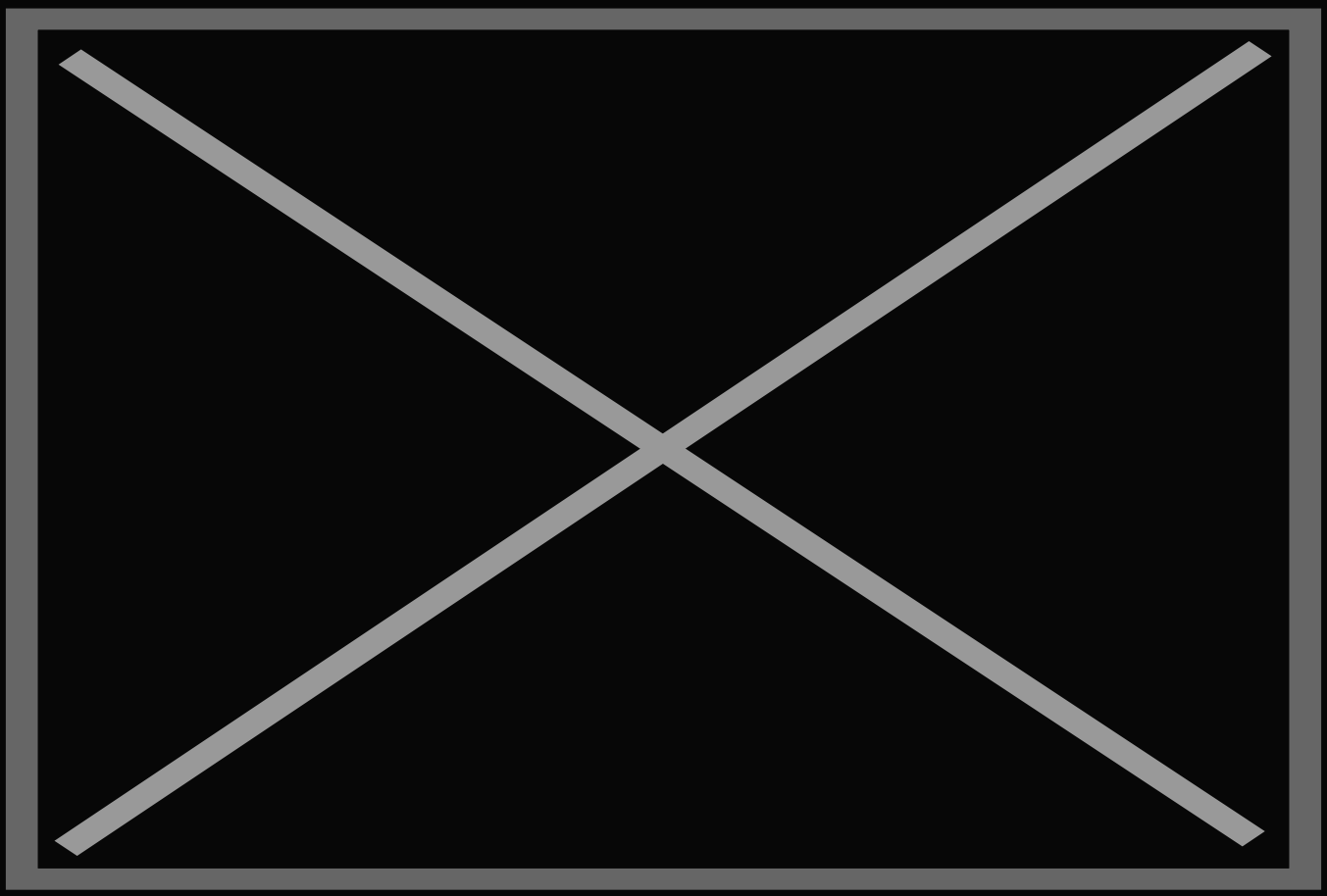


"L'obiettivo è unire qualità, healthy, innovazione e gusto. La nostra proposta variegata è rappresentata dalla pizza in pala, dalle focacce e dal pane cotto al momento con ingredienti di altissima qualità. Una serie speciale di impasti che vanno dall'integrale ai cereali, dai grani antichi alle farine tradizionali, fino all'esclusiva curcuma e zenzero da combinare con i migliori ingredienti selezionati nel territorio", spiegano **Giovanni Kahn della Corte**, patron di Johnny Take Uè, e **Francesco Esposito**, co-fondatore del format dedicato alla pizza in pala.

Punto di forza è la **nuvola di pizza con 48 ore di prefermentazione in biga con lievito naturale e l'80% di idratazione**: il risultato è un prodotto leggero e croccante. Ed è possibile ordinarla con impasto tradizionale, ai grani antichi oppure integrale. Sopra ci si può sbizzarrire scegliendo il proprio gusto oppure affidarsi alla proposta in menù che prevede accanto alle classiche margherita e marinara anche quella ai funghi, alla zucca, al pesto, e ancora quelle con prodotti dell'orto o la "oro verde" con mortadella e pesto di pistacchio. Per i più golosi c'è anche il formato large con una nuvola

di pizza di formato 58x18 centimetri.

Altra base può essere la focaccia anche multicereali o curcuma e zenzero che possono essere servite in tre varianti: terra, mare e veggy. Completano la proposta una linea per la colazione e centrifughe con frutta fresca. Danno un valore aggiunto al progetto la **partnership con Grom**, leader della gelateria di alta qualità. Una formula capace di ricreare sapori e bontà in modo conviviale anche in chiave healthy con ricette speciali per clienti più esigenti e attenti alla linea ma senza rinunciare al gusto.



Varcare la soglia di un locale Johnny significa vivere una nuova esperienza in tema food. Atmosfere accoglienti e mood originali creano lo spazio ideale per gustare la pizza in un contenitore ricercato e curato fin nei minimi dettagli nel segno del design tra il jungle e il vintage. Ogni punto vendita evoca una piacevole sensazione di armonia grazie all'attento equilibrio con cui sono disposti i materiali e gli elementi che identificano gli interni, che allo stesso modo consentono di intrattenere ed informare i clienti sulla proposta food.

Il format si svilupperà con 20 aperture nei prossimi 2 anni: in programma a **Torino** a marzo e **Napoli** in via Bracco all'interno di quello che sarà il Museo della Tradizione Enogastronomica. "Pizza in pala, focaccia & pane" va ad arricchire il gruppo Johnny già presente con Pizzeria e Cucina di

eccellenza, Apecar e Ciclooficina.