Pizzium e Molino Colombo, aperto un nuovo store a Napoli

6699-arbellini-ottolina-molinocolombo-cd5ac6b7

Pizzium, concept di pizzerie napoletane che conta attualmente 29 store, prosegue la sua espansione con l’apertura del primo punto vendita nella città di Napoli, il secondo nel Sud Italia dopo la recente apertura a Salerno.

Dal 13 maggio in via Luca Giordano 184, nel quartiere collinare Vomero in una zona di grande passaggio, la nuova pizzeria accoglie gli amanti della pizza con i suoi 67 coperti e un dehor di circa 70 posti.

Ad accompagnare Pizzium in questa nuova e sfidante avventura c’è **Molino Colombo**, realtà che da 140 anni è punto di riferimento per i maestri lievitisti dell’arte bianca. L’accuratezza con cui Pizzium sceglie gli ingredienti, tutti DOP e IGP locali di alta qualità, inizia infatti fin dalla farina, una **specifica farina tipo “0”** sviluppata appositamente dal maestro di farine Eduardo Ore e prodotta da Molino Colombo. Ottenuta con il diagramma di macinazione a 24 passaggi, unico ed esclusivo di Molino Colombo, la speciale farina conferisce all’impasto un profumo unico e inconfondibile dal quale, grazie all’equilibrato contenuto di glutine, si ottiene una pizza digeribile e scioglievole al palato. Il risultato è un cornicione ben alveolato e a tratti sfogliato.

Le pizze e gli abbinamenti sono creati da **Nanni Arbellini**, maestro pizzaiolo napoletano di grande esperienza e socio fondatore, che propone i sapori autentici della classica pizza napoletana in abbinamento alle eccellenze gastronomiche italiane.

Inconfondibile anche l’offerta gastronomica con un’ampia selezione di bruschette, **Panuozzum** e dolci regionali che spaziano dal babà napoletano al cannolo siciliano. Lo stile di Pizzium resta unico e originale: un ambiente caldo e informale che sa di casa. L’utilizzo di colori caldi, pavimenti in maiolica, sedie di legno e lampadari di stoffa ricreano atmosfere intime e di altri tempi.

Anche a Napoli è disponibile l’offerta di **O’Shop**, la selezione di prodotti regionali IGP e DOP al dettaglio di PIZZIUM: i clienti possono fare quindi una spesa veloce e di qualità in pizzeria che diventa alimentari di quartiere a seconda delle esigenze, oggi sempre più fluide e flessibili. Attivo anche il **servizio delivery** tramite l’app di Glovo o d’asporto anche con ordine online su ordina.pizzium.com.