MT Pizza risponde (provocatoriamente) a Briatore con la pizza all'ananas

pizza-ananas-d58e1eb5

Negli ultimi giorni Flavio Briatore è stato aspramente criticato per i prezzi eccessivi della pizza proposta nel suo locale di Roma. Una critica che già precedentemente aveva investito Cracco. Una polemica che sta accendendo gli animi di molti operatori del settore, che gridano allo scandalo.

Daniele Minna, fondatore di MT Pizza, locale di pizza romana a domicilio, ha scelto di rispondere lanciando **una nuova pizza gourmet**, preparata con materie prime selezionate e di prima scelta, che avrà un **costo di 15 euro**. L'ingrediente speciale scelto per questa nuova ricetta? L'ananas.

"Tutto si può fare se si ha competenza, gusto e tradizione. E per questa nostra nuova pizza abbiamo voluto inserire l'elemento che maggiormente fa storcere il naso agli italiani se accostato alla pizza: l'ananas. – commenta **Daniele Minna.** *In realtà, se sai come accostare i sapori, creare i contrasti e solleticare il palato, non c'è nulla che non possa star bene sulla pizza!".*

Per questa **nuova ed insolita creazione**, Minna ha creato una base fior di latte con del pulled pork di carni sceltissime, aggiungendo poi sopra dei pezzi di ananas saltati in padella con ottimo olio evo, paprika e pepe, e un po' di salsa barbecue e patate fritte essiccate.

Un'**esplosione di sapori e profumi**, che stravolge ogni preconcetto in materia di pizza con l'ananas, in grado di conquistare anche i palati più difficili.

"Non vogliamo entrare nel merito delle scelte fatte da altri colleghi. Sappiamo che le materie prime di qualità hanno un costo elevato, poi il resto sono valutazioni che ognuno di noi fa, sulla base di come vuole proporsi al proprio pubblico. Intanto, per risollevargli il morale dopo tutte le critiche, vorremmo invitare Flavio Briatore ad assaggiare la nostra pizza" conclude Minna.

A differenza della maggior parte delle altre pizze a domicilio, MT Pizza non usa gli stessi condimenti e gli stessi impasti della pizza al piatto, consumata appena sfornata, ma ha **creato una ricetta pensata appositamente per questo genere di servizio** che, unita ad una consegna rapida ed efficiente, garantisce al cliente finale un prodotto di alto livello, croccante e buono come se lo stesse mangiando in pizzeria, appena uscito dal forno. Inoltre, sono state ideate alcune ricette particolari per il condimento, per offrire una pizza tonda romana di alto livello e gustosissima.