Panzo, il panzerotto pugliese sbarca a Milano

panzo3-12e77654

PANZO nasce da un’idea di Carlo Fioruzzi e Filippo Palma - giovanissimi imprenditori venticinquenni con la passione per la Puglia - e dalla voglia di esportare uno dei prodotti tipici di questa terra: il panzerotto pugliese fritto. Prodotti preparati a mano seguendo la ricetta di un piccolo laboratorio alberobellese, con oltre 30 anni di storia, che seleziona ingredienti provenienti da caseifici e piantagioni locali.

Non un classico truck food, PANZO è una flotta di Api Piaggio scelte appositamente per sottolineare il legame con l’italianità e la tradizione. Nulla è lasciato al caso, **l’immagine coordinata è curata nei minimi dettagli** rende riconoscibili i mezzi anche durante gli spostamenti e arricchisce l’intera offerta: il banco di legno è coperto da un tetto rosso con grandi panzerotti, il vassoio e le take away box fanno venire l’acquolina in bocca solo a guardarle, ma soprattutto, ad accogliere i clienti c’è **Mr. Panzo,** il cartoon padrone di casa che non passa di certo inosservato.

I panzerotti vengono cotti in loco dallo Chef che, una volta fermato il mezzo, scalda l’olio e dà il via al r agico momento della frittura.



L’offerta non è banale ed è **composta da 5 proposte**: il

Classico, un impasto di farina 00 ripieno di mozzarella e pomodoro; il **Prosciutto**, che aggiunge al classico il prosciutto cotto; il **Fior di Zucca** con impasto di farina di grano saraceno, fiori di zucca,

mozzarella e alici; il **Capocollo e Burrata** con impasto di farina di farro integrale ripieno di due prodotti icona del territorio pugliese, il capocollo e la burrata; e una proposta stagionale, lo **Special**, che avrà come unica costante l'utilizzo di prodotti tipici mixati in modo impeccabile per stupire i clienti affezionati e regalare un sapore particolare a chi ama osare. Per i golosi invece non può mancare il Cioccolato, l'offerta dolce con ripieno di cioccolato e crema di nocciole.

La flotta di PANZO, con i suoi **5 mezzi**, la si può trovare a Milano **365 giorni all'anno** dalle 11:30 alle 15:30 nei punti strategici della città: scuole, università, parchi, piazze e musei, con la bella stagione l'orario raddoppia e sarà possibile gustare i panzerotti anche dalle 17:00 alle 21:00. Basterà guardare il link in bio sul profilo instagram @panzomilano, oppure sul sito www.panzomilano.it, per scoprire in tempo reale la posizione esatta. E per chi non ha voglia di uscire di casa, **PANZO è ordinabile anche presso i migliori servizi di delivery della città** e arriverà all'interno di un apposito packaging che permette di ricevere i panzerotti a casa caldi e integri.



I panzerotti PANZO sono un **must anche durante gli eventi pubblici, privati**, sia a Milano che fuori città. Sarà facile quindi trovarli ai concerti più entusiasmanti della stagione, agli eventi sportivi automobilistici nazionali e durante le feste di tutta Italia. PANZO ti accompagna anche all'interno di location incantevoli nel giorno del grande sì, per non rinunciare durante un giorno così speciale al gusto semplice di un panzerotto fatto con amore.

Il panzerotto nasce come **"cibo da strada"** per essere mangiato al volo durante una pausa pranzo o con gli altri per accompagnare momenti di condivisione, è uno dei tanti street-food italiani, ma probabilmente uno dei più noti in Italia e all'estero. Nel futuro di PANZO, infatti, c'è la volontà di **impostare un progetto di franchising ed esportare il panzerotto pugliese sia in altre città della Penisola che in tutto il mondo**, ad iniziare da alcune delle principali città europee.