Caprizza continua la sua espansione, a ottobre inaugura a Roma

20230913100904caporizzahea-182095d0

Il concept di pizzeria e friggitoria napoletana **Caprizza apre a Roma**: dopo Bergamo, Brescia, Cagliari, Torino, Varese, la catena di pizzerie **intende conquistare la Capitale**, mantenendo saldo l'obiettivo di **espandersi a livello internazionale.**

Nato nel 2020 da un progetto degli imprenditori Angelo Scarpato e Marco Trepiccione, il brand ha **moltiplicato le proprie insegne in pochi anni** divenendo una vera e propria catena di ristorazione con sei punti vendita e altri due in arrivo. Con una media di **180 figure professionali impiegate in ciascun punto vendita**, **1500 pizze sfornate ogni giorno**, Caprizza ha chiuso il 2022 con un **fatturato di 9 milioni di euro** e con una previsione per il 2023 di un significativo +15%.

All'**apertura di Roma, prevista per fine ottobre in Via Piave 72**, seguirà il prossimo anno quella di **Trento** e per il 2024 si conferma l'obiettivo di **implementare la rete sui mercati esteri**. Dal 2022 Caprizza è già presente a Valencia, in Spagna, dove il format di ristorazione di pizzeria e friggitoria ha conquistato il pubblico locale e quello del turismo internazionale. Un **banco di prova fondamentale** per poter pianificare nuove aperture in Europa.

L'**impasto Caprizza** – leggero e digeribile - si basa sul sistema denominato "Biga": la massa ha una **doppia lievitazione**, viene fatta lievitare due volte in celle appositamente realizzate e in grado di mantenere una temperatura costante di 4-5 gradi. Lo **studio e la ricerca sulle farine e i metodi di lievitazione**, unite a un'accurata selezione degli ingredienti e delle materie prime, rendono la **proposta gastronomica di Caprizza di chiara identità e qualità**, esempio ben riuscito di tradizione italiana e creatività contemporanea.
Un esempio è la pizza simbolo del brand: la Jamon Serrano con burrata pugliese, che mixa due culture, due territori e tradizioni.