Catene, e ora Caprizza apre anche a Roma

20231127100815caprizzahad-751987fb

Nata nel 2020 da un'idea di Angelo Scarpato e Marco Trepiccione, **Caprizza approda a Roma** dopo le aperture a Bergamo, Brescia, Cagliari, Torino e Varese. La catena di pizzeria e friggitoria napoletana arriva dunque nella Capitale con l'ambizione di **espandersi in un prossimo futuro anche a livello internazionale**.

Il **punto vendita capitolino**, che aprirà il prossimo **30 novembre in via Piave 70**, si sviluppa su **200 metri quadrati e ospita 80 posti a sedere**. Gli spazi sono stati progettati per essere coerenti e in linea con l'immagine del brand: massima attenzione è stata prestata agli allestimenti e agli arredi che presentano elementi fortemente caratterizzanti come l'utilizzo delle ceramiche campane.

Lo **studio e la ricerca sulle farine**, e i **metodi di lievitazione** unite a un'accurata selezione degli ingredienti e delle materie prime, sono imprescindibili: l'impasto di **Caprizza** 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.

L'ampio menù pizzeria, che permette di scegliere se gustare una pizza con **impasto classico** o se optare per una **base integrale**, si suddivide in **due macro-sezioni**: la prima è dedicata alle **pizze tradizionali** come la Margherita e la Napoli con pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, acciughe del mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, olio evo e basilico. La seconda, dedicata alle **pizze contemporanee**, propone ingredienti capaci di accontentare i palati più curiosi e moderni.

Con circa 200 collaboratori e 1500 pizze sfornate ogni giorno, il Gruppo di ristorazione italiana **Caprizza chiuderà il 2023 con un fatturato di oltre 13 milioni di euro** e una previsione di forte crescita nel 2024.

Un esempio? La **pizza Fiori di Zucca e Guanciale** con fior di latte di Agerola, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante e all'uscita burrata pugliese, olio evo bio e parmigiano reggiano 24 mesi. La **Carciofi e Lardo** invece riesce a equilibrare perfettamente il fior di latte di Agerola con i carciofini arrostiti e il lardo di colonnata Igp. La **frittura di Caprizza**, presente nelle prime pagine del menù, prevede un classico della cucina partenopea, i Fiori di zucca ripieni alla ricotta. Questo, insieme alla mozzarella in carrozza e alla frittatina di pasta, sono piatti da provare se si vogliono conoscere e assaporare i sapori e i profumi della tipica domenica napoletana. Non manca una **sezione dedicata al beverage** con carta dei vini italiani, bollicine dalla Franciacorta e un focus sulle birre.

Con circa 200 collaboratori e 1500 pizze sfornate ogni giorno, il Gruppo di ristorazione italiana **Caprizza chiuderà il 2023 con un fatturato di oltre 13 milioni di euro** e una previsione di forte crescita nel 2024.