Da Forcella a Londra, la Pizzeria "da Michele" sbarca in UK

145309494-5d722161-5bf4-4d28-904f-acd81e1e1d3b-11c15734

Da Forcella a Londra, con un viaggio di sola andata. A metà novembre l'antica pizzeria "da Michele" aprirà al 125 di Church Street un locale a doppia vetrina in perfetto stile british.

Il nuovo ristorante - racconta larepubblica.it - conterà 80 coperti in 200 metri quadri e un giardino con gazebo sul retro. Il locale - un pub fino a un mese fa - è stato allestito con colori chiari, tavoli di marmo e sedie di legno. Sulle pareti ci sono poesie, foto d'epoca e la storia della famiglia Condurro (cui da capo il brand "da Michele"), sulle mensole antiche oliere e oggetti tipici. Si tratta del primo esperimento europeo per il marchio che ha una sola sede a Napoli e due in Giappone aperte nel 2012 e nel 2015.

"L'incantesimo della pizzeria di Napoli è unico e irripetibile - spiega Alessandro Condurro che cura il progetto di franchising "Michele in the world"-, ma cerchiamo di ricreare la stessa atmosfera all'estero offrendo ai clienti una pizza identica a quella che si mangia a Forcella".

Marco Condurro, capo pizzaiolo che dà il via alle start up, sta preparando la squadra di ragazzi che andrà a lavorare a Londra - spiega sempre il sito del quotidiano -. Serviranno una serie di prove per adeguare l'impasto al clima inglese. Nel menu ci sarà qualche antipasto oltre alle due pizze classiche e una selezione di birre alla spina. Gli ingredienti arriveranno dall'Italia: fior di latte di Agerola, pomodoro, farina Caputo, olio di semi di soia e un po' di lievito di birra misto al cosiddetto "criscito", ovvero la pasta di richiamo.