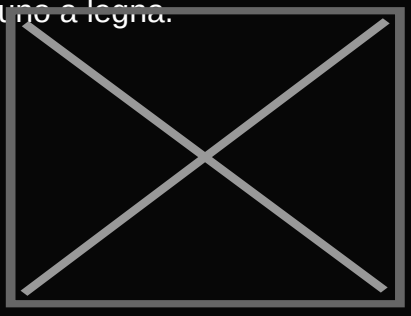
La pizza si inforna nel container: la nuova idea di Johnny Take Uè

img-0154-be247c5b

Da vano per trasporto merci a vera e propria pizzeria. Questa è il nuovo utilizzo dei container che, grazie alla joint venture di Johnny Take Uè di Giovanni Kahn della Corte e Ape Street Fooding di Gianni Garofalo, da oggi sforneranno pizze della tradizione napoletana. Una pizzeria itinerante che può far leva sul forno elettrico di nuova generazione che mantiene 480 gradi costanti proprio come uno a legna.



IL FORNO COLORATO

Forno che è elegantemente arricchito, così come tutti quelli a marchio Johnny, di un rivestimento con tappi colorati di bottiglie di ferro grazie all’artista Luigi Masecchia di Ttappost, progetto artistico, sociale ed ecologico, che coinvolge ragazzi diversamente abili o appartenenti a categorie svantaggiate che si occupano della selezione e trasformazione dei tappi rispettando il loro tempo attraverso delle donazioni economiche o di attività creative insieme.

PIZZAIOLO A VISTA E TAVOLINI ALL’ESTERNO

E poi il pizzaiolo che lavora a vista dietro al vetro con l’impastatrice al coperto. Tavolini ed una tenda elettrica con fari a led che consente ai clienti di consumare all’esterno. Tutto il personale è formato nel laboratorio di Johnny Take Uè, pizzeria e cucina d'eccellenza al Corso Vittorio Emanuele di Napoli, flagShip del network.

L’ESORDIO

Questo innovativo format ha fatto il suo esordio nel McArthur Glen Serravalle Designer Outlet

(Alessandria). Prossime installazioni in Austria, Dubai, Tel Aviv. Le novità di Johnny Take Uè non terminano qui perché martedì 22 agosto in Viale Regina Margherità a 1 Milano, aprirà un nuovo locale con 80 coperti sempre caratterizzato dall’Apecar all’interno.