La pizza del Cilento di DaZero conquista Milano (e non solo)

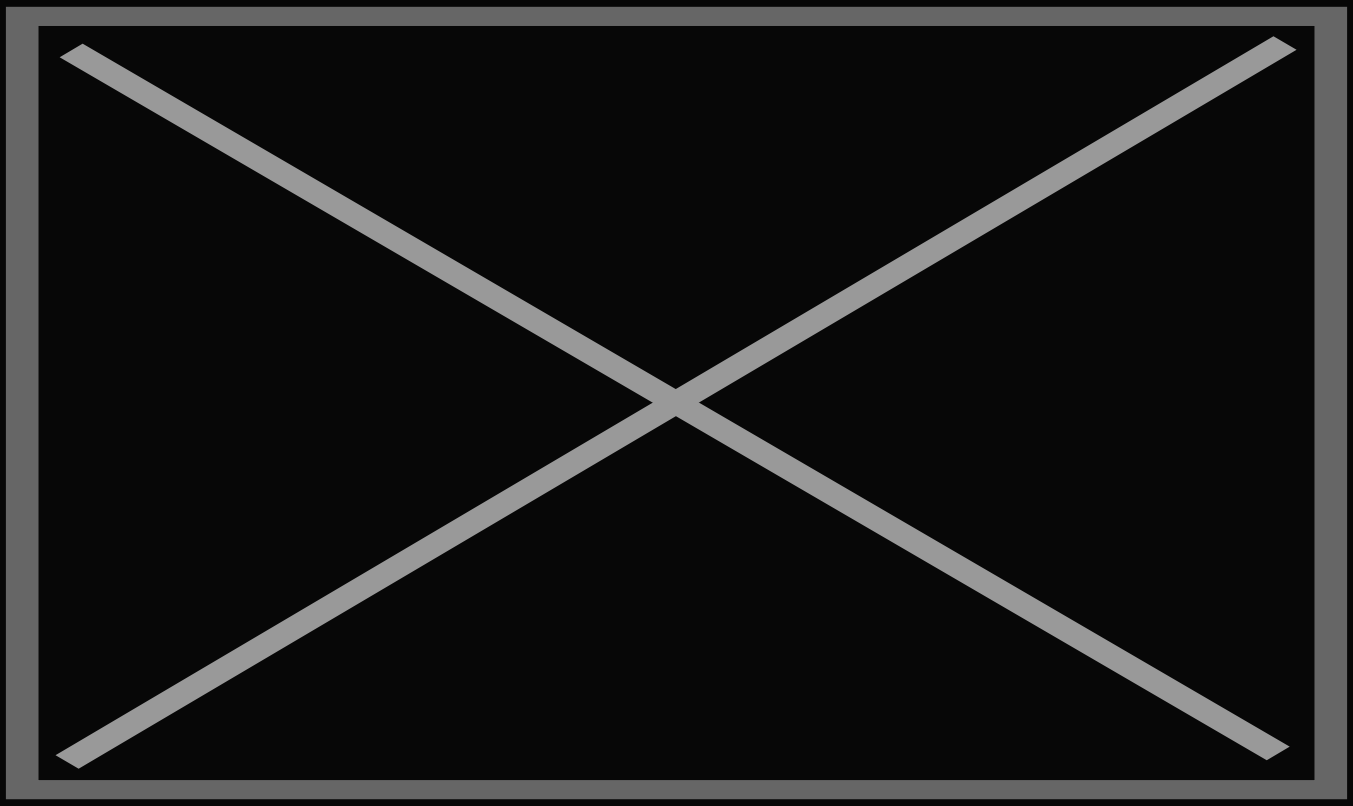
fondatori-f0c5ae59

Un angolo di **Cilento** a **Milano** (ma anche a Matera e a Torino e, naturalmente, a Vallo della Lucania, dove iniziò questa Storia), tanto da aspettarsi di veder spuntare in ogni momento dalla porta d'entrata Claudio Bisio ed Alessandro Siani, che hanno fatto scoprire ai più le meraviglie di questa area campana in provincia di Salerno. Queste sono le pizzerie **DaZero - Pizza e territorio** (clicca qui) un marchio che, giusto cinque anni fa, nacque con il chiaro obiettivo di far conoscere i prodotti del suo territorio in altre zone di Italia e, chissà, magari, presto anche all'estero. Sono infatti cinque le pizzerie già attive in Italia, con una sesta in arrivo in autunno, per 20 nuove assunzioni e l'obiettivo di superare i 5 milioni di euro di fatturato nel 2019. Anno che ha anche visto la pizzeria cilentana scalare le posizioni di 50 Top Pizza, autorevole classifica delle pizzerie italiane, ottenendo il 15° posto assoluto e migliorando notevolmente il 39° posto del 2018. "Siamo estremamente orgogliosi di questo riconoscimento che ci proietta nell'Olimpo della Pizza accanto a insegne storiche e mostri sacri – hanno detto **Giuseppe Boccia**, **Paolo De Simone** e **Carmine Mainenti**, i tre fondatori di DaZero - È il miglior regalo che potevamo ricevere, proprio nel giorno in cui festeggiamo i 5 anni dall'apertura del primo locale a Vallo della Lucania (il 23 luglio, ndr), da dove è partita la nostra avventura imprenditoriale. Questo riconoscimento premia l'idea di mettere il territorio del Cilento e la rete dei produttori di eccellenze locali al centro del progetto".

Prova sul campo da DaZero

Pizza e antipasti, ma anche birra artigianale e vino locale, che abbiamo provato anche noi. Stupendoci, con sapori veramente unici e interessanti. Come la cipolla di Vatolla, che cresce solo durante 2/3 mesi, dolce, che si taglia senza lacrime, o la cacioricotta di capra cilentana, la muzzarella co' a murtedda, ovvero avvolta nelle foglie di Mirto, o, ancora, le alici di menaica e molti altri ingredienti, molti dei quali presidi Slow Food: "conosciamo per nome tutti i nostri fornitori, tanto da mettere le loro foto nei nostri menu. La nostra è una filiera corta con cui abbiamo un rapporto diretto e

per questo sosteniamo il motto che tutto comincia dal campo” commenta Boccia, che precisa; “Puntiamo a una crescita controllata perché non crediamo in formule come il franchising, che rischierebbero di snaturare la nostra filosofia imprenditoriale basata su una forte collaborazione, appunto, con i produttori locali".



Nasce la Pizza Primula Palinuri

Per festeggiare i cinque anni dalla nascita, DaZero propone la nuova pizza pizza Primula Palinuri, un emblema mangereccio del Cilento, con pesto di rucola, mozzarella di bufala, cacioricotta di capra cilentana, pomodorino giallo, basilico e olio, che riprendono infatti i colori di questo fiore, un omaggio al Cilento. E per l'occasione l’opificio Santomiele di Prignano Cilento, tra i più rinomati d’Italia, ha creato per DaZero un’edizione limitata del “Signorino”, croccante con mandorle, melassa di fichi bianchi del Cilento, miele e agrumi locali.

