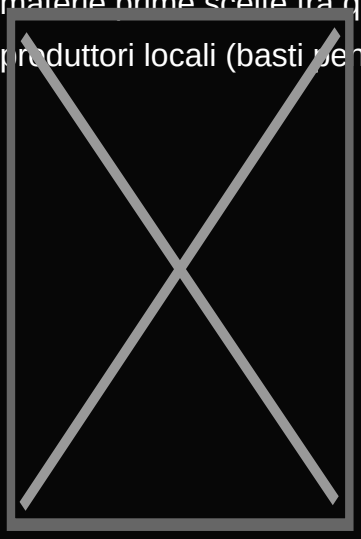
Duje porta a Firenze la nuova frontiera del delivery

lav-28-1de29489

Il lockdown ce l'ha insegnato: mangiare una buona pizza lontano dalle pizzerie di fiducia può non essere la più esaltante delle esperienze, per gli appassionati. Per offrire un'alternativa a quelle surgelate, quelle fatte in casa da chi non ha dimestichezza con l'arte bianca e quelle più o meno rovinate dal trasporto in scooter fino a casa, Duje porta per la prima volta a Firenze la “quarta via” del delivery. L'idea, finora mai realizzata in Toscana, arriva così nel capoluogo per venire incontro alle esigenze di chi vuole avere una pizza a disposizione a casa senza rinunciare alla qualità della pizzeria. Il kit elaborato dal pizzaiolo di Duje, Michele Leo, comprende quattro dischi già cotti e tutti gli ingredienti necessari per realizzare sia la Margherita che la Napoli, da condire con una serie di materie prime scelte tra quelle usate nel locale di Largo Annigoni e quelle selezionate insieme a produttori locali (basti pensare alla salsiccia di Grigio del Casentino di Fabio Picchi del vicino Cibreo).



Disponibile anche nella versione senza glutine, il kit di Duje - al costo di 30 euro e disponibile tra qualche giorno - consente di mantenere la pizza in frigo per qualche giorno e di “finirla” con un passaggio in forno: tra il topping e la cottura, in una decina di minuti al massimo si riesce a gustare una pizza praticamente identica a quella appena uscita dal forno a legna. *“La base*

della pizza – spiega **Michele Leo** – *è cotta nel forno a legna, acquisendo già in questa fase di precottura tutte le caratteristiche di scioglievolezza tipiche della pizza napoletana. Il resto lo fanno le materie prime di altissima qualità, dal pomodoro alla mozzarella campana. Poco più di 5 minuti nel forno di casa e si ottiene una pizza pronta da gustare calda, come appena fatta".*

Ma il pizza-kit non è che una delle novità legate alla riapertura di Duje: dopo aver approfittato del lockdown per modificare l'assetto interno del locale e risistemato i tavoli per garantire un'esperienza piacevole in tempi di Covid, da domani si pi possono gustare le specialità della pizzeria anche nel dehor esterno, dal giovedì alla domenica dalle 19 alle 23 con una nuova formula aperitivo che consente di abbinare un fritto o una pizza a portafogli con un cocktail realizzato in collaborazione col cocktail bar Big Easy di Prato.