A Milano apre Briscola, format dedicato alla pizza da condividere

briscola-pizzasociety-0865eb00

Foodation apre a Milano Briscola - Pizza Society, il primo format di casual dining dedicato al caposaldo della cucina italiana nel mondo: la pizza. Si tratta di una vera e propria confraternita della pizza dove condividere una piacevole serata in compagnia assaggiando i diversi abbinamenti proposti in un ambiente inusuale per una pizzeria. Briscola ha infatti un look metropolitano e minimal basato sui toni del nero, ma contemporaneamente caldo e accogliente.

briscolaIl menu mette l'accento sull'aspetto conviviale permettendo di scegliere a coppie di due, fino a otto, tra 16 "pizzine" (18-20 cm di diametro) e 10 "pizzine" stagionali da abbinare tra loro. Le pizzine sono servite in teglie create ad hoc per permettere una facile condivisione. E in un vera propria sessione di #pizzasharing non può mancare nemmeno la brocca da un litro di birra o vino. Ma ci sono anche 3 pizze "personali" classiche - sia nel formato (28-30cm) sia nella scelta degli ingredienti - come Margherita, Bufala e Marinara preparate, come da disciplinare della veracità, con pomodoro San Marzano e fior di latte campano.

La pizza di Briscola è ideale per chi è attento al benessere a tavola: è preparata con farina di grano tenero e ricca di germe di grano vitale che proviene da cereali sani di prima scelta privi di sostanze estranee al frumento, lavati in acqua come si faceva una volta e macinati lentamente senza nessun imbiancamento artificiale. Questa scelta aiuta a conferire alle pizze di Briscola più gusto, più leggerezza e più apporto nutritivo. L'impasto riposa almeno 24 ore con una lievitazione lunga nella meditation room.

Da Briscola è dedicata un'attenzione estrema anche alla pulizia del forno e alla cottura della pizza in modo da poterla servire priva di fuliggine, noto fattore di rischio per la salute. Il primo locale di Briscola, è a Milano in via Fogazzaro 9, tra Porta Romana e P.zza V Giornate. In ogni pizzeria Briscola sarà disponibile anche il take away e la consegna a domicilio, una valida alternativa per chi preferisce mangiare sul proprio divano o per un #pizzasharing a casa.

Foodation è la start up fondata da Riccardo Cortese e Federico Pinna specializzata nella realizzazione e gestione di format di fast casual & casual dining. La qualità dei prodotti utilizzati in cucina, insieme a una grande attenzione per l'arredo dei locali e per la comunicazione, sono il marchio di fabbrica dei progetti targati Foodation. A marzo 2014 la Food Lovers Invest, che fa capo all'acceleratore di start up WithFounders e ad alcuni business angel, ha investito in Foodation, che aveva già in portafoglio i noti marchi Trita e Burbee, con l'obiettivo di contribuire alla crescita, in Italia e all'estero, della società. Con l'ingresso di WithFounders e dei business angel di Food Lovers Invest, Foodation prevede lo sviluppo di nuovi format e dei marchi già in portafoglio, attraverso l'apertura di 15 nuovi locali nei prossimi mesi e la creazione di oltre 100 nuovi posti di lavoro. Da settembre 2014 Foodation ha già dato vita due format: Mariù, kebabberia gastronomica, e Macinata, sarti di burger.