Moccia riparte da Capodichino

Parte da Capodichino il nuovo corso di **Moccia**: lo storico brand partenopeo di pasticceria e rosticceria acquisito nell'agosto 2016 da **A Cento Spa** - holding campana che gestisce diversi marchi di ristorazione in franchising tra cui il più noto Fratelli La Bufala Pizzaioli Emigranti - apre all'Aeroporto Internazionale di Napoli (Area partenze, primo piano, land side). Uno store di 130 mq che nei colori e nei materiali (banconi di legno scuro e piano in marmo calacatta) ripropone lo stile Moccia di un tempo. Grande novità è il laboratorio a vista dove tutti i giorni sarà realizzata la celebre pizzetta, prodotto cult dell'insegna. Oltre alla pizzetta ci saranno i grandi classici di Moccia: arancini, crocchè, frittatine di pasta e poi la pasticceria. Protagoniste di questa rinascita di Moccia sono le maestranze che hanno fatto la storia del marchio nato nel 1936. Il progetto di A Cento Spa è dunque quello di rilanciare con nuovi capitali l'insegna storica, valorizzando il capitale umano e conservando i valori di tradizione e identità, con occhi puntati anche oltre il confine regionale e nazionale. Un obiettivo in linea con la *mission* di A Cento Spa che sin dalla sua fondazione nel 2003 punta a essere ambasciatrice della "napoletaneità" nel mondo.

dipuntostudio