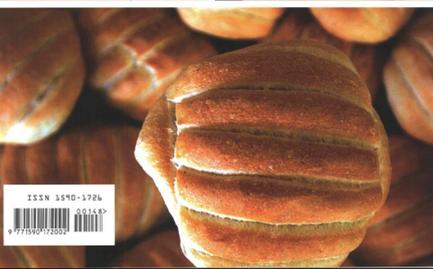


**NUOVI TRENDS
DI CONSUMO
DEL PANE**



ISSN 1590-1726



PANIFICAZIONE & PASTICCERIA

Pizza Social Lab

A Napoli, nei locali della storica Brasserie, per trent'anni punto di riferimento dell'entertainment in città, nasce Pizza Social Lab: un nuovo progetto che mette al centro la pizza come occasione di incontro e condivisione (social) e come laboratorio (lab) di sapori, ricette e abbinamenti. #PizzaSocialLab: gusta, osa, condividi.

Pizza Social Lab ovvero riscoprire il piacere di ritrovarsi intorno ad un tavolo per condividere spicchi di pizza e di vita, scoprire nuovi e più inconsueti abbinamenti, vivere un'esperienza di pizza a tutto tondo in un unico locale: dalla più classica e tradizionale a quella più creativa e contemporanea.

Questo e tanto altro ancora è Pizza Social Lab che strizza l'occhio al social dining, propone un nuovo format di consumo e rilancia il rito della convivialità. Il logo - ideato dall'agenzia napoletana Wstaff - ben stigmatizza il concept del progetto: nel lettering della parola pizza c'è un chiaro richiamo al classico spicchio, mentre in quello di social lab le due L si

trasformano in virgolette, apici doppi, chiaro rimando allo scambio di conversazioni vis-à-vis intorno ad un tavolo.

Pizza Social Lab è uno spazio di 800 mq che sembra ruotare intorno al banco pizza: un'isola al centro del locale con due enormi forni a legna, tarati a temperature diverse (per garantire una cottura perfetta e modulata in base agli impasti e al topping), friggitrice a vista, doppio bancone in marmo dove si muove una squadra di sei pizzaioli provenienti da scuole ed esperienze diverse. Due linee di produzione per garantire agli ospiti un'esperienza di pizza sharing verticale mai offerta fino ad ora da una pizzeria



Pizza Social Lab

A Napoli, nei locali della storica Brasserie, per trent'anni punto di riferimento dell'entertainment in città, nasce Pizza Social Lab: un nuovo progetto che mette al centro la pizza come occasione di incontro e condivisione (social) e come laboratorio (lab) di sapori, ricette e abbinamenti. #PizzaSocialLab: gusta, osa, condividi.

Pizza Social Lab ovvero riscoprire il piacere di ritrovarsi intorno ad un tavolo per condividere spicchi di pizza e di vita, scoprire nuovi e più inconsueti abbinamenti, vivere un'esperienza di pizza a tutto tondo in un unico locale: dalla più classica e tradizionale a quella più creativa e contemporanea. Questo e tanto altro ancora è Pizza Social Lab che strizza l'occhio al social dining, propone un nuovo format di consumo e rilancia il rito della convivialità. Il logo - ideato dall'agenzia napoletana Wstaff - ben stigmatizza il concept del progetto: nel lettering della parola pizza c'è un chiaro richiamo al classico spicchio, mentre in quello di social lab le due L si



napoletana e campana. In brigata tre maestri pizzaioli, tre diverse esperienze in fatto di pizza: Rosario Ferraro che a dispetto della sua giovane età, ventinove anni, ha coltivato un'esperienza decennale in casa Condurro, nell' "Antica Pizzeria da Michele" prima a Napoli poi a Milano. È lui a capo della linea di produzione della pizza tradizionale di Pizza Social Lab, la pizza a ruota di carretto, verace, fine di pasta. Al timone della linea creativa c'è il maestro pizzaiolo Gennaro Melillo, classe '83, formatosi alla scuola di Giuseppe Vesi Pizza Gourmet, e specializzato nella realizzazione di una pizza contemporanea, per i palati più curiosi e sofisticati, basata sull'innovazione del topping e sul giusto blend di farine. A coordinare il tutto Antonio Mascia quarant'anni e storico maestro pizzaiolo della Brasserie, icona della storia culinaria di un luogo che ha negli anni cambiato il modo di vivere il pasto fuori casa unendo generazioni e persone. La carta delle pizze propone così tre linee: Le Classiche, Le Creative e Le Ricette della tradizione che portano sul disco tradizionale i grandi classici della cucina napoletana come la pizza al ragù, alla genovese, al soffritto. Un terzo forno in un'area disegnata e realizzata ad hoc, a vista sulla sala, è dedicata all'offerta senza glutine, per rispondere ad una domanda in forte crescita a cui Pizza Social Lab vuole riservare grande cura e attenzione. Fil rouge di tutta l'offerta pizza è la selezione attenta delle materie prime che privilegiano prodotti da filiera corta e controllata, presidi Slow

Food, produzioni Dop e Igp.

Il tavolo social per dodici persone è stato realizzato su misura intorno ad un albero di acero rosso, una pianta bella, forte e resistente come i legami che Pizza Social Lab vuole creare attraverso le tante declinazioni del piatto più semplice e più amato del mondo. A vista sulla sala si apre anche la cucina dedicata alla preparazione dei fritti, dei sughi e degli antipasti. Al gluten free è stata dedicata una zona, separata e asettica, con banco da lavoro e forno. I coperti sono 380 tra esterno e interni. L'arredo è semplice, rassicurante, con tavoli e sedie di legno colorate e alle pareti una serie di insegne che invitano a riscoprire il piacere della convivialità, del mangiare insieme e della condivisione. A vista su strada un'ampia vetrina e banco dedicato sono destinati al servizio take-away. Pizza Social Lab è un progetto di tre imprenditori napoletani provenienti da settori ed esperienze diverse (food entertainment e architettura) uniti dalla passione per la pizza e con l'ambizione di esportarne le molteplici declinazioni anche fuori regione. Pizza Social Lab Napoli nasce dall'esperienza de La Brasserie di Gennaro Manna e negli stessi locali che per trent'anni sono stati protagonisti di un nuovo modo di fare entertainment, ed è il primo tassello di un progetto più ambizioso che già sta guardando oltre i confini regionali e nazionali.

