



S.Qui.Sito

A Sant'Anastasia la boutique gastronomica del gruppo **Ciro Amodio**

Guarda, scegli e mangia: è la formula vincente di **S.QUI.SITO** a Sant'Anastasia (a soli 6 km da Napoli), la boutique gastronomica con braci e cucina del gruppo **Ciro Amodio**, specializzato nella produzione di latticini dal 1825.

In un unico spazio di 300 metri quadrati **S.QUI.SITO** coniuga artigianalità e cucina: è caseificio, è forno per pani e pizze impastati; è banco macelleria e salumi con una selezione di carni e prosciutti di pregio, è enoteca ed è ristorante aperto a pranzo e cena con la formula "scegli al banco e noi te lo cuciniamo e portiamo al tavolo".

Tra le proposte spicca la pizza in pala: ci si può orientare tra vari gusti e topping realizzati con materie prime locali: la classica Margherita, la salsiccia e stracchino, quella farcita con prosciutto cotto San Giovanni e patate, la pomodorino giallo e cacio e quella farcita con mortadella e stracciata di bufala. Il banco panetteria si compone di pani farciti, panini bun e grissini e per i palati più golosi c'è anche il classico tortano napoletano realizzato secondo l'antica ricetta della tradizione.

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile
Pizza New
Tiratura: 80.000 copie

10 PIZZA E PASTA ITALIANA
OTTORIANO | 1825

PIZZA NEWS

KEEPizza e Junker app: insieme per aiutare l'ambiente

In Italia sono circa 800 milioni le pizze da asporto. Il relativo cartone, KEEPizza e Junker, finge che bisogna a differenziare senza errori, lasciando un'ulteriore possibilità per dire basta alle "pizze" nella raccolta differenziata dei cartoni pizza e per ricordare agli italiani le semplici regole per condurre correttamente i contenitori della pizza, trasformandoli da rifiuti in risorse.

La campagna si chiama "PIZZA.E... TI RICICLO", un'azione di sensibilizzazione concreta in 3 raccomandazioni:

- 1) I cartoni puliti e privi di residui di cibo vanno gettati insieme alla carta, come un normale imballaggio.
- 2) Per i cartoni vuotamente sporcchi di olio, mozzarella, pomodoro o salse, si streggono l'opercetta, che solitamente è pulita, e cedono nel contenitore della carta. La parte sbriciolata di cibo va gettata nell'organico, possibilmente spezzata per accelerare il processo di compostaggio.
- 3) Il riciclarlo sempre è volano delle scuole di cartone prima di buttarlo, soprattutto.

Ma gettare il contenitore della pizza nell'indifferenziato. Se ceduto correttamente questo tipo di rifiuto avrà una seconda vita, trasformandosi in una preziosa risorsa per l'economia circolare.

Con appizza, che sarà diffusa anche su tutti i canali social, ricorda le giuste indicazioni che provengono dall'unica fonte ufficiale autorizzata in materia: COMIEC, il consorzio della carta. Tutte le informazioni per un corretto smaltimento sono inoltre sempre disponibili sui contenitori benevisti KEE Pizza e Junker app.

Rossopomodoro e Rovagnati rinnovano la partnership

Si rinnova la partnership tra Rovagnati e Rossopomodoro, la famosa marca di pizze per caseificerie e classiche farcite con il prosciutto cotto di alta qualità (a soli 6 km da Napoli) e la cucina del gruppo **Ciro Amodio**, specializzato nella produzione di latticini dal 1825.

Una pizza in mente che propone con il caseificio, il famoso cotto Rovagnati "la 'C'ra di S. Giovanni cotto", con mortarella, salame di mortone e cacio di grano e la "T'ra" "ci si sape", con prosciutto affumicato, pomodoro datterino giallo, pomodoro Fiorino del Trentino DOP e un'aglio di provone.

Intorno al cotto Rovagnati sarà sulle pizze "Classiche" (Bianca, Cotta e Funghi) e "Capricciosa", naturalmente presenti nel menu di Rossopomodoro.

S.Qui.Sito

A Sant'Anastasia la boutique gastronomica del gruppo **Ciro Amodio**

Guarda, scegli e mangia: è la formula vincente di **S.QUI.SITO** a Sant'Anastasia (a soli 6 km da Napoli), la boutique gastronomica con braci e cucina del gruppo **Ciro Amodio**, specializzato nella produzione di latticini dal 1825.

In un unico spazio di 300 metri quadrati **S.QUI.SITO** coniuga artigianalità e cucina: è caseificio, è forno per pani e pizze impastate; è banco macelleria e salumi con una selezione di carni e prosciutti di pregio, è enoteca ed è ristorante aperto a pranzo e cena con la formula "scegli al banco e noi te lo cuciniamo e portiamo al tavolo".

Tra le proposte spicca la pizza in pala: ci si può orientare tra vari gusti e topping realizzati con materie prime locali: la classica Margherita, la salsiccia e stracchino, quella farcita con prosciutto cotto San Giovanni e patate, la pomodorino giallo e cacio e quella farcita con mortadella e stracciata di bufala. Il banco panetteria si compone di pani farciti, panini bun e grissini e per i palati più golosi c'è anche il classico tortano napoletano realizzato secondo l'antica ricetta della tradizione.