

Vola il brand CAPRIZZA
La catena di pizzeria e friggitoria autentica napoletana apre a Roma una nuova
insegna
OTTOBRE 2023

Caprizza, il concept di *pizzeria e friggitoria autentica napoletana* apre a Roma: dopo i successi di Bergamo, Brescia, Cagliari, Torino, Varese, la catena di pizzerie va alla conquista della Capitale, mantenendo saldo l'obiettivo di espandersi a livello internazionale.

Nato nel 2020, da un progetto degli imprenditori **Angelo Scarpato** e **Marco Trepiccione**, entrambi con una lunga e affermata esperienza nel settore della ristorazione, il brand in pochi anni ha moltiplicato le proprie insegne, divenendo una vera e propria catena di ristorazione con sei punti vendita e altri due in arrivo.

Con una media di 180 figure professionali impiegate in ciascun punto vendita, 1500 pizze sfornate ogni giorno, **Caprizza** ha chiuso il 2022 con un fatturato di **9 milioni di euro** e con una previsione per il 2023 di un significativo **+15%**.

All'apertura di Roma, prevista per fine ottobre, seguirà il prossimo anno quella di Trento e per il 2024 si conferma l'obiettivo di implementare la rete sui mercati esteri. Dal 2022 Caprizza è infatti presente a **Valencia**, in Spagna, dove il **format di ristorazione** di pizzeria e friggitoria ha conquistato il pubblico locale e quello del turismo internazionale. Un banco di prova fondamentale per poter pianificare nuove aperture in Europa.

Dal 2020 Caprizza non ha mai smesso di investire in prodotto, strategie di marketing e tecnologie. È proprio grazie a questi sforzi che, ad inizio 2023, con il supporto del **Maestro pizzaiolo Antonio Tammaro** e in collaborazione con il **Molino Iaquone**, nasce il **blend di farine Caprizza**, presentato al **Cibus 2023 a Milano**. Un blend di farine selezionate e prodotte dal **Molino Iaquone**, da grano tenero 100% italiano, coltivato nella campagna romana dell'Agro Pontino, della Maremma laziale della Sabina e della verdissima e incontaminata Valle di Comino, capace di rendere uniche le pizze di Caprizza. L'impasto Caprizza – leggero e digeribile - si basa sul sistema denominato "Biga": la massa ha una doppia lievitazione, viene fatta lievitare due volte in celle appositamente realizzate e in grado di mantenere una temperatura costante di 4-5 gradi. Lo studio e la ricerca sulle farine e i metodi di lievitazione, unite a un'accurata selezione degli ingredienti e delle materie prime, rendono la proposta gastronomica di Caprizza di chiara identità e qualità, esempio ben riuscito

di tradizione italiana e creatività contemporanea. Un esempio è la pizza simbolo del brand: la **Jamon Serrano con burrata pugliese**, che mixa due culture, due territori e tradizioni.

Pensiero imprenditoriale, passione per la ristorazione e l'accoglienza e una forte strategia di brand fanno sì che il **concept di pizza experience Caprizza** non lasci nulla al caso: dall'attenzione alle proposte food alla cura del design, dagli allestimenti degli spazi con elementi autentici e fortemente caratterizzanti, come l'utilizzo delle ceramiche campane, fino alla scelta di impianti e attrezzature di ultima generazione per la cottura con forni a gas per la salvaguardia dell'Ambiente e il rispetto delle normative sulle emissioni in atmosfera. Tutto per elevare la **customer experience** e rendere il momento di convivialità da Caprizza unico e distintivo, in tutto il mondo.

CAPRIZZA ROMA: Via Piave 72, Roma

I VOLTI DI CAPRIZZA.

ANGELO SCARPATO:

Napoletano, da sempre imprenditore nel settore food. Nel 1990 apre la prima catena di birrerie in Campania con l'insegna THADDEUS che diventa subito un successo senza precedenti e un punto d'incontro di giovani e non in cui trascorrere le serate tra musica, canzoni e ottima birra. Nel 1999 apre il suo primo ristorante nel centro storico di Napoli di cui è amministratore unico. Nel 2021 fonda Trattoria Caprese: 15 ristoranti in 15 anni. Nel 2020 crea una società con l'imprenditore Marco Trepiccione che porta alla nascita dei brand di ristorazione Biif, Botanico e Caprizza, quest'ultimo dalla forte vocazione partenopea e con un obiettivo di sviluppo ben chiaro: espandere la catena a livello internazionale.

MARCO TREPICCIONE:



Imprenditore lombardo e amministratore unico di Biif srl, società capogruppo che si occupa della gestione amministrativa e della consulenza a tutto campo di diverse insegne e punti vendita di ristorazione. Nel 1998 crea la sua prima azienda di progettazione e realizzazione di arredi per locali pubblici che nel corso del tempo si è ampliata fornendo servizi a 360° alle aziende, incorporando nell'offerta il "contract" di tutte le fasi pre apertura come pratiche USSL, supporto marketing, comunicazione, pr e tanto altro per clienti come Panino Giusto, Fratelli La Bufala, Rossopomodoro, e instaurando rapporti di collaborazione con brand mondiali come Burger King e Mc Donald's.

Nel 2020 decide di aprire insieme all'imprenditore napoletano e socio Angelo Scarpato il primo ristorante napoletano a Bergamo a questo è seguita la nascita di tante nuove imprese e brand di ristorazione con diverse offerte merceologiche (dalla carne, al sushi, dai cocktail alla pizza) in diverse città italiane. Ad oggi gestisce 8 punti vendita con tre differenti brand Botanico, Caprizza e Biif.