

## UN VIAGGIO ALLA RICERCA DELLE ORIGINI

*“La vera pizza è alimento, simbolo e rito. Alimento povero e nobile. Disco festoso di pasta, colorato di rosso. Ma è anche qualcosa di più di un impasto di acqua e farina, condito con olio e pomodoro e cotto al forno a legna. La pizza si fa non si cucina”.* **Gaetano Alfetra**



**Farina, acqua, lievito, un pizzico di sale. Dalla semplicità di questi pochi ingredienti nasce la bontà delle creazioni di “Pizzaria”. Un progetto nato dall’amore per le diversità regionali d’Italia e ricercando le origini della pizza.**

È la passione, l’ingrediente principale delle creazioni di Pizzaria, il cui nome fuori dai canoni va a ripercorrere la storia di uno dei piatti più famosi, e allo stesso tempo riproposti, della tradizione italiana. Fino all’Ottocento la pizza nasceva nella “bottega del pizzajuolo” e solo verso il declinare del secolo nasce la parola “pizzaria”;

da qui il popolo, storpiando il termine originale attraverso la tradizione orale, ha dato vita al termine che noi tutti oggi utilizziamo quotidianamente. Un ricerca dal sapore antico che vuole la pizza come un bene di tutti, amato e consumato ad ogni età e per questo Pizzaria trova il suo obiettivo nel valorizzarne l’italianità, regione dopo regione. Ingredienti semplici, italiani al 100% e di ottima qualità spesso garantita dalle sigle DOP, DOC, DOCG, IGP, IGT o BIO. Ricette genuine, oltre a quelle tradizionali, una nuova per ogni regione italiana, tutte caratterizzate da originalità, fantasia e equilibrio dei sapori, componenti di una lunga ricerca fatta di numerose prove prima di giungere ad un connubio perfetto tra gli ingredienti per ciascuna variante regionale. L’impasto si declina in tre varianti: classico, integrale e rustico dalla consistenza più croccante; e per chi è intollerante ai latticini, tra gli ingredienti spicca, accanto alla mozzarella fiordilatte, quella senza lattosio.



La grande attenzione per la qualità viene ritrovata tra i dolci, forniti da “Matisse”, un laboratorio che garantisce un prodotto sempre fresco e nelle bevande: le birre artigianali del Birrifico di Legnano e le bibite biologiche Galvanina dalla distintiva bottiglia in vetro priva di etichetta soddisfano anche i palati più esigenti.



**Pizzaria, via Varese 60, 21013 Gallarate (VA)  
Tel. 389 9669569**