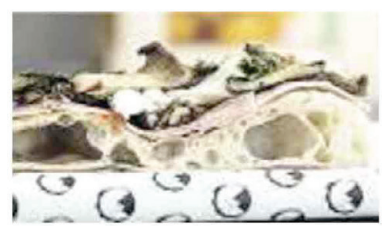




13 settembre 2019

LA NOVITA'



Pizza in teglia romana da Sciucè a Pomigliano

La Pizza in teglia di qualità arriva in Campania, a Pomigliano d'Arco, con Sciucè pizzainteglia, il nuovo brand dei fratelli Giuseppe e Marco De Luca che, dopo il successo di Sciucè il paninovesuviano hanno inaugurato un nuovo locale dedicato alla pizza in teglia alla romana. Farine biologiche macinate a pietra, impasto ad alta idratazione e lunga maturazione (dalle 72 alle 96 ore) e topping di alta qualità. Il progetto che nasce da un'idea di Giuseppe De Luca e dalla sua passione per l'arte bianca, le farine e la lievitazione. Da gennaio 2018 Giuseppe studia l'impasto perfetto per la pizza al taglio: la scuola romana lo affascina, frequenta il corso alla scuola dell'API (Associazione Pizzerie Italiane) con Angelo Iezzi.

IL MATTINO
Caltagirone Editore
Tiratura: 46.000 copie



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi