

L'AQUILA: APRE "PIZZO'-PIZZA AND MORE" DEI GIOVANI IMPRENDITORI PROIETTI, BUCCELLA E CELAIA

13 Febbraio 2025



L'AQUILA - Una nuova storia imprenditoriale è iniziata all'Aquila: ha infatti aperto "Pizzò - Pizza and more", pizzeria e gastronomia da asporto nei locali dell'ex bar Battistelli, grazie all'impegno dei giovani Riccardo Proietti, Daniele Buccella e Davide Celaia.

"C'è un momento magico in ogni storia imprenditoriale, quel preciso istante in cui un'idea si trasforma in realtà", spiegano i soci, che hanno voluto trasformare in realtà un sogno "che ha il profumo della pizza appena sfornata e il sapore autentico della passione per il buon cibo".

"Così è nata la nostra pizzeria al taglio, un nuovo punto di riferimento gastronomico che completa l'offerta di una zona commerciale già vivace e apprezzata in città, continuano i giovani ma già navigati imprenditori aquilani. Nei locali di Pizzò - Pizza and More non ci sarà dunque soltanto la pizza, ma anche la gastronomia per tutti i gusti e tutte le tasche.

"Proponiamo un'ampia selezione di piatti caldi e freddi, con fasce di prezzo pensate per soddisfare ogni esigenza. Inoltre, siamo felici di offrire convenzioni per enti e accettiamo i buoni pasto Edenred, rendendo la nostra pizzeria un'opzione comoda e accessibile per chiunque voglia concedersi un pasto gustoso e di qualità, spiegano Proietti, Buccella e Celaia.

Ma l'esperienza non si ferma al palato: "l'ambiente della nostra pizzeria - tengono a sottolineare i tre imprenditori - è stato

impresiosito dall'arte di Debora Di Nella, che ha dato vita a uno spazio unico grazie alle sue decorazioni in stile street art. Un tocco di creatività che rende ogni visita un momento speciale e coinvolgente”.

“Un progetto di questa portata non sarebbe stato possibile senza il contributo di eccellenti professionisti - continuano - . un ringraziamento speciale va alla Aquidet Srl, che si è occupata della progettazione e della messa in opera delle attrezzature, e alla Edif Spa, alla Termoacustik Srl e alla 3GHydro System Srls per il fondamentale supporto nella realizzazione del locale. Infine, un grazie di cuore all'ingegner Marco Esposito, che con la sua competenza ha seguito con precisione ogni aspetto burocratico per l'avviamento dell'attività”.

“Siamo pronti ad accogliere la clientela con il sorriso, la passione e il profumo irresistibile della nostra pizza appena sfornata, per far vivere un'esperienza di gusto autentica e indimenticabile”, concludono Proietti, Buccella e Celaia.

