



“CLEMENTINO” sarà un fast food di mare: accoglierà i clienti dalla colazione alla cena. Al “MICRO FORNO Luca Pezzetta”, invece, saranno in vendita pane, dolci, lievitati e pizza

Un panificio, un laboratorio di produzione e un fast food di mare: il pizzaiolo e lievitaista **Luca Pezzetta inaugurerà a breve tre nuove realtà a Fiumicino.**

“**Laboratorio di produzione**” Il laboratorio di produzione nascerà a dicembre in una struttura situata a **via Giovanni Battista Grassi 20**, in cui si lavorerà per la realizzazione, la trasformazione e il confezionamento in atmosfera modificata dei prodotti, come pane, basi per la pizza, cibi cucinati e dolci. Qui sarà operativo un centro logistico per lo stoccaggio e il trasporto delle diverse preparazioni. Il laboratorio di produzione servirà Clementino e altri clienti nell’ambito della ristorazione, nelle tellerie, bar e vendita al dettaglio, come all’aeroporto di Roma-Fiumicino Leonardo Da Vinci. Nel locale si produrrà anche tutta la linea dedicata al nuovo “MICRO FORNO Luca Pezzetta”.

“**MICRO FORNO Luca Pezzetta**” Il microforno di Luca Pezzetta verrà inaugurato, in **via Giovanni Battista Grassi, 22**, all’inizio di dicembre, accanto al laboratorio e sarà dotato di ampie vetrate: la vendita dei prodotti avverrà direttamente su strada. Una vera e propria bakery, aperta dalla mattina al pomeriggio. Luca curerà ogni fase del progetto con la massima attenzione: dalla ricerca dei grani alla lavorazione dei prodotti. Diversi tipi di pane, dolci, pizza e i lievitati, tra cui sarà protagonista il panettone artigianale di Luca Pezzetta, disponibile tutto l’anno. Le specialità saranno realizzate a lievitazione naturale.

“**Clementino: la focacceria di mare**”

Clementino aprirà a febbraio 2024 a **via della Torre Clementina 158 B/C**, proprio accanto alla pizzeria di Pezzetta e di fronte ai pescherecci. L'offerta del locale sarà incentrata sulla focaccia di mare: un rettangolo di pizza ripieno di pesce fresco. Le focacce saranno farcite con ricette tradizionali e abbinamenti creativi che cambieranno a seconda della stagionalità delle materie prime: il pesce verrà acquistato all'Asta del Pesce di Fiumicino e dalle barche locali. Clementino sarà un fast food di mare moderno e accogliente, un "ristorante fast casual" e, cioè, veloce e informale, senza servizio ai tavoli, in cui i clienti potranno consultare il menu direttamente dai monitor e ordinare attraverso gli operatori, che poi comporranno il vassoio dietro al banco. Sarà un progetto particolarmente attento all'ambiente, con scelte che rispetteranno i cicli di pesca, indirizzate a un consumo consapevole del pesce, con l'utilizzo di pannelli plastica riciclata per l'allestimento interno. Alcuni elementi d'arredo, inoltre, arriveranno direttamente dal Porto di Fiumicino. Il locale, infine, sarà aperto dalla colazione alla cena, grazie alla presenza di un angolo caffetteria con un'ampia offerta di dolci.