



Terra Nostra 2.0: quando tradizione e futuro si incontrano per diventare eccellenza

Descrizione

È capitato anche a me di stare sul divano e avere fame, o di tornare da lavoro e non avere nulla di pronto. Ma quando la fame chiama, Terra Nostra risponde.

Federico Carpitella ha realizzato il suo sogno di gestire un'attività di ristorazione come la sua nonna gestiva la cucina di casa, soddisfacendo il palato e gli appetiti di grandi e piccoli, con la semplicità di prodotti genuini e disponibili. Ma con una romantica carezza al passato, sa anche stare al passo con i tempi e volgere lo sguardo al futuro. Sa farti rimanere comodo sul divano di casa, offrendoti un menu digitale con un'ampia scelta: pizze, supplì, ma anche primi piatti e secondi, il tutto recapitato direttamente a casa nei tempi necessari alla preparazione, consegnati ancora caldi e croccanti.

Parola di Federico: tu clicca, ci pensiamo noi.

Il suo sorriso resta la più bella esperienza, un viso pulito che introduce al familiare buon gusto, discreto e costantemente presente; quando ti racconta quello che stai per mangiare, ne percepisci il sapore. Un vero stratega degli spazi, Federico, che pur di ospitare un numero crescente di richieste, diventa un creatore di geometrie nuove, con l'imperativo di non togliere spazio di comodità e confort per ognuno.

E mentre si ispira al passato, pensa al domani, alla stagione calda che gli permetterà di sfruttare anche uno spazio esterno, già in allestimento con criteri di funzionalità e atmosfere di pacatezza.

Studia, sperimenta, convalida, propone, chiede feedback: il conto, infine, sempre una formalità necessaria ma trascurabile.

Mentre lavora, la raffigurazione dell'appagamento, si muove sicuro, deciso, leggero, cronometra i tempi di preparazione e servizio al tavolo, cerca i margini di miglioramento possibile.

Mangiare al ristorante di Federico è un'esperienza multisensoriale al costo contenuto di una pizza.

Pardon, non una pizza, ma La pizza, quella che non ti consentirà di accontentarti delle altre pizzerie e che ti farà tornare ai sapori della Terra Nostra.

Terra Nostra ?? via delle Doganelle 43B, Oriolo Romano

Gianluca Di Pietrantonio

L'agone 2024