

# Arriva Kalavrì l'eccellenza tutta Calabrese della pizza



C'è fermento nella città di Catanzaro per una nuova apertura food che sta già facendo parlare molto di sé.

Si tratta di *Kalavrì – Anima & Pizza*, che nel quartiere marinaro darà spazio alle creazioni dello chef **Luca Abbruzzino** (già protagonista nella Catanzaro gastronomica con il suo ristorante 1 stella Michelin) e agli impasti del maestro pizzaiolo **Michele Intriери** – fondatore della Scuola Italiana Pizza e mentore di celebri professionisti della pizza nazionale.

Un'iniziativa, quella di Kalavrì, sostenuta da due giovani imprenditori – **Camillo Crivaro** e **Andrea Muraca** – pronti a scommettere tutto sulla loro Terra.

*“Ci sono molti modi per contribuire al riscatto della Calabria. Noi proponiamo il nostro, facendo impresa, che poi è ciò che ci riesce meglio”* spiega Crivaro.

Ma in cosa consiste questa impresa? *“In una Pizzeria al Taglio di qualità elevata, con materie prime eccellenti, esecuzioni di altissima scuola, una cura del cliente maniacale e la ricerca esasperata di tutto il buono che c'è intorno a noi. Se perfino i giornalisti del New York Times, si sono resi conto che nelle nostre cucine ci sono talenti per cui vale la pena arrivare fin qua (Luca Abbruzzino è uno fra questi ) beh, forse è il caso che questi talenti siano scoperti innanzitutto dalla nostra gente”*.

## **E allora perché proprio una Pizzeria, al Taglio per giunta?**

Andrea Muraca è netto: *“Perché la pizza è di tutti, dopo il pane è il prodotto più accessibile che ci sia. Non c’è davvero un modo migliore per fare provare le eccellenze della gastronomia a chiunque abbia voglia di farlo”*.

**Mammolese, Trupiana, Chianalea, Vitaliana, il menu di Kalavrì è ricco di suggestioni legate alla nostra Regione.** Anche la carta dei vini, costruita con l’attenzione di un ristorante di alto livello, è tutta calabrese. *“Abbiamo un obiettivo – continua Crivaro – realizzare una pizza che porti gioia ad ogni morso. Che sia una gioia per chi la gusta ovviamente, per la bontà del prodotto, ma anche una gioia per tutti i piccoli produttori che abbiamo selezionato e che selezioneremo in futuro, autori di autentici miracoli quotidiani. La nostra Terra è piena di eroi della qualità e del lavoro, e noi vogliamo dargli spazio, anche con la nostra comunicazione”*. E ancora **Muraca**: *“Vogliamo raccontare la Calabria a partire dal nome della nostra attività (Kalavrì è un modo antico e gioioso per dire Calabria in lingua arabeshe) in modo nuovo, attraverso il buono e il talento che abbiamo. Radici e Ali diciamo sempre, è tutto ciò che serve.”* E allora l’appuntamento è per domani a partire dalle 18.30 in via Lungomare Pugliese 199, dove è ormai è davvero tutto pronto.