

## Arriva a Foggia la “Festa della Pinsa”. Martedì 19 marzo, a partire dalle 19.30, da Zeus.

Autore : Danila Paradiso

Categorie : [ENOGASTRONOMIA](#), [EVENTI](#)

Data : 14 Marzo 2019



**Il nuovo concept made in Foggia nato da un'idea di Federico Carrozzino e Maria Sepe, due giovani imprenditori che credono nell'eccellenza.**

Avete mai assaggiato la **pinsa**? È una via di mezzo tra la pizza romana e quella napoletana, caratterizzata da una forma ovale e spessa circa due centimetri, leggera e croccante all'esterno e morbida all'interno. Per assaporarla non bisognerà per forza andare a Roma, perché ora c'è chi la propone anche a **Foggia**.

**Federico Carrozzino e Maria Sepe** l'hanno infatti scelta tra i prodotti di punta di **Zeus**, **pinseria**, **hamburgeria** e **vineria** inaugurata lo scorso dicembre nel centro di Foggia, in corso Vittorio Emanuele II 116. E per farla conoscere a tutti, **martedì 19 marzo** a partire dalle 19.30, i due giovani imprenditori organizzano la “**Festa della Pinsa**”, dove sarà possibile **degustarne gratuitamente un trancio**.

«**Zeus è il padre degli uomini e degli dei** ed è per questo che, **in occasione della festa del papà, abbiamo pensato di offrire a tutti le nostre pinse**», racconta Federico, foggiano classe '82, che dopo aver studiato per un paio di anni Economia alla “Cattolica” di Milano, ha maturato diverse esperienze in Ungheria, in Austria e in Friuli Venezia Giulia, per poi tornare al sud e avvicinarsi al mondo della ristorazione.

«Zeus si ispira ai locali, piccoli e accoglienti, che ho visto a Budapest; in quaranta metri quadri abbiamo 24 posti a sedere. Inseguiamo l'**eccellenza**, sia nel servizio che nella selezione dei prodotti, perché crediamo nella qualità» spiega Federico, affiancato in questo progetto dalla moglie e compagna di vita **Maria**, sempre sorridente e gentile, assai affabile con il pubblico

grazie ad anni di esperienza nel mondo dell'abbigliamento. «Il campo della ristorazione è molto stimolante, sono felice di vedere la mia famiglia unita in un progetto e credo davvero che Zeus sia quello giusto», afferma Maria, classe '84, anche lei foggiana.

La **carta** di Zeus annovera non solo pinse - se ne contano ben venti, ognuna con il nome di una divinità greca - ma anche **hamburger**, rigorosamente **di Fassona**, e **taglieri** accompagnati da un'accurata selezione di **birre artigianali** e **vini** prevalentemente locali, con una finestra sul Friuli per le bollicine. E grazie a *Barberix*, l'efficiente barbecue per interni, è possibile preparare tutto questo in un locale così piccolo senza emanare fumi e odori.

Ad arricchire l'offerta c'è anche la **dispensa** con la linea di conserve alimentari "I fiori dell'orto", firmata dallo chef Domenico Cilenti, che si può acquistare per ripetere le ricette a casa.

Zeus è il primo concept in città ad avvalersi della collaborazione di **FoodLink**, network di idee intorno al cibo che crea progetti innovativi di comunicazione nel settore food, come ad esempio la *1^ Social Dinner di Capitanata*, *Io Regalo la Puglia* e *l'Athenaeum Tour*.

«Abbiamo deciso di lavorare con il team di FoodLink perché crediamo che in ogni campo sia importante scegliere l'eccellenza», ribadiscono Federico e Maria, che invitano tutti alla "Festa della Pinsa" in programma martedì prossimo.

Intanto Zeus vi aspetta dal martedì al sabato, a pranzo e a cena, e la domenica solo a cena.

<https://www.facebook.com/pinseriazeus/>

**#festadellapinsa #pinseriazeus**