

VITO LATERZA DA 30 ANNI SULLA BRECCIA CON IL MANHATTAN

Scritto da La Redazione
Sabato 12 Marzo 2016 09:38



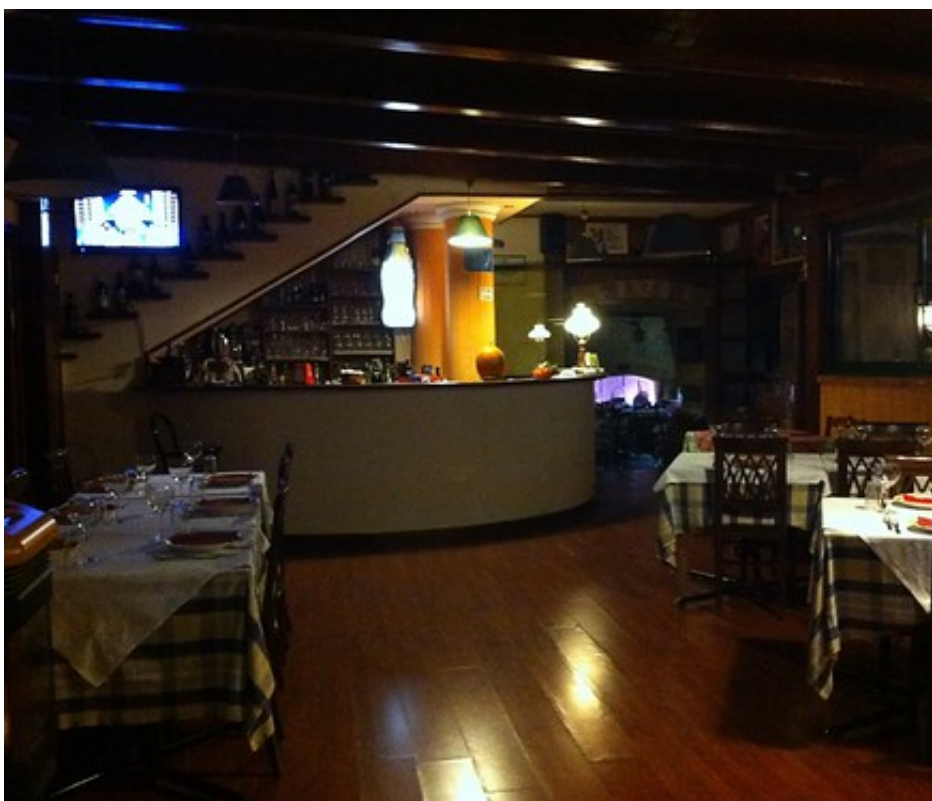
Per **Vito Laterza**, titolare del Pub Pizzeria Manhattan da trenta anni, il modo migliore per festeggiare è promuovere la propria attività rinnovandola all'insegna della qualità ed ecco

Scritto da La Redazione
Sabato 12 Marzo 2016 09:38

“sbocciare” tra le mura antiche del locale un tempo in uso della distilleria Cassano pizze ai sette cereali, al kamut, integrali o con farine adatte anche ai celiaci perché intatte nelle loro proprietà organolettiche dal neolitico ad oggi ed aprire il suo locale a competizioni nazionali per le associazioni di pizzaioli, conquistando anche ambiti premi.

“Da trenta anni sono a contatto con i clienti, puntando sulla qualità, che oggi come ieri e sempre è quel che fa la differenza e crea un legame. L’impasto delle pizze lievita per sedici ore, è lavorato a mano, senza additivi chimici ma con lievito naturale, cotto nel forno a legna - utilizziamo solo legno di ulivi, il più aromatico - ed è digeribilissima. Anche la mozzarella che utilizziamo è la migliore, quella lavorata con il siero innesto che sulla pizza si stende senza creare pellicole plastificate, come accade per la mozzarella industriale. Mi servo di produttori locali che lavorano il loro stesso latte, lo stesso olio è extravergine locale ed i miei clienti sanno cosa gusteranno e tornano volentieri....”.

Questo **splendido posto con piccoli**



gioielli di antiquariato sparsi qua e là tra le antiche volte, le cantine e sulle mansarde **“ha sofferto” la chiusura del passaggio a livello**

, che di fatto ha tagliato questa zona fuori dal resto della città, ed anche l’assenza del personale impiegato presso le F.S., convenzionato con il Manhattan.

“Sì, siamo stati penalizzati come tutti gli esercizi della zona, anche se chi ci conosce sa

VITO LATERZA DA 30 ANNI SULLA BRECCIA CON IL MANHATTAN

Scritto da La Redazione
Sabato 12 Marzo 2016 09:38

come trovarci. La nostra è una realtà che opera a conduzione familiare, ogni passo fatto, ogni miglioria apportata è frutto di sacrifici. Oggi il nostro è uno dei locali più caratteristici della zona, ed è perfettamente a norma, abbiamo anche i bagni per disabili. “

Oltre ad aumentare l'offerta dei prodotti inserendo pizze vegetariane e vegane con farine particolari,



Il martedì ed il giovedì il Manhattan offre a pranzo pizza e bibita a cinque euro, ed il giovedì sera a dieci euro con l'intrattenimento del karaoke e sarà “operativo” anche la domenica delle Palme e a Pasqua per chi vorrà fermarsi a pranzo.

“Quando tornato dal nord avviai il Piccadilly - prima realtà di “minuteria” in questo settore - il successo fu immediato. Poi vidi i depositi dei Cassano e me ne innamorai, per un periodo riuscii a portare avanti le due attività, poi ho scelto il Manhattan, ed anche per questo **ho deciso di rimettermi in gioco dopo trenta anni**

.”

E per Vito Laterza la sfida è appena iniziata!

VITO LATERZA DA 30 ANNI SULLA BRECCIA CON IL MANHATTAN

Scritto da La Redazione
Sabato 12 Marzo 2016 09:38



VITO LATERZA DA 30 ANNI SULLA BRECCIA CON IL MANHATTAN

Scritto da La Redazione
Sabato 12 Marzo 2016 09:38



VITO LATERZA DA 30 ANNI SULLA BRECCIA CON IL MANHATTAN

Scritto da La Redazione
Sabato 12 Marzo 2016 09:38

