

Comunicato stampa

Matrimonio in Casa Birrozza

L'agronomo Carlo Paladini consacra ufficialmente l'unione tra la birra artigianale BIRROZZA e le gustose pucce leccesi, in una location esclusiva a km zero.



Leverano, 20 giugno 2016 - La prima pizzeria salentina a km zero, **Casa Birrozza**, sarà inaugurata il prossimo 26 giugno alle ore 20, in via Fontana n. 58 a Leverano (Lecce). Nata dall'estro creativo dell'agronomo **Carlo Paladini**, titolare dell'azienda *Lu Sciarabbà* e del brand di birra artigianale **BIRROZZA**, sancisce il "matrimonio" tra quest'ultima e uno degli street food più apprezzati al mondo, la puccia leccese.

Tutto da scoprire e ammirare è il "saluto di benvenuto": una singolare insegna dell'artista salentino Leonardo Tondo, che riproduce la cartina del centro storico in cui è ubicata Casa Birrozza, utilizzando ceramica smaltata della stessa tonalità di giallo del logo BIRROZZA. Varcata la soglia d'ingresso, ci s'immerge in una preziosa architettura di luce, realizzata appositamente dalla storica azienda MarianoLight. Inizia il viaggio nella tradizione.

Le storiche cementine salentine, utilizzate nelle abitazioni locali fino a qualche decennio fa, rivestono le pareti, mentre la grande mensola di appoggio è composta da pianali di ulivo posti su ferri battuti antichi, a forma di lira, appartenuti alla struttura del letto della nonna di Carlo. Materiali di recupero anche per il bancone frontale, costruito con vecchi legni da carpenteria tinteggiati di bianco, e per la porta di accesso ai servizi degli anni '70.

È piacevole immaginare le fasi di preparazione delle pucce salentine, realizzate sia con farine tradizionali (grano duro e semola) sia alternative (grano arso, Senatore Cappelli, curcuma, alghe), altamente digeribili per la lievitazione minima di 72 ore e farcite al momento. Gli ingredienti a km zero sono forniti dalle aziende locali (sott'olio, formaggi e salumi) e dall'azienda agricola di famiglia Lu Sciarabbà (ortaggi e verdure). Tra questi, colpiscono alcune prelibatezze come la carne e il polpo alla pignata cucinati alla "tuttu paru", il capocollo di Martina Franca Presidio Slow Food, le bombette di Martina Franca, le cime di rapa "nfucate", le fave con cicorie e i pomodori "scattariciati". Recupero e valorizzazione della tradizione locale anche per le bevande alcoliche e analcoliche: dalla BIRROZZA alle birre senza glutine, dai cocktail a base di birra a quelli a base del dolcissimo liquore da dessert Lu Sciarabbà *fiori di barocco*, sino alla famosa gazzosa salentina. Il locale è inoltre l'unico a Leverano in cui è possibile sorseggiare un buon caffè, rigorosamente Quarta, preparato con la moka. E prima di congedarsi, non resta che acquistare uno dei prodotti, agroalimentari e cosmetici, dell'azienda di famiglia.

Qualche tempo fa, in occasione dell'iniziativa di responsabilità sociale intitolata "BIRROZZA è serVita", Carlo Paladini dichiarava: «Noi amanti della BIRROZZA spesso guardiamo il mondo a rovescio, ripudiamo preconetti, siamo anticonformisti. Ci piace provare e sperimentare continuamente cose nuove, lasciando spazio a quella creatività giovanile che dà libertà a ogni essere umano». Che sia stata di buon auspicio per **Casa Birrozza**? Non resta che scoprirlo, tutti i giorni dalle 18 alle 24 (chiuso il lunedì).

Fan page Casa Birrozza: <https://www.facebook.com/casaBIRROZZA/>

In allegato il logo e alcune **foto** di Casa Birrozza.

Per ulteriori informazioni contattare il dottore agronomo Carlo Paladini
email carlo@lusciarabba.it - mobile 338/1047356

Con gentile richiesta di pubblicazione e diffusione.
Distinti saluti,

Deborah Baldassarre
Giornalista