

## Le Portr'éco du Vendredi



Arnaud Vicente et son équipe

### **Pizzicati**

04 75 41 53 12

#### **Pouvez-vous nous présenter votre activité ?**

Je propose des pizzas de qualité cuites au feu de bois, à venir chercher sur place ou à vous faire livrer chez vous via Uber eats ou Deliveroo. La pizzeria est ouverte du vendredi au dimanche de 18h à 21h30, et les commandes se font par téléphone, dès 16h30. Pour accompagner vos pizzas, je vous propose des bières siciliennes, ainsi qu'une gamme de vin bio italiens à emporter. Vous trouverez également chez Pizzicati les glaces locales de chez Terre Adélice. Mon équipe, constituée de 3 jeunes salariés est disponible pour répondre à vos attentes.

#### **Qu'est ce qui fait votre spécificité ?**

Je travaille avec des produits de qualité uniquement, en provenance de producteurs locaux et d'Italie : le miel de châtaigniers vient de Champy, le poulet fermier et la crème fraîche sont issus de producteurs locaux, les châtaignes viennent d'Ardèche du sud, la mozza Fior di Latte, est issue de la laiterie Sorrentina, de la région de Naples, la charcuterie de la Maison Rovagnati, spécialisée dans la charcuterie italienne de haute qualité depuis 1941, la farine d'origine Italienne est une farine plusieurs fois primée dans des concours. Je réalise une pâte avec un levain que je laisse mûrir plusieurs jours pour le développement des arômes.

Nous proposons également une version du Panuozzi qui est une pizza soufflée et croustillante et qui se présente sous forme de chausson.

Enfin, à côté de la pizzeria un distributeur automatique, disponible 24h/24, 7j/7, vous permet d'avoir des pizzas fraîches, cuites sur place grâce aux 2 fours incorporés.

#### **Pourquoi avoir choisi de vous installer à Saint-Péray ?**

J'ai découvert la région à l'occasion de la braderie de Valence. Après avoir beaucoup voyagé, j'ai décidé de m'installer à Saint-Péray et de reprendre la pizzeria, avec pour projet de monter en gamme. Aujourd'hui je ne regrette pas mon choix, la commune est très agréable à vivre, et la clientèle fort sympathique.