

# Pizzeria Da Pino apre a Verona, la buona pizza non teme la concorrenza

scritto da Marco Olivieri e Beatrice Perbellini | 30/04/2019



**Lo scorso 11 aprile, a pochi passi dall’Arena, ha inaugurato un nuovo locale del famoso brand nato in Veneto nel 1972 da un imprenditore salernitano.**

**Da Pino** è un brand nato a Treviso nel 1972 e che, da sempre, garantisce qualità e professionalità nella preparazione di uno degli alimenti più irresistibili del mondo: la pizza. Lo scorso **11 aprile la catena si è arricchita di un nuovo locale** che ha inaugurato a Verona, in piazza Bra n. 20. Il posto è uno dei posti più esclusivi della città, il liston, l’ampio marciapiede di fronte all’Arena.

In occasione dell’inaugurazione, abbiamo appreso la storia del fondatore **Pino Giordano**, la cui avventura imprenditoriale è partita agli inizi degli anni 70 quando decise di trasferirsi al nord dal piccolo paese di Tramonti (SA), sulla Costiera amalfitana. Arrivato in Veneto iniziò a far conoscere la pizza amalfitana, diversa dalla più conosciuta napoletana ma altrettanto buona.

**Da Pino: una lunga storia, 50 pizzerie e 200 dipendenti**

Dalla prima pizzeria aperta a Treviso, dopo quasi cinquant’anni, il brand **Da Pino vanta quasi 50 punti vendita**, tra ristoranti con posti a sedere e pizzerie da asporto. Sono circa 2000 i dipendenti e

i collaboratori che, quotidianamente, mettono passione ed energie per portare avanti la filosofia aziendale.

La garanzia della qualità, ha spiega l'amministratore delegato **Francesco Giordano**, figlio del fondatore, risiede nel fatto che **tutte le materie prime vengono lavorate fresche ogni giorno nella sede di Treviso**, a partire dall'impasto che rappresenta il risultato di anni di sperimentazione per renderlo leggero, nel alveolato e altamente digeribile.

Ma come si riesce a mantenere uno standard qualitativo alto, gestendo una realtà con tanti punti vendita? Oltre alla preparazione giornaliera e centralizzata degli ingredienti, sono state apportate anche modifiche ai forni di cottura. Nella camera di cottura, infatti, la pizza viene girata automaticamente tramite un motore che riduce al minimo l'errore umano e assicura che ogni pizza risulti perfetta, anche in momenti di alto afflusso della clientela.

## **Pizzeria Da Pino apre a Verona: una sfida difficile**

Con il nuovo **Da Pino a Verona** in Piazza Bra, il Gruppo si è affacciato in un contesto altamente competitivo come quello di Verona ma con la sicurezza di offrire alla città una valida alternativa alle pizzerie esistenti. I punti di forza, sicuramente sono la buona fattura della pizza, il servizio veloce e cordiale nonché un giusto prezzo.

«Nelle nostre pizzerie - ha aggiunto Francesco Giordano - da sempre utilizziamo ingredienti gourmet e facciamo largo uso di eccellenze del territorio come l'olio Redoro nel caso del ristorante di Verona, ma anche di prodotti estremamente pregiati come le acciughe del Mar Cantabrico, i Capperi di Pantelleria IGP, le olive taggiasche, il [parmigiano reggiano DOP](#) e lo speck stagionato dell'Alto Adige».

Tra le pizze degustate abbiamo apprezzato la **Pizza Longa**, una versione della pizza a metro dalla grande bontà e leggerezza che rappresenta la specialità dell'azienda. Provare per credere!

**Pizzeria Da Pino**  
Piazza Bra 20 - Verona  
[Sito web](#)