

L'eccellenza si fa (in) strada

**JOHNNY
TAKEUE**

**PIZZERIA E CUCINA D'ECCELLENZA
PIZZAPORTAFOGLIO**



**BREVETTO, SISTEMA MODULARE ITINERANTE
DOTATO DI UN FORNO A LEGNA**

"Mezzo di trasporto a tre ruote dotato di un forno a legna tradizionale"

Il mezzo di trasporto a tre ruote dotato di forno a legna tradizionale è un importantissimo brevetto e "parla" napoletano. A decretarlo è stato il Ministero dello Sviluppo Economico che ha riconosciuto l'invenzione industriale a Giovanni Kahn della Corte. Un risultato arrivato dopo anni di attesa e giunge sulla scia dell'importante riconoscimento dell'arte del pizzaiolo napoletano come patrimonio dell'Unesco.



«Il Brevetto di Invenzione industriale è un riconoscimento importantissimo – prima dichiarazione di Giovanni Kahn della Corte - che premia anni di ricerca e studio, nonché di investimenti continui in materia di Street Food evoluto ed in continuo aggiornamento».



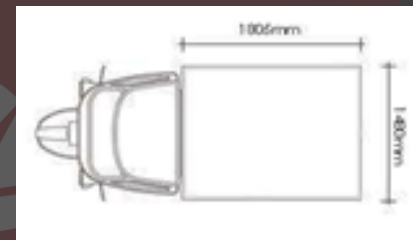
**MEZZO DI TRASPORTO A TRE RUOTE
DOTATO DI UN
FORNO A LEGNA TRADIZIONALE**

**BREVETTO, SISTEMA MODULARE ITINERANTE
DOTATO DI UN FORNO A LEGNA**

"Mezzo di trasporto a tre ruote dotato di un forno a legna tradizionale"

Johnny Take Uè nato nel 2012, quando Kahn Della Corte ebbe l'idea di collocare un forno a legna, in materiale refrattario e piano in biscotto di Sorrento, su di un Ape Car Piaggio. Un progetto innovativo ma nel rispetto della tradizione.

La peculiarità del mezzo sta nel fatto che le pizze vengono fatte al momento, davanti gli occhi dei clienti, utilizzando ingredienti freschi e genuini. La pizza viene dunque consegnata "a portafoglio", il modo tradizionale di consumare la pizza a Napoli, soprattutto per strada, piegandola in quattro e servendola nel particolarissimo foglio di carta paglia.



MEZZO DI TRASPORTO A TRE RUOTE
DOTATO DI UN
FORNO A LEGNA TRADIZIONALE

**IL BREVETTO DI INVENZIONE INDUSTRIALE
N. 102015000041486**

"Mezzo di trasporto a tre ruote dotato di un forno a legna tradizionale"

Il mezzo è dotato di una propria canna fumaria smontabile e con tavoli da lavoro a scomparsa, quindi senza supporti esterni. Tra le peculiarità l'utilizzo della foglia di basilico staccata direttamente da una piantina presente sull'ape, impasto a lenta lievitazione e lunga maturazione e la particolarissima pizza con il pomodorino giallo.

Grazie all'expertise e al know-how di alcuni ingegneri, il progetto si concretizzò in breve tempo tant'è che il primo prototipo fu presentato in occasione della notte bianca al Vomero (uno dei quartieri collinari di Napoli).



**MEZZO DI TRASPORTO A TRE RUOTE
DOTATO DI UN
FORNO A LEGNA TRADIZIONALE**



IL BREVETTO DI INVENZIONE INDUSTRIALE N. 102015000041486

"Mezzo di trasporto a tre ruote dotato di un forno a legna tradizionale"

In quella occasione, più di 1000 pizze furono preparate in una sola giornata, di lì in poi un'incredibile escalation di eventi e successi anche a livello internazionale, con la definitiva consacrazione, di progetto made in Naples, innovativo ed associato alla tradizione, con la concessione del Brevetto sopramenzionato che rappresentò un elemento di orgoglio per tutta la città di Napoli, a testimonianza di ciò, una rassegna stampa a 5 stelle con articoli dedicati da tutti i principali quotidiani nazionali (Corriere della Sera, Repubblica, Il Mattino ed altri) e da fonti autorevoli come Gambero Rosso, Dissapore giusto per citarne qualcuno.



L'idea dell'ape car si è poi evoluta ed è stata traslata all'interno di locali. Infatti, così come recita un articolo l'ape si è "fatta locale" e rappresenta un giusto connubio tra pizzeria e pizzeria e cucina d'eccellenza.

JOHNNY TAKE UÈ

PIZZERIA E CUCINA D'ECCELLENZA NAPOLETANA

La tipicità dei prodotti di Johnny Take Uè è data dalla relazione tra le materie prime e il territorio di origine. Johnny Take Uè intende la realtà territoriale napoletana come l'insieme dei saperi tradizionali accumulati nel corso degli anni, oltre che risorse umane e materiali che consentono di realizzare prodotti alimentari non massificati, non omologati.

Risulta chiaro, dunque, che il concetto di territorio di origine, da parte di Johnny Take Uè, viene assunto nella sua accezione più ampia e, cioè, non solo con riferimento alle variabili strettamente ambientali (caratteristiche climatiche, sociologiche, paesaggistiche, ecc.), ma anche al know how accumulato nel tempo circa le tecniche di produzione della pizza nonché le tradizioni storiche, culturali e istituzionali specifiche.



I prodotti offerti nei menù derivano, quindi, dall'unicità dall'essere intimamente legato ad un territorio nella molteplicità dei suoi connotati tanto fisici quanto antropici. Da questi elementi ne derivano la mission e la vision aziendale.

GIPSY PIZZERIA MOBILE

La classica roulotte si trasforma in vera e propria pizzeria d'eccellenza napoletana.

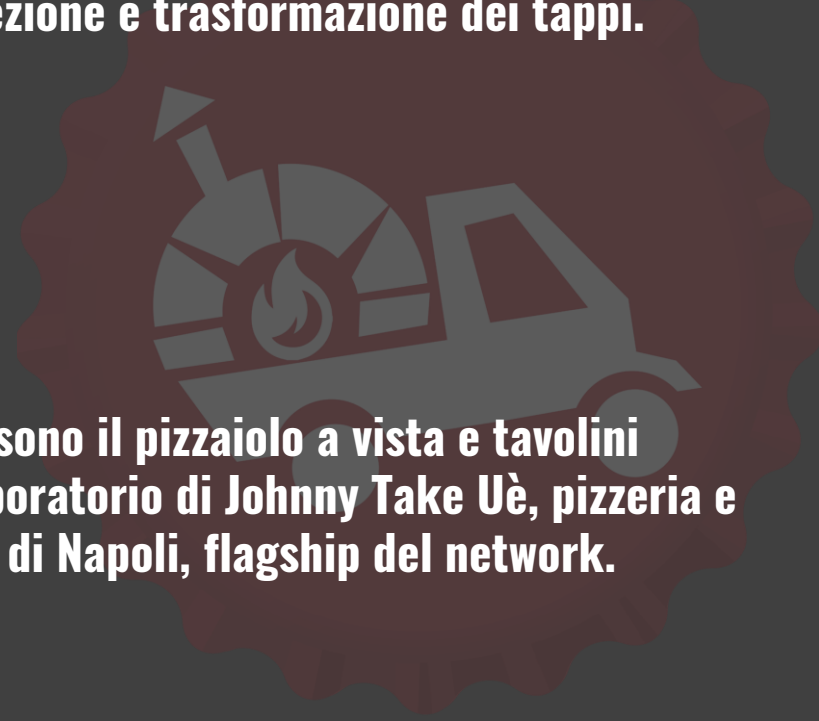
Una pizzeria itinerante che può far leva sul forno elettrico di nuova generazione che mantiene 480 gradi costanti proprio come uno a legna.



GIPSY PIZZERIA MOBILE

Il forno, che è elegantemente arricchito di un rivestimento con tappi colorati di bottiglie di ferro grazie all'artista Luigi Masecchia di Ttappost, è il risultato di un progetto artistico, sociale ed ecologico, che ha coinvolto ragazzi diversamente abili o appartenenti a categorie svantaggiate che si occupano della selezione e trasformazione dei tappi.

Altre caratteristiche dei Gipsy Pizzeria Mobile sono il pizzaiolo a vista e tavolini all'esterno. Tutto il personale è formato nel laboratorio di Johnny Take Uè, pizzeria e cucina d'eccellenza al Corso Vittorio Emanuele di Napoli, flagship del network.

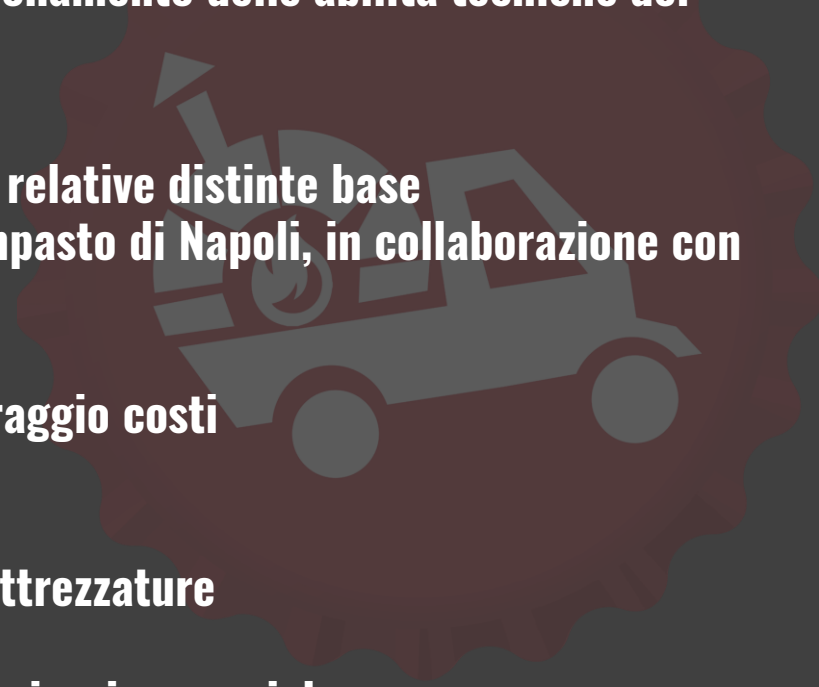


"LIGHT" FRANCHISE

Johnny Take Uè utilizza la formula del franchising "light" in quanto tende a superare le criticità che classicamente sono riconducibili al rapporto tra franchisor e franchisee (ad esempio, alto costo delle royalties, approccio tendenzialmente top down per l'acquisto delle materie prime, ecc.).

Anche nella formula franchising il filo conduttore è quello dell'alta qualità, sia attraverso la ricerca e selezione di ingredienti top, sia attraverso la focalizzazione sui processi di produzioni favorendo il perfezionamento delle abilità tecniche del maestro pizzaiolo e di tutti i collaboratori.

- **Uso del marchio**
- **Accesso agli impasti e alle ricette con le relative distinte base**
- **Centro formazione nel laboratorio dell'impasto di Napoli, in collaborazione con l'Università della Cucina Mediterranea**
- **Controllo qualità**
- **Software gestionale per perfetto monitoraggio costi**
- **Manuale Operativo**
- **Progetti architettonici**
- **Eccellenti accordi quadro con fornitori/attrezzature**
- **Assistenza preapertura e start up**
- **Consulenza marketing con start up comunicazione social**



Johnny Take Uè brand links

WEBSITE

www.johnnypizzaportafoglio.it

FACEBOOK

https://www.facebook.com/pg/JohnnypizzaportafoglioTAKEUE/videos/?ref=page_internal

INSTAGRAM

<https://www.instagram.com/johnnytakeuepizzaportafoglio/>

YOUTUBE

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLCQqKNbsPFS6KoCczEaiSwlHatfLhWKJs>

BeerETTA brand links

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

<http://www.napolike.it/birra-gratis-alla-rotonda-diaz-di-napoli-con-beeretta>

