

# VareseNews

## Ecco com'è andata quella sera in pizzeria

**Pubblicato:** Martedì 12 Ottobre 2010

Di seguito la replica punto su punto del titolare della pizzeria Piedigrotta, **Antonio "Antonello" Cioffi**, alle accuse di una cliente "insoddisfatta" del trattamento riservatole sabato 9 ottobre. Le frasi tra virgolette e in grassetto sono parti della lettera "accusatrice"

---

Carissimo o carissima cliente,  
mi spiace dover leggere su uno dei quotidiani on line più cliccato in Varese un'accusa di questo tipo.  
Di conseguenza contesto quanto segue:

**"Pizzeria centralissima, notissima e naturalmente di vera tradizione Napoletana"**

Il riferimento alla pizzeria la Piedigrotta, di cui sono il titolare, è palese e mi chiedo come mai tale informazione non è stata esplicitata.

**"Con Tovaglietta di carta"**

Tale affermazione non pregiudica la qualità di un ambiente, infatti, se lo scrittore polemico non ne fosse al corrente, riporto l'esempio del famosissimo ristorante, di fama internazionale Bacco osteria di Barletta, viene da diversi anni premiato con la stella michelin e nel suo mise en place non è prevista alcuna tovaglia.

**"Siamo in 17, prenotazione fatta in mattinata"**

Vorrei precisare che la prenotazione è stata fatta per 14 persone e con scarso preavviso i gentili clienti si sono presentati in 18.

**"Accettiamo il suggerimento del titolare, giropizza"**

Per motivi di organizzazione il sabato sera tendiamo a non fare il così definito giropizza, infatti è stata un'esplicita richiesta dei 18 clienti, ed in via eccezionale è stata soddisfatta.

**"Ovvero tre tipi di pizza a gusto e scelta del pizzaiolo, in tutto 6 pizze giganti tagliate in otto fette ciascuna, ogni porzione accompagnata da un'assaggio di mozzarella condita."**

Il menù era composto da:

6 pizze di dimensioni classiche (30 cm di diametro) tagliate in 16 porzioni e divise in 16 piatti che comprendevano 150 g di mozzarella di Andira a testa (Premiata da molti critici culinari e in molte riviste come migliore mozzarella d'Italia) Tartare di Tonno crudo fresco, Pinoli, e Salsa di Pistacchi di Bronte (Notoriamente Prodotti molto costosi).

Successivamente 4 Pizze dal diametro di 40 cm con un totale di circa 4 Kg di mozzarella di Bufala D.O.P. E ancora su richiesta due pizze di 40 cm di diametro con aggiunta di oro alimentare 24 carati.

Il tutto accompagnato da birra artigianale (Più costosa di alcuni vini.)

A questo punto mi rivolgo agli affezionati e a coloro che hanno commentato le accuse del misterioso scrittore, vi sembra poco?

**"Faccio subito notare alla cameriera prima e al pizzaiolo poi che io non mangio formaggio"**

Oltre le 16 porzioni abbiamo portato al tavolo altre 2 pizze di cui una senza mozzarella, per soddisfare le richieste del tavolo. A questo punto non capisco come mai, quando sono andato personalmente al tavolo, ho ricevuto un applauso con relativi complimenti, senza alcuna lamentela.

Spero quindi che colui il quale si è rivolto alla vostra redazione si sia astenuto dal manifestare tale

entusiasmo.

**“Subito il caffè perchè ci pressavano per i nuovi polli in attesa di farsi spennare”**

Il conto è stato chiesto da un componente del tavolo. Mi sembra molto offensivo, invece, chiamare polli tutti quei clienti che apprezzano il nostro servizio.

**“28 Euro a testa”**

Una falsità, vorrei cortesemente invitare il cliente a prendere visione della fattura intestata, il conto è più basso. Inoltre 2 pizze, quelle con l'oro alimentare 24 carati, sono state offerte dalla casa.

In conclusione i prezzi erano ben visibili nei menù che abbiamo portato dopo averli accompagnati al tavolo. Tali prezzi non variano dal 2001.

**“Un servizio di pessima qualità”**

Ci tengo a dire che il mio personale, ogni sera, cerca di dare il massimo per soddisfare le esigenze dei clienti, e considerato il fatto che il servizio è molto veloce, mi sembra superfluo polemizzare.

**“Quanti fessi ci stanno a Varese?”**

E qui lascio commentare a tutti i miei clienti

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it