



ROSSOPOMODORO
come un giorno a Napoli

**ROSSOPOMODORO PRESENTA IL NUOVO MENÙ DI STAGIONE,
IN PARTNERSHIP CON RISO GALLO
NEL SUO RISTORANTE DI BARI POGGIOFRANCO, FRESCO DI RESTYLING**
www.rossopomodoro.it

Milano, 21 settembre 2021 - Prosegue la partnership tra **Riso Gallo** e **Rossopomodoro** nata con la volontà di proporre i piatti simbolo della tradizione napoletana e di valorizzare le eccellenze gastronomiche del nostro Paese.

Il 21 settembre presso il Rossopomodoro di Bari Poggiofranco, gestito in franchising dagli imprenditori della famiglia Natuzzi, che operano su territorio pugliese nel settore dell'arredamento, è in programma un evento di show cooking e degustazione di due specialità del nuovo menù di stagione, prossimamente a tavola in tutti i Rossopomodoro d'Italia.

La preparazione delle due novità del menù è a cura dell'**Executive Chef di Rossopomodoro Antonio Sorrentino** e del **pizzaiolo campione del mondo Davide Civitiello**. Lo Chef Sorrentino proporrà in anteprima "**Riso patate e provola**", una ricetta tipica della cucina campana ma in una rivisitazione inedita e innovativa a base di riso: il gustoso **Riso Blond di Riso Gallo**, particolarmente adatto per le ricette in cui il riso è protagonista, grazie alle caratteristiche peculiari dei suoi chicchi, versatili e sempre al dente. Il Maestro Pizzaiolo Davide Civitiello, "Ambassador" della pizza napoletana in tutto il mondo, presenterà invece la **pizza Vesuvio**, storica pizza di Rossopomodoro nata nel 2010.

La location dell'evento è il nuovissimo **Rossopomodoro di Bari Poggiofranco**, appena ristrutturato secondo l'attuale concept del brand napoletano, dettato dal claim "*come un giorno a Napoli*". La nuova immagine del locale è un viaggio emozionante nella tradizione, nei sapori e nell'atmosfera napoletana, pensata per dare ai clienti la sensazione di sentirsi, in qualunque Rossopomodoro ci si trovi nel mondo, proprio come un giorno a Napoli, tra i profumi e i sapori di piatti e pizze artigianali, ma anche tra allestimenti e decorazioni realizzati con scorci della città, monumenti e panorami, icone sacre e simboli scaramantici, tipici della cultura partenopea.

La degustazione e lo show cooking saranno preceduti da uno speech alle ore 19.00 durante il quale intervengono **Roberto Colombo (Ad Sebeto SpA per Rossopomodoro)** e **Carlo Preve (Consigliere delegato Riso Gallo SpA)**.

Roberto Colombo – AD Sebeto Rossopomodoro

"La forza di Rossopomodoro, oltre che nella qualità delle materie prime, tra cui oggi siamo felici di annoverare l'eccellenza italiana di Riso Gallo, sta anche nella solidità della nostra rete: locali diretti e in franchising che seguono una linea comune, con grande passione ed entusiasmo. Ringrazio in particolare Antonello Natuzzi Franchisee storico di Rossopomodoro che ha creduto insieme ai suoi soci nella nuova immagine del brand, investendo nel restyling del locale".

*"Siamo lieti di essere nuovamente a fianco di Rossopomodoro durante la tappa pugliese. Una collaborazione che nasce dalla condivisione di importanti valori come l'eccellenza e l'italianità, per offrire delle proposte di alto valore, che vedono l'ingrediente riso come assoluto protagonista" – ha dichiarato **Carlo Preve, Consigliere Delegato Riso Gallo SpA**. – "Attraverso questa partnership desideriamo dare un segnale positivo al settore Ho.Re.Ca., anche in virtù della profonda mission che da sempre ci guida: diffondere la tradizione e la cultura del riso e del risotto, in Italia e all'estero, avendo cura dell'intera filiera".*

Antonello Natuzzi



ROSSOPOMODORO
come un giorno a Napoli

Retail Manager- Franchising Bari

“Abbiamo iniziato la nostra storia in Rossopomodoro proprio con l’apertura di Bari Poggiofranco a dicembre 2010, successivamente abbiamo investito in una nuova apertura al Centro Commerciale Casamassima, sposando con tutta la nostra volontà e passione la filosofia di successo di Rossopomodoro: qualità, servizio e tradizione”

Riso Gallo

Riso Gallo è tra le più grandi riserie d’Europa e tra le più antiche industrie risiere italiane. La sua storia inizia a Genova nel 1856, l’azienda attualmente è ubicata a Robbio Lomellina, nel cuore del Pavese. Una realtà che ha saputo far tesoro delle proprie tradizioni coniugandole con il presente. Oggi è un’impresa all’avanguardia nel panorama dell’industria alimentare Made in Italy, alla sesta generazione, che continua a crescere, a conferma dell’attenzione al mercato e alle esigenze del consumatore, cui risponde puntualmente, con passione e dedizione, innovando e diversificando l’offerta, garantendo da sempre una costante ed elevata qualità. Riso Gallo, leader del mercato italiano del riso, è presente in 85 Paesi nel mondo. www.risogallo.it

Rossopomodoro

Rossopomodoro è la più grande catena di pizzerie napoletane nel mondo. Da 22 anni mantiene questa leadership basando la sua filosofia su 3 importanti pilastri: la qualità delle materie prime, scelte da fornitori storici e d’eccellenza, la lavorazione artigianale affidata a pizzaiuoli e chef di scuola partenopea e il servizio impeccabile, fondato sulla rinomata accoglienza napoletana. L’esperienza di Rossopomodoro è riassunta nel suo claim “come un giorno a Napoli” che significa immergersi nella storia, nella cultura e nei sapori di Napoli in qualunque Rossopomodoro ci si trovi in Italia e nel mondo. Oggi, Rossopomodoro conta più di 100 ristoranti pizzerie, situati nei centri storici delle più importanti città italiane, Roma, Firenze, Milano, Bologna, Palermo, Bari, Torino, Genova, Venezia, Perugia..., in diverse località turistiche da Nord a Sud, così come nelle stazioni e aeroporti principali e in tantissimi Centri Commerciali dell’intero Paese. Oggi Rossopomodoro è il punto di riferimento della vera pizza e cucina napoletana, per almeno 10 milioni di clienti nel mondo.

Per ulteriori informazioni:

ROSSOPOMODORO - Bari Poggiofranco
Via Caccuri 53, Bari Tel. 0805045333

Ufficio Stampa Rossopomodoro

Clelia Martino - cleliamartino@rossopomodoro.it
ufficiostampa@rossopomodoro.it
349 269 4580
081 497 60 61

Ufficio stampa Riso Gallo

Havas PR – via S. Vito, 7, 20123 Milano
Rita Genuini – rita.genuini@havaspr.com
Michela Poni – michela.poni@havaspr.com
342 918 2916