

ROSSOPOMODORO

come un giorno a Napoli

Nota stampa

La pizza con mozzarella di bufala è la più amata. E Rossopomodoro stupisce tutti con le sue “Bufaline”

www.rossopomodoro.it

Dal 1 giugno Rossopomodoro parte con il nuovo menù primavera/estate e con una gustosa novità: **le pizze “Bufaline”** preparate esclusivamente con mozzarella di bufala campana, la migliore, proveniente dai più rinomati caseifici locali e fatta solo da latte di bufala al 100%. Ce ne sono diverse varianti da provare e ognuna è caratterizzata da un tipo di pomodoro campano. **Tutte le pizze “Bufaline” sono elencate nella “carta della mozzarella di Bufala DOP”** che Rossopomodoro lancia subito dopo la “carta dei pomodori” che presentava tutti gli ecotipi selezionati di pomodoro, utilizzati nei piatti e pizze a menù. **La regina delle “Bufaline” è la storica e ben nota “Verace” di Rossopomodoro**, preparata dai maestri pizzaioli Napoletani di tutta la catena con pomodoro Roma, basilico fresco e, in uscita dal forno, olio evo della Penisola Sorrentina DOP. Poi c'è la **“Bufala e Corbara”** con scottata di pomodorino di Corbara e scaglie di pecorino bagnolese, la **“Bufala e Cuore di bue”** e la **“Bufala e Parma”** con un mix di pomodori Roma, Datterini gialli e rossi e, in uscita dal forno, prosciutto crudo di Parma DOP. Tutte guarnite con mozzarella di bufala campana DOP.

Tra l'altro la **Mozzarella di Bufala è acquistabile fresca da asporto** in tutti i Rossopomodoro di Italia dove arriva continuamente con consegne giornaliere dai caseifici campani. **Le confezioni sono da mezzo kilo e vanno prenotate almeno 24 ore prima del ritiro.**

Nel nuovo menù sono da citare assolutamente anche **le nuove pizze “Golosone”**. Un'esaltazione di gusto con abbinamenti molto particolari di ingredienti di eccellenza. Tra questi il **“Gran Biscotto” di Rovagnati** nelle pizze **Frù Frù, Perlabianca e Gran Biscotto estiva**, un emozionante tripudio di sapore con il quale si consolida la partnership tra Rovagnati e Rossopomodoro, due brand 100% Made in Italy.

Nel menù di stagione ci sono anche tante novità e sorprese legate ovviamente alla tradizione napoletana e alla cucina semplice, genuina ed emozionante che tutti conoscono e amano. In questo momento storico, ancora di più, Rossopomodoro ha il piacere di dare gusto e serenità ai suoi clienti attraverso i sapori e l'allegria di Napoli.

Nel menù primavera/estate non poteva mancare il riso e anche per questo prodotto Rossopomodoro si è avvalso dell'esperienza di una delle più antiche risiere del Paese, quella di **“Riso Gallo”, altra eccellenza italiana** con cui saranno preparati gli arancini della “Tiella”, l'antipasto di fritto misto alla napoletana, composto anche da panzarotti sale e pepe, montanare e frittelline di alghe.

Con la stagione “calda” i piatti super-leggeri nel menù sono ovviamente tanti e una sezione è dedicata proprio alle scelte a basso contenuto calorico: ciotole in stile Poke, con una base di Riso Gallo integrale e tanti ingredienti freschi tagliati a pezzettini: verdure, legumi, carne e pesce. Colorate, leggere e semplici, perché come dice simpaticamente l'Executive Chef di Rossopomodoro **Antonio Sorrentino** “bisogna sempre stupire, ma con semplicità”.

Altro must del menù sono gli Spaghetti di Gragnano trafileti al bronzo del rinomato Pastificio Afeltra, che richiedono una cottura di 12 minuti per essere al dente. Si possono ordinare nella versione classica con pomodorino, olio evo delle colline salernitane DOP e basilico, oppure “alla Nerano”, una nuova ricetta di questo menù, con zucchine, cacio, pepe e basilico: una vera bontà da non perdere!

Roberto Colombo - Amministratore Delegato Rossopomodoro:

ROSSOPOMODORO

come un giorno a Napoli

“E’ proprio attraverso il menù che compiamo ogni giorno la nostra missione: portare la cultura di Napoli ovunque. Ecco perché passiamo i mesi precedenti al cambio menù di stagione ad individuare e selezionare scrupolosamente gli ingredienti del nostro territorio e dell’Italia tutta, ad incontrare e a conoscere da vicino le aziende d’eccellenza che li coltivano o li producono, e finalmente, stabilita una partnership solida e duratura con queste grandi aziende, a inserirli nel menù. Grazie al lavoro dei nostri Executive Chef che, pur nel rispetto della tradizione napoletana hanno la grande capacità di riuscire ad innovare ogni menù di stagione, tutti questi meravigliosi ingredienti diventano i sapori dei nostri piatti e delle nostre pizze, che invito tutti nostri clienti a provare subito”.

ROSSOPOMODORO

Siamo il punto di riferimento della vera pizza e cucina napoletana, per almeno 10 milioni di clienti, la più grande catena di pizzerie napoletane nel mondo e siamo napoletani! Da oltre 20 anni manteniamo questa leadership basando la nostra filosofia su 3 importanti pilastri: la lavorazione artigianale affidata a pizzaioli e chef di scuola partenopea, la qualità delle materie prime, la scelta di fornitori storici e d’eccellenza. Siamo oltre 3000 persone, la più grande famiglia napoletana nel mondo, di cui 400 tra pizzaioli e chef, il nostro servizio è impeccabile, ed è 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. Sì, perché siamo la vera tradizione napoletana, siamo i suoi sapori autentici, siamo i suoi colori, così come siamo anche l’allegria di Napoli e la sua calorosa accoglienza. In qualche modo siamo anche delle piccole Napoli sparse nel mondo, perché in ogni nostro locale c’è uno spaccato della nostra amata città, i suoi panorami, i suoi monumenti, i suoi decori artistici che rivivono negli arredi, nelle maioliche, sui muri e nelle architetture di ogni Rossopomodoro. Siamo l’Eccellenza del nostro territorio, attraverso l’uso di ingredienti tipici che arrivano da fornitori storici e da produzioni territoriali di grande qualità, come ad esempio tutta la varietà dei pomodori, il nostro più grande tesoro e il nostro stesso nome. Ne usiamo più di 10 ecotipi diversi in base al ciclo naturale delle stagioni e ne seguiamo direttamente la coltura e la produzione fino a che non diventano, nelle mani dei nostri chef e pizzaiuoli, sughi, salse e condimenti di tantissime pizze e piatti. 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 e nel Mondo. Siamo tutto questo da più di 20 anni e se ancora non ci conosci ti invitiamo a vivere per la prima volta questa meravigliosa esperienza. Accomodati, gusta una pizza o un piatto della nostra tradizione, chiudi gli occhi e goditi il tuo giorno a Napoli!

Ufficio Stampa Rossopomodoro

Clelia Martino

cleliamartino@rossopomodoro.it

ufficiostampa@rossopomodoro.it

mobile +39 349 2694580

tel. + 39 081 497 60

Sito Web: www.rossopomodoro.it

Facebook: [Rossopomodoro Official](#)

Instagram: [Rossopomodoro_Itali](#)