



A TORINO “IL RISO... COME A NAPOLI ‘O SANNO FA’” PROSEGUE LA PARTNERSHIP TRA RISO GALLO E ROSSOPOMODORO

In programma il 2 dicembre a Torino un nuovo appuntamento della campagna “Campania da gustare”: un omaggio alla cultura gastronomica del Bel Paese

Prosegue la partnership tra Riso Gallo e Rossopomodoro con un nuovo **omaggio alle eccellenze gastronomiche della regione Campania**, attraverso la proposta di rivisitazioni innovative dei piatti tipici a base di riso, nel rispetto della territorialità e degli ingredienti utilizzati. La collaborazione tra Riso Gallo e Rossopomodoro si sviluppa attraverso l’organizzazione di diversi eventi, volti a proporre e valorizzare i piatti simbolo della tradizione gastronomica del nostro Paese, di cui entrambi i brand sono da sempre emblema in tutto il mondo.

Dopo le prime tappe, svoltesi quest’estate rispettivamente a Milano, Ischia e Bari, la partnership prosegue con un quarto importante appuntamento, in programma domani **2 dicembre, a Torino**. Presso il **ristorante Rossopomodoro di via XX settembre 11**, si terrà uno showcooking a cura di **Antonio Sorrentino - Executive Chef Rossopomodoro - e di Antonio Bello – “Chef dove vuoi”** – che presenteranno le specialità del nuovo menù di stagione, tra cui un’anteprima del **“Riso patate e provola”**: una ricetta tipica della cucina campana in una rivisitazione inedita e innovativa a base di riso.

La degustazione e lo showcooking saranno preceduti da uno speech alle 19.00 durante il quale interverranno **Carlo Preve – Consigliere delegato Riso Gallo SpA – e Roberto Colombo – Amministratore Delegato Sebeto SpA**.

“Siamo lieti di essere nuovamente al fianco di Rossopomodoro durante la quarta tappa di “Campania da Gustare”. Una collaborazione che nasce dalla condivisione di importanti valori come l’eccellenza e l’italianità e dalla volontà di proporre e valorizzare i piatti tipici della tradizione napoletana.” – ha dichiarato **Carlo Preve, Consigliere Delegato Riso Gallo SpA**. – *“Con 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”*.

“Con questa nuova e solida partnership, Rossopomodoro prosegue nella sua strategia di strutturare l’intera offerta attraverso la scelta di sole eccellenze italiane. Una scelta che riteniamo assolutamente indispensabile, perché, proprio grazie a questa visione, Rossopomodoro, dopo 23 anni dalla sua nascita, resta la catena di ristorazione napoletana più diffusa al mondo”, ha commentato **Roberto Colombo, Amministratore Delegato Rossopomodoro**.

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
come un giorno a Napoli

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:

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 | 342 918 2916

Michela Poni – michela.poni@havaspr.com