

**Comunicato Stampa**

Febbraio 2020

## **Cambio di look per Rossopomodoro Genova Sestri Ponente che presenta il nuovo concept “Come un giorno a Napoli”**

[www.rossopomodoro.it](http://www.rossopomodoro.it)

**“Come un giorno a Napoli”** questo è il nuovo messaggio a cui si è allineato il Rossopomodoro di Genova Sestri Ponente. Da oltre 12 anni è uno dei punti di ritrovo degli appassionati della pizza e della cucina napoletana in Liguria.

Una storia fatta di tradizione e innovazione che sottolinea l’esperienza da vivere in modo pieno ed autentico proprio “Come un giorno a Napoli”. Si rinnova l’immagine del locale con nuovi colori, arricchendosi con elementi architettonici e decorativi che ricordano stili e storie di Napoli, diventando così un luogo dove la rinomata accoglienza napoletana è ancora più sentita, così come la condivisione e l’allegria, in un ambiente dal sapore tradizionale, ma assolutamente contemporaneo, innovativo, fresco e dinamico.

Cambia la “veste”, ma la qualità e la ricercatezza rimangono le stesse. Infatti tutta la produzione di Rossopomodoro è fondata sulla preparazione gastronomica e tradizionale da parte di artigiani Pizzaioli e Cuochi napoletani o di scuola napoletana formati dall’Accademia Interna. La preparazione della pizza è a vista e offre una testimonianza dell’artigianalità del prodotto con ingredienti e prodotti tipici Campani e il menù stagionale cambia 2 volte all’anno per garantire genuinità, gusto e freschezza con ricette classiche Napoletane ma di accostamenti di gusto innovativi. L’impasto della pizza originale “Rossopomodoro” è a lunga lievitazione, almeno 24 ore cronometrate dall’orologio della lievitazione visibile nella sala e ha un’idratazione al 64% che garantisce una pizza fragrante e digeribile caratterizzata da un cornicione soffice e leggermente alveolato nella sua misura standard di 28/30 cm. L’esperienza di Rossopomodoro è basata sul Brand Napoli: ambiente, accoglienza, sapori, accompagnati dalla musica napoletana selezionata e programmata per i vari momenti della giornata con un broadcast personalizzato a cura di Radio Rossopomodoro.

**Roberto Colombo**

**Amministratore Delegato Sebeto Spa**

*“Quella di Rossopomodoro non è semplicemente la storia di successo di una grande impresa napoletana, ma è quella di una grande famiglia di persone unite, non solo dal business, ma anche e soprattutto dalla passione. La dimostrazione è la presenza di storici franchisee come quelli di Genova che da 12 anni mantengono un legame strettissimo con il marchio e sanno raccontarlo fuori Napoli in modo autentico e sincero, proprio “Come un giorno a Napoli”.*

**Rossopomodoro Genova Sestri Ponente**

**Via Pionieri ed Aviatori d'Italia 223**

**C/O Marina Genova, 16154 Genova**

**T.+39 010 614 3439**

**Per informazioni alla stampa**

*Clelia Martino*

[cleliamartino@rossopomodoro.it](mailto:cleliamartino@rossopomodoro.it)

[ufficiostampa@rossopomodoro.it](mailto:ufficiostampa@rossopomodoro.it)

mobile [+39 349 2694580](tel:+393492694580)

tel. [+ 39 081 4976061](tel:+390814976061)