



## **RISO GALLO E ROSSOPOMODORO: UNA PARTNERSHIP D'ECCELLENZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE ITALIANA**

*Il noto brand napoletano sceglie Riso Gallo per i piatti del nuovo menu estivo.*

Milano, 14 luglio 2021 –La partnership tra Riso Gallo e Rossopomodoro nasce dalla volontà di proporre piatti simbolo della tradizione e nuove proposte, valorizzando le eccellenze gastronomiche del nostro Paese di cui entrambi i brand sono da sempre emblema in tutto il mondo.

Riso Gallo e Rossopomodoro hanno studiato una proposta completa per **valorizzare l'italianità e la qualità dei prodotti combinati nelle varie ricette**. A partire da metà luglio e fino alla fine di settembre, ogni punto vendita Rossopomodoro arricchirà la propria offerta con una proposta ispirata alle eccellenze gastronomiche regionali della Campania.

Si partirà dalle isole napoletane per eccellenza con una rivisitazione inedita e innovativa del piatto a base di riso più iconico della tradizione e che rispetterà anche la territorialità degli ingredienti utilizzati.

Il **"Risotto Caprese"**, un omaggio all'iconica isola, realizzato con Riso Gallo Carnaroli, carpaccio di cuore di bue, mousse di mozzarella di bufala DOP, olio verde al basilico e cialda di grana ricetta a cura dell'Executive Chef di Rossopomodoro Antonio Sorrentino.

Sempre con l'obiettivo di valorizzare il territorio italiano e la qualità dei propri prodotti, in collaborazione con APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), verranno organizzati diversi eventi in alcuni dei locali Rossopomodoro selezionati. Il primo appuntamento in calendario a **Milano, il 14 luglio, presso il Rossopomodoro di Viale Sabotino**, con la partecipazione dello Chef Luca Malacrida (Capitano di APCI Chef Italia), Sonia Re (Presidente dell'Associazione) con Antonio Sorrentino (Executive chef di Rossopomodoro e ideatore del piatto).

Il secondo evento si svolgerà, invece, a **Ischia presso Rossopomodoro il 30 luglio** e vedrà la partecipazione di Paolo Gramaglia, chef 1 stella Michelin alla guida del Ristorante President di Pompei e Presidente Onorario di APCI Campania.

Inoltre, Rossopomodoro ha scelto di inserire nel proprio menu estivo, disponibile in tutti i ristoranti su territorio nazionale, uno dei piatti a base di riso più amati e richiesti: gli **arancini della "Tiella"**, l'antipasto di fritto misto alla napoletana, e i **"Poche poke calorie"**, il nuovo food trend dell'estate, insalate di riso fresche, bilanciate da verdure, ortaggi, frutta e proteine per una pausa pranzo leggera. Le ricette proposte saranno realizzate con prodotti Riso Gallo, che ha selezionato **risi dalle caratteristiche uniche e 100% italiani**, ideali per la preparazione di piatti originali e fantasiosi, ma anche veloci da preparare e che mantengono il gusto inconfondibile della tradizione.

*"Siamo lieti di essere al fianco di Rossopomodoro, un'insegna con cui condividiamo importanti valori come l'eccellenza e 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 –. "Il progetto "Rice Start", all'interno del quale si inserisce questa collaborazione, è nato per 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,*



**ROSSOPOMODORO**  
*come un giorno a Napoli*

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](http://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:**

#### **Ufficio stampa Riso Gallo**

Havas PR – via S. Vito, 7, 20123 Milano  
Rita Genuini - [rita.genuini@havaspr.com](mailto:rita.genuini@havaspr.com)  
342 918 2916

#### **Ufficio Stampa Rossopomodoro**

Clelia Martino - [cleliamartino@rossopomodoro.it](mailto:cleliamartino@rossopomodoro.it)  
[ufficiostampa@rossopomodoro.it](mailto:ufficiostampa@rossopomodoro.it)  
349 269 4580  
081 497 60 61