



ISCHIA SECONDA TAPPA DI “CAMPANIA DA GUSTARE” PROSEGUE LA PARTNERSHIP TRA RISO GALLO E ROSSOPOMODORO

Il 30 luglio a Rossopomodoro di Ischia si è tenuto il secondo appuntamento per omaggiare la territorialità e gli ingredienti della regione Campania

La partnership tra Riso Gallo e Rossopomodoro prosegue con un **omaggio alle eccellenze gastronomiche della regione Campania**, proponendo rivisitazioni inedite e innovative dei piatti a base di riso iconici della tradizione, nel rispetto della territorialità e degli ingredienti utilizzati. Oltre ad aver arricchito il menù di Rossopomodoro di nuove e gustose proposte realizzate con risi selezionati da Riso Gallo, la collaborazione tra i due brand si sviluppa attraverso l'organizzazione di diversi eventi, realizzati con il contributo di APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) e volti a valorizzare il territorio italiano e la qualità dei prodotti.

La prima tappa si è svolta a Milano, lo scorso 14 luglio al Rossopomodoro di Viale Sabotino, con la presentazione “live” del **“Risotto Caprese”**, piatto speciale dell'estate, una ricetta estiva che può contare su freschezza degli ingredienti di stagione con l'accostamento di un riso di grande qualità come il Carnaroli prodotto da Riso Gallo. Il piatto a firma di Antonio Sorrentino, Executive Chef del noto brand, è in vendita in tutti i Rossopomodoro in Italia al prezzo di euro 12.50 e sta riscuotendo un grande successo; nella prima settimana le vendite del “Risotto Caprese” rappresentano il 10 per cento delle vendite dei primi piatti del menu di Rossopomodoro.

A Ischia il **30 luglio alle ore 20.00** si è tenuto il secondo evento, con la partecipazione di **Paolo Gramaglia, chef 1 stella Michelin alla guida del Ristorante President di Pompei e Presidente Onorario di APCI Campania**.

“Siamo lieti di essere al fianco di Rossopomodoro, un'insegna con cui condividiamo 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. – “Questa collaborazione si inserisce nell'ambito del progetto “Rice Start”, promosso da Riso Gallo proprio 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, resta la catena di ristorazione napoletana più diffusa al mondo”, ha commentato Roberto Colombo, Amministratore Delegato Rossopomodoro.

Nell'ambito di questa partnership, anche nel mese di **settembre** verranno realizzate ulteriori importanti iniziative, sempre con l'obiettivo di valorizzare il territorio italiano e la qualità dei propri prodotti.

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
come un giorno a Napoli

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
342 918 2916

Ufficio Stampa Rossopomodoro

Clelia Martino - cleliamartino@rossopomodoro.it
ufficiostampa@rossopomodoro.it
349 2694580
081 497 60 61