

LA PIZZA DI ROSSOPOMODORO CONQUISTA GLI AEROPORTI: NUOVA APERTURA A ROMA FIUMICINO.

Continua lo sviluppo di Rossopomodoro, con una nuova apertura all'interno dell'Aeroporto Leonardo da Vinci di Roma Fiumicino - al **Terminal 1 area partenze "landside"** - e si consolida la partnership con Areas - My Chef.

www.rossopomodoro.it

Per Rossopomodoro il canale "travel" (stazioni ferroviarie e aeroporti) rappresenta un posizionamento di crescente rilievo per la strategia di sviluppo, come dimostrano le ultime aperture del brand napoletano nel 2022. L'anno appena concluso ha contato una serie inarrestabile di aperture. All'estero, a San Jose in California e a Doha in Qatar, e in Italia nella stazione di Roma Termini e di Bologna Centrale, nell'aeroporto di Bergamo Orio al Serio, e infine a Castelletto Ticino, Nichelino e Messina.

Con l'espansione nei maggiori aeroporti italiani, si consolida la partnership con Areas - My Chef. Dopo la recente apertura di Bergamo Orio al Serio, al piano ammezzato dell'area arrivi, adesso anche a Roma Fiumicino nell'**Aeroporto Leonardo da Vinci, dove dal 28 dicembre si può gustare la pizza di Rossopomodoro. Grazie a questa continua espansione in aeroporti e stazioni Rossopomodoro sta diventando il brand italiano più famoso al mondo grazie al numero di clienti che cresce esponenzialmente ogni anno: non più solo gli affezionati che possono contare sulla pizza di Rossopomodoro nella propria città, ma anche tutti i viaggiatori provenienti da qualsiasi Paese.**

Il nuovo locale, accogliente e luminoso, si trova in una posizione rialzata con vista sul Terminal ed è collegato con comodi tapis roulant alle aree parcheggio e alla stazione dei treni diretti a Roma Termini. Conta oltre 100 posti a sedere e si presenta con un layout originale e molto attrattivo ispirato al claim del brand "come un giorno a Napoli". **Un inno che invita a vivere un'esperienza 100% italiana grazie alla possibilità di gustare le eccellenze del territorio campano e le specialità della cucina tradizionale di Napoli e ovviamente l'inimitabile pizza napoletana.** Da Rossopomodoro la qualità è una garanzia da 25 anni, grazie alla preparazione eseguita solo con materie prime eccellenti che arrivano dai migliori produttori della Campania, come la pasta di Gragnano, l'olio extravergine di oliva di Sorrento, la mozzarella di Bufala, la farina del mulino Caputo.

Anche gli ambienti, gli arredi, la musica e il servizio familiare e accogliente concorrono a rendere l'esperienza indimenticabile, anche per una breve pausa. **Il menù è una scoperta per tutti i gusti, rigorosamente di stagione, e spazia tra pizze e piatti tradizionali, idee più innovative e anche proposte vegane, vegetariane e light.**

Nicola Saraceno

Ad Seбето Spa - Rossopomodoro

“Con l’espansione nel settore “Travel”, tra aeroporti e stazioni, stiamo realizzando un vero giro del mondo firmato Rossopomodoro. Si può stare in tutta Italia, sbarcare a New York, viaggiare in Europa e arrivare fino in Qatar senza perdere l’occasione di gustare la nostra pizza. Continueremo a crescere con lo scopo di assicurarci sempre e comunque la leadership nel settore della ristorazione italiana in Italia e nel mondo: dopo un ricco 2022, abbiamo già pronto un fitto calendario di novità per il 2023. Questo si deve al nostro incessante impegno e amore verso il nostro lavoro e alla fiducia che ripongono nel nostro operato partner di grande valore come Areas - My Chef, con cui oggi **brindiamo** insieme all’apertura di Roma Fiumicino.”

Sergio Castelli

Ad Areas Italia - My Chef

“Siamo felici di mantenere la nostra leadership nel mercato aeroportuale italiano grazie anche alla partnership strategica con il Gruppo Sebeto con cui abbiamo la possibilità di aprire punti vendita a brand Rossopomodoro presso importanti location come l’aeroporto di Roma Fiumicino.

Rossopomodoro

è la più grande catena di pizzerie napoletane nel mondo. Oggi, Rossopomodoro conta più di 150 ristoranti pizzerie, situati nei centri storici delle più importanti città italiane, Roma, Firenze, Milano, Bologna, Palermo, Bari, Torino, Genova, Venezia, Catania, Messina, in diverse località turistiche da Nord a Sud, così come nelle stazioni (Milano, Firenze, Venezia, Roma, Torino, Bologna ...) e aeroporti principali (Fiumicino, Bergamo, Malpensa...) e in tantissimi Centri Commerciali dell’intero Paese. Inoltre, si trova in 10 Paesi Esteri tra cui gli Stati Uniti d’America, gli Emirati Arabi, e in tante nazioni d’Europa. Oggi Rossopomodoro è il punto di riferimento della vera pizza e cucina napoletana, per almeno 10 milioni di clienti nel mondo.

Areas Italia - MyChef

Areas è il leader europeo e il terzo Gruppo mondiale della ristorazione da viaggio, presente in 12 countries in Europa e US con oltre 2000 punti vendita situati negli aeroporti, nelle stazioni ferroviarie, nelle autostrade ed in location leisure. In Italia è nota come **Mychef** che è la società leader nel mercato del food travel retail aeroportuale italiano con oltre 120 punti vendita, 1600 dipendenti e 200 milioni di € di fatturato.

Ufficio Stampa Rossopomodoro

clelia.martino@rossopomodoro.com

ufficiostampa@rossopomodoro.it

+39 349 269 4580

cleliamartino@rossopomodoro.it

Ufficio Stampa Areas Italia

marco.beretta@areas.com

simone.pagliarulo@areas.com