

Comunicato Stampa

Giugno 2020

Rossopomodoro rafforza la partnership con Dr. Schär, leader europeo nel gluten free, e festeggia omaggiando tutti i suoi clienti di una pizza napoletana verace senza glutine.

www.rossopomodoro.it

Nel 2013, Rossopomodoro, azienda leader della ristorazione italiana, iniziava la sua partnership con il leader europeo nel senza glutine Dr. Schär, per offrire a tutte le persone intolleranti o sensibili al glutine la miglior "pizza verace" gluten free in tutta sicurezza. Il primo a sfornarla è stato Rossopomodoro a Milano, in Viale Sabotino, e ad oggi si contano circa 40 Rossopomodoro in Italia che offrono un menù con pizze di qualità, preparate con tutti i sapori dell'autentica pizza napoletana, ma senza glutine!

Le pizze create con impasti e miscele senza glutine "Quality by Schär", sono preparate osservando un procedimento rigorosamente controllato, dalla stesura fino alla tavola. A partire dalle mani, dalle divise e dagli strumenti di lavoro: l'attenzione all'assenza da contaminazione da glutine è rigorosa. La lavorazione dell'impasto è eseguita su superfici sanificate, separate dalle altre aree di lavoro e la stesura è fatta con farina di riso, così come anche per le altre pizze. I pizzaioli utilizzano solo guanti sterili di lattice e strumenti sanificati.

Rossopomodoro offre un menù dedicato al senza glutine con circa 13 pizze tradizionali, utilizzando i migliori ingredienti campani e italiani, selezionati con cura dall'Executive Chef Antonio Sorrentino. Dalla **Marinara** alla **Margherita** con Mozzarella DOP, pomodoro e basilico, fino alla **Capricciosa** con pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto e carciofini, e la **Diavola** con pomodoro Roma, mozzarella, salamino piccante e basilico. Ma la Regina è la **Verace**: Margherita con bufala DOP con pomodoro Roma e basilico, e in uscita dal forno: olio evo della Penisola Sorrentina.

Non mancano nel menù le "pizze Gourmet" come la **Rossopomodoro Ai tre pomodori** con provola affumicata, San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia e scaglie di cacioricotta stagionato, **la Parma e Provolone Stravecchio** con mozzarella in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio e la **Gran Biscotto estiva** con mozzarella, prosciutto cotto Gran Biscotto (Rovagnati), julienne di zucchine e cialde di grana.

In questo menù interamente dedicato ai clienti intolleranti al glutine anche le bibite sono selezionate per offrire un pasto completo e dedicato, dove oltre a Coca Cola, Gazzosa e Fanta è possibile ordinare la Birra gluten free della Peroni.

Continua e si rafforza la partnership fra il leader dell'alimentazione senza glutine Dr. Schär e Rossopomodoro e insieme lanciano, per i mesi di luglio e agosto, una promozione: 1 pizza in omaggio a tutti i clienti che andranno da Rossopomodoro a mangiare la pizza gluten free.

Al momento del pagamento della pizza riceveranno infatti un voucher che darà diritto ad 1 pizza gratuita da consumare in qualsiasi Rossopomodoro in Italia aderente all'iniziativa (tutte le informazioni su www.rossopomodoro.it)

Roberto Colombo Amministratore Delegato Sebeto Spa titolare del marchio Rossopomodoro dichiara: "Quella del gluten free è una parte del nostro lavoro a cui teniamo particolarmente. Possiamo garantire il massimo perché sono coinvolti due leader nel settore, uniti nell'offrire non solo qualità e gusto, grazie alla competenza e agli ingredienti migliori, ma anche la totale sicurezza, che è un punto chiave di questo progetto. Infatti, per ogni singolo locale Rossopomodoro vengono fatti regolari cicli di analisi delle pizze nei laboratori di Controllo Qualità di Dr. Schär. Inoltre, viene fornita formazione ad hoc sulla ristorazione senza glutine, sensibilizzando e informando su cosa vuol dire cucinare in assoluta sicurezza, senza rischi di contaminazioni."

“Per Dr. Schär qualità e sicurezza sono sempre al primo posto.” ha affermato **Werner Strobl, Amministratore Delegato di Dr. Schär**. “In Rossopomodoro abbiamo trovato un partner che, come noi, persegue con entusiasmo e determinazione l’obiettivo di offrire a persone affette da celiachia e sensibilità al glutine, pizze e piatti gluten free sicuri e di ottimo gusto. In questo modo possiamo contribuire a migliorare la qualità di vita di chi deve mangiare senza glutine anche fuori casa”.

Per informazioni alla stampa

Clelia Martino

cleliamartino@rossopomodoro.it

ufficiostampa@rossopomodoro.it

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

tel. [+ 39 081 497 60 61](tel:+390814976061)

**ECCO I ROSSOPOMODORO
DOVE GUSTARE LA PIZZA SENZA GLUTINE QUALITY BY SCHAER**

CAMPANIA

Afragola - Centro Commerciale Le Porte di Napoli - Via S. Maria La Nova 1 - tel. 081 3198509

Salerno - Centro Maximall - via Pacinotti - Pontecagnano - tel. 089 9849744

Casoria - C.C. Multibit - tel. 081 7597394

CALABRIA

Rende - Via Guglielmo Marconi - tel. 0984 401392

EMILIA ROMAGNA

Rimini - Via Vespucci 48 - tel. 0541 393195

Bologna - F.I.C.O. Eatly World - tel. 051 0029216

FRIULI VENEZIA GIULIA

Trieste - Via Riva Tommaso Gulli, 8 - tel. 040 302868

LAZIO

Roma - Largo di Torre Argentina 1 - tel. 06 68892440

Roma - Piazza Montegrappa, 1 - tel. 06 90203637

Roma - C.C. Roma Est - tel. 06 22511153

LIGURIA

Genova - Porto Antico, Calata Molo Vecchio 16 - tel. 010 2466376

Genova Fiumara - Via Paolo Mantovani 64/4 - tel. 010 460757

Genova Aeroporto - Via Pionieri e Aviatori d'Italia 223 - tel. 010 6143439

LOMBARDIA

Bellinzago - Centro Commerciale La Corte Lombarda - Via Padana Superiore 154 - tel. 02 95780364

Gavirate - C.C. Campo dei Fiori - tel. 0332 732691

Monza - Via Cattaneo 28 - tel. 039 325261

Milano Porta Romana - Viale Sabotino 19 - tel. 02 5832 8501

Milano - San Babila - via Durini 28 - tel. 02 9285 3353

Milano Certosa - Uci Cinema - Via Giovanni Gentile 3 angolo via Stephenson - tel. 02 3555196

Milano San Donato S.S 415 "Paullese" - km. 1950, tel 02 51800632

Milano - Via Molino delle Armi 47 - tel. 02 89401333

Locate di Triulzi - C. C. Scalo Milano Citystyle - tel. 02 9079015

PIEMONTE

Settimo Torinese - Settimo Cielo Retail Park (anche cucina gluten free) - tel. 011 201991

PUGLIA

Bari Casamassima - Via Noicattaro 2 - tel. 080 4578335

Bari Poggiofranco - Via Caccuri 53 - tel. 0805045333

SICILIA

Palermo - Centro Commerciale Forum - Viale Pecoraino - tel. 0912763010

Belpasso (CT) - C.C. Etnapolis - tel. 095 7867223

TOSCANA

Prato - Via delle Pleiadi 16 - tel. 0574 056138

Livorno - Piazza Attias 1/3 - tel. 0586 951207

UMBRIA

Perugia - Centro Collestrada - Via Valterria 181 - tel. 075 397201

VENETO

Venezia Mestre - Via Don Federico Tosatto 26 - tel. 041 2001288

Padova - Via Santa Lucia, 68 - tel. 049 8751645

VALLE D'AOSTA

Aosta - Corso Ivrea 146 - tel. 0165267141