



ROM'ANTICA APRE A PIACENZA

Il brand di pizza alla romana inaugurerà il suo 51esimo punto vendita

Piacenza, 13 febbraio 2024 - **Rom'antica**, prestigioso brand specializzato nella pizza alla romana del Gruppo Finiper Canova, guidato dall'imprenditore Marco Brunelli, annuncia l'apertura del suo nuovo punto vendita a **Piacenza**, in **Corso Vittorio Emanuele II 76**. Questo evento segna l'inaugurazione del 51esimo locale della catena, consolidando ulteriormente la sua presenza nel panorama della ristorazione italiana.

Quest'ultima apertura rientra nella strategia di espansione di Rom'antica, che mira a portare la sua inconfondibile pizza quadrata, leggera e croccante, nei cuori delle città italiane, nonché nei centri commerciali, offrendo così un'esperienza gastronomica di qualità sia per il consumo sul posto che per il take away e il delivery.

La scelta di **Piacenza** come nuova destinazione riflette l'intento di Rom'antica di valorizzare le aree urbane ricche di storia e tradizione enogastronomica, proprio come questa città emiliana, famosa per il suo patrimonio culturale e le sue delizie culinarie. Posizionato nel cuore pulsante della città, il nuovo punto vendita Rom'antica a Piacenza assicura una comoda accessibilità sia per gli abitanti locali che per i turisti di passaggio. Corso Vittorio Emanuele II, rinomato per il suo ricco patrimonio storico e l'atmosfera accogliente, fornisce lo scenario ideale per degustare l'incomparabile pizza alla romana offerta da Rom'antica.

Rom'antica a Piacenza sarà inaugurata **giovedì 15 febbraio alle ore 11:00** e a tutti i presenti, come di consueto, sarà offerta una degustazione di pizza gratuita.

Con l'inaugurazione a Piacenza, Rom'antica estende la sua rete raggiungendo i 51 punti vendita, dislocati strategicamente in regioni chiave quali Lombardia, Piemonte, Veneto, Emilia Romagna e Marche. Il segreto del crescente successo di Rom'antica risiede nella sua dedizione assoluta alla qualità e all'artigianalità: ogni pizza è un'opera d'arte culinaria, nata dall'uso di ingredienti di primissima scelta e da un impasto che viene preparato giornalmente con sapienza e passione, per garantire un prodotto finale che sia sinonimo di eccellenza. La minuziosa cura nella lievitazione, con un lievito utilizzato in quantità minime, assicura una pizza alla romana che non solo è deliziosa, leggera e croccante, ma anche estremamente digeribile, nel pieno rispetto dell'antica tradizione culinaria del Centro Italia.

Per Ulteriori Informazioni:

Spada Media Group - Ufficio Stampa Rom'antica - ufficiostampa@agenziaSpada.com

IPER MONTEBELLO SpA

Società Unipersonale

Direzione Operativa via Traiano, 57 20149 Milano Telefono 02 39207111 Fax 02 39207500

Sede Legale via Amilcare Ponchielli, 7 20129 Milano Capitale Sociale € 50.000.000,00 i.v. R.E.A. Milano N° 621918

Registro Imprese di Milano 03585750155 N° Identificazione CEE IT 03585750155 Cod. Fisc. 03585750155 Partita IVA 03585750155

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Finiper Canova Group SpA – Registro Imprese di Milano n. 97471310157

www.iper.it | seguici su    