











www.vera-srl.it



ROM'ANTICA ARRIVA ANCHE IN BRERA: APRE IL SETTIMO PUNTO VENDITA A MILANO

Rom'antica è pronta ad aprire il suo settimo punto vendita nel capoluogo lombardo, in una delle zone più chic della città

Milano, 19 aprile 2022 - VERA Srl, Società del Gruppo Finiper Canova di proprietà di Marco Brunelli attiva nel settore della ristorazione, raggiunge un nuovo importante traguardo che consolida la presenza sul territorio italiano di Rom'antica. Il brand dedicato alla pizza romana prosegue il successo nei principali centri cittadini del Centro-Nord Italia e si prepara ad aprire il suo settimo punto vendita a Milano, in zona Brera.

La nuova apertura avverrà in Via dell'Orso 20, angolo via Ponte Vetero, in una delle aree più fashion e alla moda di Milano. In un momento di ripresa per il settore della ristorazione, il progetto continuo di espansione iniziato dalla Società ormai più di un anno fa rappresenta un segnale positivo molto forte: "In questi mesi abbiamo consolidato la nostra presenza in alcuni dei principali centri cittadini, ma la volontà è quella di continuare ad espanderci ancora" - dichiara Mauro Ornelli, direttore generale di Vera srl.

L'inaugurazione è fissata per mercoledì 20 aprile alle ore 12,00 e, per l'occasione, sarà offerta una degustazione di pizza gratuita.

Il nuovo punto vendita di Milano Brera si aggiunge alla lista degli altri 38 monomarca distribuiti tra Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna. "Con l'apertura di questo nuovo punto vendita prosegue il nostro percorso verso l'obiettivo dei 90 punti vendita nell'arco del prossimo biennio." - prosegue Ornelli -"Parallelamente alle aperture nei centri cittadini, che danno la possibilità di unire il pratico consumo take away e delivery al poter consumare direttamente in loco, proseguiremo anche con l'espansione del nostro brand nei principali centri commerciali del Paese."

Il successo di Rom'antica è dovuto anche alla grande attenzione per la qualità e l'artigianalità del prodotto: una pizza realizzata con materie prime sceltissime selezionate solo da produttori italiani; un impasto preparato quotidianamente "da mani esperte" con la volontà di offrire l'eccellenza al palato dei clienti; un basso contenuto di lievito e una lunga lievitazione lo rendono digeribilissimo. Il risultato è una pizza romana quadrata, gustosa, leggera e croccante, come da antica tradizione del Centro Italia.

Per Ulteriori Informazioni: Spada Media Group - Ufficio Stampa VERA Srl ufficiostampa@agenziaspada.com