



ROM'ANTICA APRE IL SUO QUINTO PUNTO VENDITA NELLA CITTA' DI MILANO: LA PIZZA ROMANA ARRIVA IN VIA PAOLO SARPI

Rom'antica continua la sua espansione e apre il suo 31esimo punto vendita: è il quinto nel capoluogo lombardo

Milano, 17 dicembre 2021 - **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, dopo il successo all'interno dei più importanti centri commerciali del Nord Italia, continua il suo progetto di espansione nel centro storico delle città italiane.

Dopo le recenti aperture degli scorsi mesi, il brand è pronto ad inaugurare un quinto monomarca Rom'antica nel capoluogo lombardo: infatti, il prossimo **mercoledì 22 dicembre alle ore 12.00 aprirà i battenti il nuovo punto vendita di via Paolo Sarpi 10**, rafforzando ulteriormente la presenza del brand nella città di **Milano**. Il progetto continuo di espansione di Rom'antica, iniziato dalla Società lo scorso dicembre e vicino al suo primo anno di attività, vuole dare un segnale molto forte: *"Stiamo continuando a consolidare la nostra presenza in alcuni dei maggiori centri commerciali e nei principali centri urbani del nord Italia. Il 2021 è stato un anno molto ricco e pieno di soddisfazioni, che ci ha portato ad aprire tantissimi nuovi punti vendita."* - dichiara **Mauro Ornelli**, direttore generale di Vera srl.

Il nuovo punto vendita di Via Paolo Sarpi si aggiunge alla lista degli altri **30 monomarca distribuiti tra Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna**. *"Il nostro obiettivo resta quello di superare i 90 punti vendita nell'arco del prossimo triennio: direi che siamo a buon punto."* - prosegue Ornelli - *"Parallelamente alle aperture nei centri commerciali stiamo cercando dei locali in centro città per dare la possibilità di unire il pratico consumo take away e delivery al poter consumare direttamente in loco, così da accontentare tutte le esigenze dei Clienti."*

Il successo di Rom'antica è dovuto 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