



## ROM'ANTICA CONQUISTA TORINO:

### DA DOMANI LA PIZZA ROMANA SBARCA AL CENTRO COMMERCIALE LINGOTTO

*Nuova importante apertura per l'iconico brand del gruppo VERA srl*

Torino, 20 settembre 2022 - **Rom'antica conquista Torino**: da domani **mercoledì 21 settembre** infatti apre al **Centro Commerciale Lingotto** un nuovo punto vendita dell'iconico brand dedicato alla pizza romana, proseguendo il piano di aperture nel Centro-Nord Italia intrapreso da un paio d'anni da **VERA Srl**, società del Gruppo Finiper Canova di proprietà di Marco Brunelli attiva nel settore della ristorazione.

Grande soddisfazione da parte della Società per l'apertura al Lingotto, centro commerciale riaperto al pubblico nel 2020 dopo un'importante ristrutturazione: *"Siamo molto felici di portare il nostro brand anche a Torino. Il Lingotto rappresenta un'area industriale storica per la città e il nuovo centro commerciale è oggi uno dei principali punti di riferimento all'interno della stessa."* - dichiara **Mauro Ornelli**, direttore generale di VERA Srl.

Oltre alla **tradizionale pizza romana croccante, gustosa e leggera**, in questo punto vendita saranno disponibili anche i **suppli "Re di Roma"**, il cibo da strada romano per eccellenza presentato in 4 golose varianti: Pomodoro e mozzarella; Classico al ragù; Cacio e pepe; Tonnarelli Carbonara. Tutti i suppli di Rom'antica vengono prodotti da mani esperte in un laboratorio artigianale con prodotti 100% italiani e curati nei minimi dettagli, garantendone la massima qualità.

L'inaugurazione è fissata per **mercoledì 21 settembre alle ore 12,00** e, per l'occasione, sarà offerta una degustazione di pizza gratuita.

Il nuovo punto vendita di Torino si aggiunge alla lista degli **altri 39 monomarca distribuiti tra Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna**: *"Con l'apertura di questo nuovo punto vendita aggiungiamo un'altra regione alla nostra mappa e proseguiamo il percorso verso l'obiettivo dei 90 punti vendita."* - prosegue Ornelli - *Parallelamente alle aperture nei centri commerciali, proseguiamo anche quelle nei centri cittadini, che danno la possibilità di unire il pratico consumo take away e il delivery."*

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](mailto:ufficiostampa@agenziaSpada.com)