



ROM'ANTICA ARRIVA A CREMONA:

LA PIZZA ROMANA APRE NEL CAPOLUOGO DI PROVINCIA GIOIELLO DELLA PIANURA PADANA

Il brand di VERA Srl rafforza la sua presenza in Lombardia e raggiunge quota 45 punti vendita a livello nazionale

Milano, 15 marzo 2023 - Continua il piano di aperture di **Rom'antica** nei centri cittadini. Il brand di pizza romana del gruppo **VERA Srl** prosegue il 2023 con l'inaugurazione di un nuovo punto vendita a **Cremona**, in Via Solferino 34, a pochi passi dalla principale piazza cittadina.

L'ennesimo tassello che va ad arricchire la proposta di VERA Srl, società del Gruppo Finiper Canova di proprietà di Marco Brunelli attiva nel settore della ristorazione e proprietaria del brand, che sta portando avanti parallelamente aperture nei centri cittadini - che danno la possibilità di unire il pratico consumo take away e il delivery - e nei centri commerciali.

Città ricca di storia e cultura, **Cremona** rappresenta un centro d'interesse unico nel cuore del nord Italia. La città, nota in tutto il mondo per la produzione di strumenti musicali, è anche un'eccellenza gastronomica: la cucina cremonese si è sempre distinta per la **semplicità** e l'**autenticità** dei suoi piatti. Due valori che si intersecano perfettamente con quelli di Rom'antica: la pizza romana rappresenta uno dei piatti più amati della cultura culinaria italiana, grazie alla sua croccantezza e alla sua leggerezza, e viene preparata quotidianamente con ingredienti di altissima qualità e secondo la tradizione del centro Italia.

Il punto vendita di Via Solferino sarà inaugurato sabato 18 marzo a partire dalle ore 11:30 e a tutti i partecipanti sarà offerta una degustazione di croccante e gustosa pizza. Un'apertura molto importante per il brand di VERA Srl, che va a rafforzare la presenza della pizza romana sul territorio lombardo con un totale di 31 punti vendita nella Regione.

L'apertura di Cremona si aggiunge agli **altri 44 monomarca distribuiti tra Lombardia, Piemonte, Veneto, Emilia Romagna e Marche**. Il successo di Rom'antica è dovuto soprattutto alla grande attenzione per la **qualità** e l'**artigianalità** del prodotto: una pizza realizzata con materie prime scelte 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 che 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