



ROM'ANTICA APRE UN NUOVO PUNTO VENDITA AD ALESSANDRIA

Il brand di VERA Srl porta la pizza romana nel cuore del Piemonte

Alessandria, 19 settembre 2023 - Il piano di aperture di **Rom'antica** nei centri cittadini continua a pieno ritmo, e il brand di pizza romana si appresta ad aprire il suo primo punto vendita nella città di **Alessandria**.

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.

La decisione di aprire un nuovo punto vendita di Rom'antica ad **Alessandria** sottolinea l'attenzione del marchio verso questa città piemontese, rinomata per la sua ricca tradizione culinaria e per la sua vivace scena gastronomica. Alessandria, con la sua storia millenaria e il suo patrimonio culturale, costituisce una scelta ideale per Rom'antica, che si impegna a condividere l'autenticità della sua pizza romana in teglia con gli abitanti e i visitatori della zona.

Il nuovo punto vendita Rom'antica si troverà in **Via Vochieri 1**, a breve distanza dalla famosa Piazza della Libertà, offrendo così una posizione strategica e facilmente accessibile sia per i residenti di Alessandria che per chi arriva da altre località della regione. Questa rinomata strada, con il suo fascino architettonico e l'atmosfera vivace, rappresenta il luogo ideale per immergersi nell'esperienza culinaria dell'autentica pizza romana e vivere momenti di gusto da ricordare.

Rom'antica a Alessandria sarà inaugurata sabato 23 settembre 2023 alle ore 11 e a tutti i presenti, come di consueto, sarà offerta una degustazione di pizza gratuita.

L'apertura di Alessandria si aggiunge agli **altri 48 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; 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