Rovagnati e Rossopomodoro fanno squadra per creare la pizza al Gran Biscotto

Rovagnati, e Rossopomodoro hanno stretto una partnership per creare due pizze al Gran Biscotto, disponibili in Italia presso gli oltre 100 ristoranti della catena.

Si avrà così “la possibilità di gustare il nostro GranBiscotto Gourmet, dedicato alla sola ristorazione, in abbinata alla pizza ed interpretato dalle sapienti mani dei pizzaioli di Rossopomodoro - afferma Gabriele Rusconi, Direttore Generale di Rovagnati -. Questa attività può rappresentare un esempio concreto di “costruzione del valore” per l’intera filiera agroalimentare italiana, dalla produzione alla tavola, che contribuisce a promuovere e diffondere il gusto unico e riconoscibile del made in Italy, che tutti ci invidiano”.

“La pizza napoletana è un’eccellenza italiana - dichiara Roberto Colombo, Amministratore Delegato Sebeto, cui fa capo Rossopomodoro - e in virtù di questo valore e come anche della nostra responsabilità di portarla in Italia e nel mondo in più di 100 ristoranti pizzerie, non possiamo che scegliere come ingredienti delle nostre pizze solo eccellenze del nostro Paese. Oltre ovviamente alla farina di Napoli, alla mozzarella di Bufala campana DOP e all'olio di Sorrento, anche le altre specialità seguono questa filosofia. Così come il Gran Biscotto di Rovagnati. Un impegno alla qualità premiato non solo dai clienti ma anche dalla giuria del programma di Gambero Rosso, Sfida alla Pizza Gourmet 2019, che ha messo al primo posto tra tutte le pizze la nostra Gran Biscotto”.

La collaborazione tra Rovagnati e Rossopomodoro ha infatti avuto inizio con la partecipazione di quest’ultima a Sfida alla Pizza Gourmet, il programma televisivo di Rovagnati in onda su Gambero Rosso Channel HD a New York , in cui 6 aspiranti pizzaioli, guidati da 6 maestri pizzaioli celebri all’estero, si sono sfidati nella creazione della miglior pizza al Gran Biscotto. Una competizione agguerrita che si è conclusa proprio con la vittoria dell’allievo guidato da Davide Civitiello, Maestro pizzaiolo di Rossopomodoro.

Due le pizze a base di Gran Biscotto, inserite nel nuovo menu autunno/inverno di Rossopomodoro:

- Gran Biscotto, la pizza gourmet premiata da Gambero Rosso: parmigiana di melanzane, provola affumicata di Agerola, cialda di grana e basilico.
- Bianca: mozzarella, prosciutto cotto Gran Biscotto, cialda di grana e basilico.