Fradiavolo apre a Trastevere. E' il 32esimo ristorante in Italia, il terzo nella capitale

20250318164937img-91532-1aba2273

Fradiavolo continua la sua espansione e **sceglie il cuore di Trastevere per aprire il terzo locale nella capitale**. In attesa di iniziare anche il suo piano di sviluppo all'estero, Fradiavolo conta attualmente 32 pizzerie, di cui 31 in Italia e una a Miami, con l'obiettivo dichiarato di raddoppiare la presenza sul territorio italiano.

«*L'apertura di Trastevere rappresenta il primo nostro locale in una area così importante e rappresentativa* - fa sapere **Mauro D'Errico**, presidente e co-founder di Fradiavolo -. *L'immobile in cui abbiamo aperto* (in via di Porta Settimiana n.8, *ndr*), *oltre ad essere particolarmente bello, con il suo straordinario giardino interno, è un pezzo magico di storia antica e moderna della città più bella al mondo*». A rendere ancora più suggestiva la location, la presenza di due terrazze e di un giardino privato, oltre a un design con ambienti dal gusto vintage, realizzati con materiali di recupero.

«*Con un'apertura così importante* - continua D'Errico - *non potevamo non fare anche noi un regalo alla città: in concomitanza dell'apertura di Fradiavolo Trastevere, abbiamo deciso di lanciare il nostro nuovo impasto "Romano", per una pizza sottile e scrocchiarella". **Cinque sono dunque le tipologie di impasto disponibili da Fradiavolo Trastevere**. Accanto agli impasti classico, integrale, nero al carbone e senza glutine, punto di forza di tutti i ristoranti del gruppo, nasce un nuovo impasto, per omaggiare la città di Roma, sottile e scrocchiarello, in perfetto stile "alla romana". Oltre alla pizza, nella nuova sede trasteverina, si potranno gustare tre grandi classici della cucina romana: carbonara, amatriciana e cacio e pepe*».

Acquistato nel 2018 da Mauro D'Errico e Gianluca Lotta, **Fradiavolo è oggi tra le migliori 20 catene di pizzerie artigianali al mondo secondo la classifica 50TopPizza**. Nel 2024, il fondo Alto Partners ne ha acquisito la maggioranza, con l'obiettivo di accelerarne l'espansione sia in Italia che all'estero.,