

Rossopomodoro apre anche a Copenaghen



A Copenaghen, esattamente all'ultimo piano di uno storico palazzo al centro della città, è nato il primo nuovo Rossopomodoro di Danimarca. Grazie alla presenza del pizzaiolo Vincenzo Capuano - pizzaiolo da 4 generazioni e già campione del mondo Rossopomodoro nel 2014 - la pizza napoletana proposta dalla catena punta quindi a diventare un punto di riferimento nel Paese nordeuropeo, complice anche il curato design del locale.

[rp-news-copenaghen](#) L'apertura nella capitale danese rappresenta l'ultimo step di un percorso di continua espansione per la catena partenopea. Il 2015 è stato infatti un anno straordinario per l'insegna che ha inanellato notevoli successi in Italia e all'estero: dalla partecipazione a Expo, dove in sei mesi sono state vendute a visitatori italiani e stranieri 180.000 pizze, a quella al Campionato nazionale pizzaioli del Napoli Pizza Village, dove Rossopomodoro è riuscito a portare in giuria

nientemeno che la nota chef italo-americana Lidia Bastianich; dal lancio a Milano di un nuovo brand, COQ, destinato a fare tendenza e totalmente a base di pollo, all'apertura di punti vendita all'interno di Eataly a San Paolo in Brasile e Monaco di Baviera, fino ai tanti seminari tenuti dal presidente Manna negli Atenei italiani (l'ultimo proprio oggi all'Università Federico II di Napoli) per raccontare la storia di un successo tutto italiano.