



FRA DIAVOLO RADDOPPIA A MILANO: DAL 22 APRILE NUOVA PIZZERIA IN QUARTIERE ISOLA

Venerdì 22 aprile il brand che sforna una delle migliori 20 pizze artigianali del mondo apre il suo secondo punto vendita nel capoluogo lombardo

Milano, 14 aprile 2022 - **Fra Diavolo raddoppia a Milano: da venerdì 22 aprile** il brand di pizzerie apre il suo secondo punto vendita nel capoluogo lombardo, nel cuore del modaiolo **quartiere Isola in via Thaon di Revel 10**.

Nato nel 2013 in Liguria e rilevato nel 2018 da **Mauro D'Errico e Gianluca Lotta**, in meno di 3 anni il brand Fra Diavolo è riuscito ad ottenere un importante traguardo entrando nella prestigiosa classifica "50 Top Pizza" e **posizionandosi tra le migliori 20 catene di pizzerie artigianali di tutto il mondo**.

Forti di questo riconoscimento e consapevoli della qualità del proprio prodotto, i founder del brand hanno pianificato **per il 2022 l'apertura di 16 nuovi punti vendita su tutto il territorio nazionale**, in aggiunta agli 8 locali già esistenti, grazie all'ingresso del gruppo GESA della Famiglia Ferrieri e del fondo MIR. Le prime 8 aperture avverranno entro il mese di giugno: dopo Brescia Elnòs Shopping e Varese, Milano Isola è la terza apertura delle otto previste per il primo semestre del 2022. Seguiranno Milano Citylife, Arese, Torino, Milano Bicocca e Parma.

*"Con questo piano di aperture vogliamo contribuire al rilancio del commercio e dell'occupazione locale, dopo i difficili mesi della pandemia - afferma **Mauro D'Errico, Presidente & Co-Founder di Fra Diavolo** - in totale i locali aperti entro fine anno saranno 24, e contiamo di proseguire con nuove aperture anche nel 2023. Si tratta di un **segnale positivo molto forte** in questo periodo di graduale ripresa del settore della ristorazione".*

La nuova apertura milanese è prevista per **venerdì 22 aprile alle 19:00 in Via Thaon di Revel 10**, nel cuore del quartiere Isola: *"Finalmente apriamo il secondo Fra Diavolo a Milano, e non potevamo scegliere quartiere migliore. - commenta **D'Errico**. - Isola per noi rappresenta l'approdo in una delle aree più cool e ricercate della movida milanese. Vi aspettiamo!"*

Fra Diavolo è una "pizza contemporanea", ed è da questo che deriva il suo successo: una nuova esperienza e visione della pizza, raggiunta grazie al bilanciamento perfetto tra ingredienti italiani di alta qualità e un processo produttivo innovativo, basato sulla riduzione dell'impatto ambientale.

Fra i punti di forza di Fra Diavolo, le **tre esclusive tipologie di impasto** proposte ai propri clienti: classico, multicereali e al carbone. La fusione tra lo stile vintage e i materiali di recupero proposti dalle location, infine, danno vita ad un arredamento unico, che rafforza ancora di più l'esperienza unica di Fra Diavolo.

Per Ulteriori Informazioni:

Spada Media Group - Ufficio Stampa Fra Diavolo
ufficiostampa@agenziaspada.com