



ROM'ANTICA APRE AD ASTI IN CORSO ALFIERI 222/224

Il brand di pizza romana inaugura il suo primo punto vendita nella città piemontese

Asti, 5 dicembre 2024 – **Rom'antica**, prestigioso brand specializzato nella pizza alla romana del **Gruppo Finiper Canova**, guidato dall'imprenditore **Marco Brunelli**, annuncia l'apertura del suo nuovo punto vendita ad **Asti**, in Corso Alfieri 222/224. Si tratta del primo locale del marchio nella città piemontese, un ulteriore passo avanti nella strategia di espansione nazionale del brand, che rafforza così la propria presenza in Piemonte.

Asti, città ricca di storia e tradizione, rappresenta una tappa significativa per **Rom'antica**, che punta a portare anche la sua pizza alla romana. L'apertura di Corso Alfieri riflette la volontà del brand di inserirsi nelle aree urbane più frequentate e centrali delle città italiane. Il nuovo locale si trova nel cuore del centro, lungo una delle vie principali e più frequentate, a pochi passi dai punti di interesse storico e culturale, come il Palazzo Alfieri e la Cattedrale di Santa Maria Assunta.

La posizione strategica del nuovo punto vendita, facilmente raggiungibile sia dai residenti che dai visitatori, lo rende il luogo ideale per chi desidera gustare una pizza di qualità in un ambiente accogliente, che coniuga tradizione e modernità. **Rom'antica Asti** sarà una tappa perfetta per una pausa pranzo durante lo shopping o per una cena rilassata dopo una passeggiata tra le meraviglie della città.

Il nuovo punto vendita sarà inaugurato sabato **7 dicembre alle ore 11:30** in **Corso Alfieri 222/224**. Per celebrare l'evento, **Rom'antica** offrirà ai presenti una degustazione gratuita delle sue pizze, preparata con ingredienti freschi e un impasto realizzato giornalmente per garantire un'esperienza gastronomica di altissima qualità.

Con questa nuova apertura, **Rom'antica** prosegue la sua crescita sul territorio italiano, raggiungendo quota **57 punti vendita** distribuiti tra Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna. Il segreto del successo del brand risiede nella cura e nella passione che caratterizzano ogni fase del processo produttivo: dall'attenta selezione degli ingredienti, anche stagionali, alla preparazione giornaliera dell'impasto con una lievitazione di almeno 24 ore. Il tutto garantisce una pizza deliziosa e croccante, simbolo di eccellenza.

Per ulteriori informazioni:

Spada Media Group - Ufficio Stampa Rom'antica
ufficiostampa@agenziaspada.com

Image Building - Ufficio Stampa Iper Montebello
Tel. +39 02 89011300
E-mail: finiper@imagebuilding.it

IPER MONTEBELLO SpA
Società Unipersonale

Direzione Operativa via Traiano, 57 20149 Milano Telefono 02 39207111 Fax 02 39207500

Sede Legale via Amilcare Ponchielli, 7 20129 Milano Capitale Sociale € 50.000.000,00 i.v. R.E.A. Milano N° 621918

Registro Imprese di Milano 03585750155 N° Identificazione CEE IT 03585750155 Cod. Fisc. 03585750155 Partita IVA 03585750155

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Finiper Canova Group SpA – Registro Imprese di Milano n. 97471310157

www.iper.it | seguici su    