

NUOVI SAPORI Dopo il debutto del brand a Rozzano, ecco l'apertura a Oriocenter. Il marchio, di proprietà del colosso Vera Ristorazione Srl, offre un prodotto unico nel suo genere

Grazie a Rom'Antica assaporiamo la cultura

Una pizza romana artigianale, il cui impasto viene preparato quotidianamente e con un menu che è un vero e proprio viaggio nella Capitale

di **Matteo Rizzi**

(rmj) È arrivato a Oriocenter **Rom'Antica**, il nuovo progetto di **Vera Ristorazione Srl**, società del Gruppo **Finiper**. Un nuovo locale che si propone per pranzi, spuntini e merende e perfetto per tutte le persone che amano la pizza romana quadrata, leggera e croccante, come secondo l'antica tradizione del Centro Italia.

Il debutto lombardo della catena risale a dicembre 2020, quando il primo ristorante aveva aperto al **centro commerciale Fiordaliso** di Rozzano. Quella di Oriocenter è invece un'apertura che va ad aggiungersi a un progetto più ampio di espansione della catena, che sta coinvolgendo un po' tutto il territorio nazionale. Un'operazione che porterà la Vera Srl ad avere oltre novanta punti vendita distribuiti sul territorio italiano e suddivisi tra i vari marchi controllati dalla società. Attualmente, i ristoranti Rom'Antica sono invece diciassette: nella provincia di Bergamo, oltre al ristorante di Oriocenter, ce n'è uno anche a Brembate Sopra.

Del resto, Vera Srl è un'istituzione consolidata nel mondo della ristorazione italiana: società attiva dal 1982, ha saputo sviluppare nel corso degli anni un'offerta diversificata di prodotti e servizi quotidiani attraverso lo sviluppo di ricette che valorizzano la cultura italiana, la tipicità, il territorio e le produzioni locali grazie a brand come **Ristò**, ristoranti a libero servizio, gelaterie **CremAmore**, bar Portello Caffè, pizzerie con vendita taglio/peso, **Illy Caffè** e **Odoroki Surprising Asian Cuisine**, tutte sviluppate in qualità di franchisee. Per il brand Rom'antica, Vera si è avvalsa della creatività di un rinomato gruppo pubblicitario per lo studio di naming, logo, immagine coordinata e allestimento dei punti vendita, con la Spada Media Group che ha invece

curato il progetto digitale, dal sito web fino al lancio sui social. Per quanto riguarda la realizzazione dei progetti architettonici di tutti i punti vendita, la società si è affidata allo studio di architettura K3M.

La pizza di Rom'Antica è una pizza romana artigianale,

realizzata con materie prime scelte e selezionate e provenienti solo da produttori italiani. L'impasto viene preparato quotidianamente, con bassi contenuti di lievito, a fronte invece di lunghi periodi di lievitazione: entram-

bi accorgimenti che rendono questo prodotto particolarmente digeribile. Al di là delle varie questioni legate a decreti e divieti di consumo sul posto (che comunque in Lombardia sembrerebbero destinati a decadere, almeno per un po', a partire dal 26 aprile), la pizza di Rom'Antica è disponibile anche nella versione d'asporto.

Tra le particolarità di Rom'Antica, inoltre, c'è anche l'attivazione in ogni punto vendita di collaborazioni con produttori di birra artigianale locali, per offrire al

pubblico un'esperienza che rispecchi quell'idea di tradizione territoriale che sta alla radice del progetto ed è tipica della cultura di Vera Srl.

Il menu è davvero ricchissimo, ed è suddiviso in tre categorie di ricette diverse: i grandi classici della pizzeria, le specialità stagionali e le specialità romane. Tra queste ultime, troviamo le rivisitazioni in chiave "pizzaiola" di alcune ricette tipiche della Capitale, come ad esempio il "quintetto" di pastasciutte più amato d'Italia (Amatri-

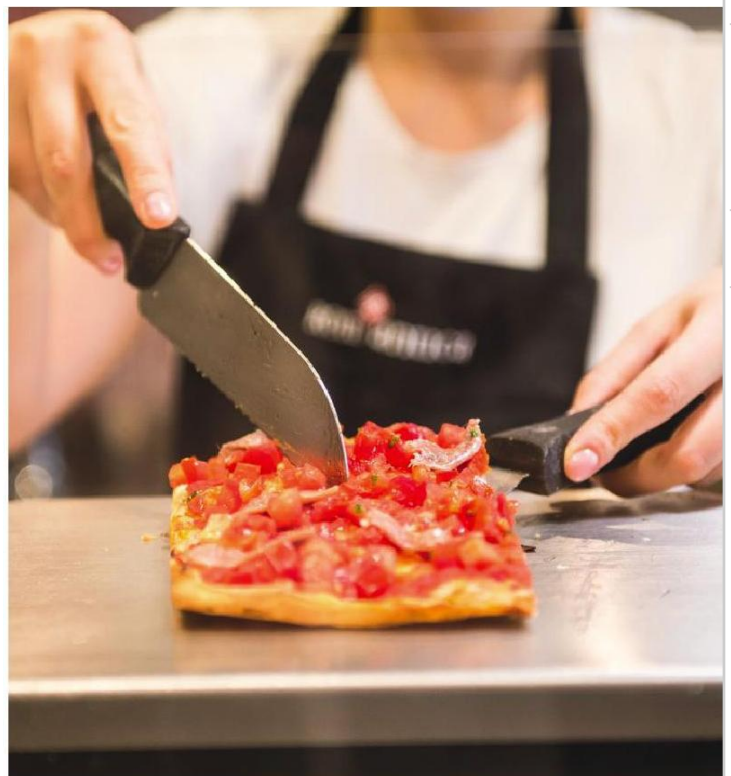
ciana, Arrabbiata, Cacio e Pepe, Gricia e Carbonara). Ci sono poi ricette create con altri simboli altrettanto iconici della romanità, come la pizza con fave, pancetta e pecorino, la pizza con le melanzane all'olio piccante, quella con mortadella e crema di ceci, ma anche con pala, puntarelle e pancetta.

Per i clienti di Rom'Antica è possibile, tra le altre cose, pagare con la food card digitale: si tratta di una carta fedeltà disponibile per smartphone, attraverso app come Wallet e Pass2U, che fun-

ziona sostanzialmente come una carta ricaricabile. Valida in tutti i locali della Vera Srl, la food card ha due diverse funzionalità: oltre a essere ricaricabile in contanti o attraverso movimenti bancari, la card digitale consente di accumulare punti e ricevere coupon da convertire in van-

taggi in termini di sconti o promozioni sugli acquisti nei vari punti vendita della società.

Rom'Antica, a Oriocenter, va ad aggiungersi alle altre tre pizzerie già presenti: Farinella, Just Pizza e Caio.



La pizza di Rom'Antica è una pizza romana artigianale, realizzata con materie prime scelte e selezionate e provenienti solo da produttori italiani



