

RASSEGNA STAMPA

Secondo trimestre 2024



30 giugno 2024



MARGHERITA Srl
Via dell'Industria, 11
31010 Fregona TV
www.margheritasrl.it



**COMUNICATI STAMPA
REALIZZATI**

2° trimestre 2024



Margherita
PASSIONE A MANO

COMUNICATO STAMPA - Aprile 2024

La notizia in breve - Margherita Srl, la storica azienda di Fregona (TV) produttrice di pizza premium, presenta al Cibus una novità assoluta: Ariosa. L'innovativa referenza a marchio Re Pomodoro rappresenta un punto di svolta nel modo di concepire la pizza retail, combinando la convenienza del pre-confezionato con il sapore e la qualità di una pizza appena sfornata. Ariosa si pone come un salto qualitativo e concettuale nell'offerta di prodotti pronti per il consumo, anticipando le tendenze del mercato e rispondendo alle crescenti esigenze dei consumatori, in cerca di soluzioni di alta qualità, praticità e gusto.

Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza

Con il brand **Re Pomodoro** la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con **Ariosa**, un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail.

In occasione del prossimo Cibus, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La Più grande pizzeria d'Italia", si prepara a rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria, l'Ariosa è un prodotto che non solo risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un livello di idratazione dell'80%: una tecnica raffinata che non solo garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta. L'impasto si distingue visivamente per la sua struttura "ariosa" ricca di alveoli che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo approccio meticoloso nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma anche nelle farciture: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente, sia nella ricetta Classica (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella Delicata (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la Decisa (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso, una festa di sapori che rende omaggio alla qualità superiore dei suoi componenti, per un'esperienza da vivere e condividere.

Affiancando l'apprezzata gamma "Metodo Doppia Lievitazione", Ariosa arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di Re Pomodoro, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.

Margherita si conferma il player di riferimento con un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza con un'innovazione che è il frutto della collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e Propizza, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.



Segue ►

Margherita
PASSIONE A MANO

COMUNICATO STAMPA - Aprile 2024

solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti è che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera di dialogo e scambio tra i professionisti del settore, la sua filosofia di prodotto sarà possibile incontrare i pizza, scoprire i dettagli del attivo e discutere di future pizza.



Margherita srl è nata nel 1991 come società a conduzione familiare, dall'esperienza di Fabrizio Taddei che nel 1972 iniziò la sua carriera nel mondo della pizza. A Fregona, in provincia di Treviso, l'azienda è immersa in un contesto ambientale particolarmente salubre e suggestivo, tra i vigneti del Prosecco e la maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d'Italia. Il suo brand Re Pomodoro è conosciuto a livello internazionale per la qualità dei suoi prodotti

realizzati rigorosamente a mano: pizze e snack surgelati e refrigerati di qualità premium. Con 4 stabilimenti produttivi, 350 addetti e 65 milioni di fatturato, può definirsi a pieno titolo "La più grande pizzeria d'Italia", insieme alla società di produzione Prodi Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH. Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 80 milioni di euro.

Margherita srl - Via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - www.margheritasrl.it

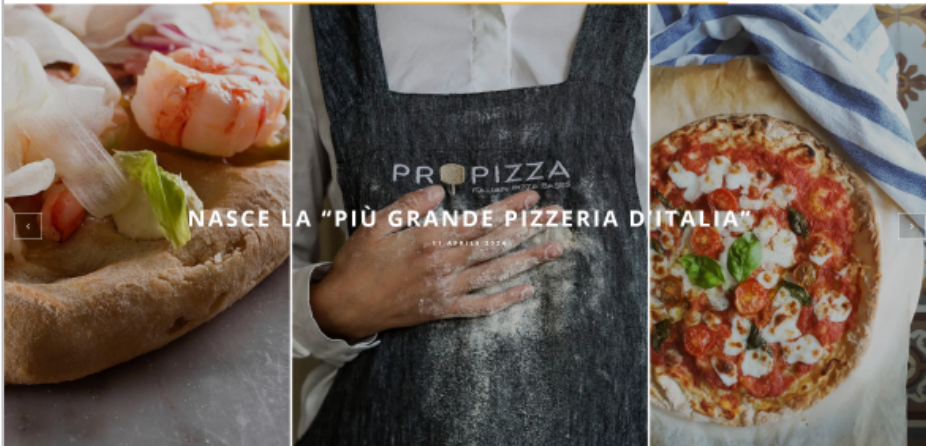


UFFICIO STAMPA - T. +39.051.4450204 - T. +39.051.623715 - press@borderlineagency.com
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.348.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



**TESTATE
ONLINE**

Aprile 2024



NASCE LA "PIÙ GRANDE PIZZERIA D'ITALIA"

Home > News

di **Andrea Beato**

Margherita ha completato la propria gamma con l'acquisizione di una quota di maggioranza dell'abruzzese ProPizza, includendo pinse, focacce e basi per pizza di alta qualità.

PROPIZZA CONTINUERÀ A ESSERE GUIDATA DALLE FAMIGLIE DELLA ROCCA E FALCONE

Margherita, società con sede a Fregona (Treviso), dal 2020 di proprietà del gruppo svizzero Idak Food Group, specializzato in alimenti surgelati di alta qualità, di cui costituisce il segmento "Pizza & pizza snack", ha confermato l'acquisizione di una partecipazione di maggioranza di **ProPizza**, ampliando così la gamma con prodotti di alta qualità: **pinse**, **focaccia** e **basi pizza**. «Questa acquisizione completa la nostra gamma di prodotti premium per la **pizza**, consentendoci di continuare a crescere sul mercato offrendo ai nostri clienti una gamma completa di prodotti di altissima qualità - ha spiegato **Andrea Ghia**, amministratore delegato di Margherita, precisando che ProPizza, quartier generale a **Moscufo (Pescara)**, fondata nel 2003 e che oggi impiega circa 40 addetti, con un fatturato di 9 milioni di euro, focalizzando la produzione sull'eccellenza con referenze distribuite principalmente in Europa e in Italia, continuerà a essere gestita dagli attuali proprietari, le famiglie **Della Rocca** e **Falcone**, che manterranno una significativa partecipazione di minoranza -».

UN GRANDE GRUPPO PER L'ULTERIORE CRESCITA DI PROPIZZA

La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo di ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria, tanto da consentire a Margherita di potersi fregiare del titolo di "più grande pizzeria d'Italia", grazie alla presenza di 400 pizzaioli esperti che realizzano a mano tutto il processo produttivo. Dal canto loro gli amministratori di **ProPizza**, **Carmine Falcone** e **Luca Della Rocca**, hanno salutato l'operazione con grande entusiasmo: «Entrare a far parte di un Gruppo così importante, con il quale si condividono a pieno i valori alla base del nostro percorso, aiuta ulteriormente la crescita e la migliore diffusione dei nostri prodotti che manterranno l'alta qualità che ci ha fatto conoscere sul mercato».

Un'operazione strategica anche per **Christof Lehmann**, ceo di Idak Food Group, orgoglioso della crescita: «il nostro obiettivo dichiarato è quello di effettuare acquisizioni strategiche e costruire una rete per lo sviluppo, fortemente collegato, di aziende e produttori specializzati nel settore dei surgelati premium in Europa. **ProPizza** si inserisce, quindi, perfettamente nel nostro portafoglio».



**TESTATE
ONLINE**

Maggio 2024



[Clicca qui per visualizzarla online](#)



Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza!

Vieni a trovarci al
PAD 3 | Stand G031
in co-esposizione
con **ProPizza**



Ricevi questa email perché sei iscritto alla nostra Newsletter settimanale. Se pensi sia un errore o se non vuoi più ricevere la nostra Newsletter puoi disiscriverti cliccando sul link posto alla fine di questa email.

[CONTATTI](#) → [PRIVACY](#) → [EDIZIONIDM](#) →



Distribuzionemoderna.info è una testata pubblicata da Edizioni DM, società editrice digital specializzata nel mondo del retail a cui fanno capo anche Ristorazione Moderna, DM Magazine, PL Magazine, Greenretail e Technoretail.

Qualora non intendessi più ricevere nostre newsletter ti preghiamo di cliccare sul pulsante qui sotto riportato.

[Annulla l'iscrizione](#)





LA PIÙ GRANDE PIZZERIA D'ITALIA



PARMA. 7|10 MAGGIO. 2024

Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza!

Cibus 24
PAD 3 | Stand G031
In co-esposizione con ProPizza



Da 30 anni produciamo pizze e snack veramente stesi e farciti a mano.

"Non una pizza surgelata qualunque, ma la migliore."

Seguendo le parole del fondatore *Fabrizio Taddei*, in 30 anni Margherita è diventata una grande impresa dal respiro internazionale, riconosciuta per la qualità dei suoi prodotti. Tanti esperti pizzaioli creano ogni giorno centinaia di pizze stese e farcite a mano, poi surgelate e offerte al grande pubblico. Una storia imprenditoriale che mantiene viva la passione e il gusto autentico della pizzeria italiana.

4 STABILIMENTI PRODUTTIVI	350+ ADDETTI SPECIALIZZATI	170K+ PRODOTTI AL GIORNO
--	---	---------------------------------------

Stai cercando un prodotto di alta qualità per il tuo business? Entra in contatto con il nostro team per un assaggio della nostra offerta.

Nome*

Cognome*



Azienda*

Email*

Recapito telefonico
+39

Compilando questo form dichiaro di voler ricevere informazioni da Margherita Srl. Leggi la nostra [Informativa sulla privacy](#)

Invia richiesta di contatto

MARCHERITA SRL
Pizza & Snack surgelati e refrigerati di alta qualità
Via dell'Industria 11 | Fregona (TV) Italia
P.IVA: 03603040266
margheritasrl.it

Consulta la nostra [privacy policy](#)

[in](#) [🔗](#)



GDONews

76.817 follower

4 ore • 🌐

+ Segui ...

Margherita SRL presenta l'**#Ariosa**, un nuovo concetto di pizza raccontato da **Andrea Ghia**






Abruzzo Popolare

TERU TR BLISSE WISGAS

AMBIENTE ASSOCIAZIONI CULTURA ECONOMIA E LAVORO POLITICA SALUTE E BENESSERE SP

CONTATTI

Home / 2024 / Maggio / 7 / MARGHERITA AL CIBUS



MARGHERITA AL CIBUS

Evolve il concetto di pizza. La collaborazione tra la pescarese Propizza e la trevigiana Margherita rivoluziona con Ariosa il concetto di pizza in anteprima a Cibus 2024

Con il brand Re Pomodoro la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con Ariosa, un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail.

Parma, 7 maggio 2024. In occasione del prossimo Cibus, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La Più grande pizzeria d'Italia", si prepara a rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria, l'Ariosa è un prodotto che non solo risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un livello di idratazione dell'80%: una tecnica raffinata che non solo garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta. L'impasto si distingue visivamente per la sua struttura "ariosa" ricca di alveoli che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo approccio meticoloso nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma anche nelle farciture: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente, sia nella ricetta Classica (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella Delicata (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la Decisa (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso, una festa di sapori che rende omaggio alla qualità superiore dei suoi componenti, per un'esperienza da vivere e condividere.

Affiancando l'apprezzata gamma "Metodo Doppia Lievitazione", Ariosa arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di Re Pomodoro, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.

Margherita si conferma il player di riferimento con un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza con un'innovazione che è il frutto della collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e Propizza, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera servirà come piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore, dove l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni. Sarà possibile incontrare i team di Margherita e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.

Margherita srl, nata dall'esperienza di Fabrizio Taddei e costituita nel 2001 a Fregona (TV), è situata tra le colline del Prosecco, nei pressi della maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d'Italia. La qualità dei suoi prodotti è riconosciuta a livello nazionale con il brand Re Pomodoro, ma soprattutto internazionale grazie alla distribuzione di pizze e snack surgelati e freschi per importanti insegne della GDO europea, nonché nel settore food-service e/o ho.re.ca.

Il processo produttivo custodisce da sempre un'anima artigianale: ogni pallina d'impasto viene stesa e farcita a mano. In questo modo si mantiene la struttura dell'impasto e si ottiene una qualità molto elevata, paragonabile alla migliore pizzeria. Insieme alla società di produzione Prodal Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH, Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 85 milioni di euro. www.margheritasrl.it



HOME>MARGHERITA RIVOLUZIONA CON ARIOSA IL CONCETTO DI PIZZA IN ANTEPRIMA A CIBUS 2024

MAGGIO 07, 2024 - MARGHERITA

MARGHERITA RIVOLUZIONA CON ARIOSA IL CONCETTO DI PIZZA IN ANTEPRIMA A CIBUS 2024

La notizia in breve – Margherita Srl, la storica azienda di Fregona (TV) produttrice di pizza premium, presenta al Cibus una novità assoluta: Ariosa. L'innovativa referenza a marchio Re Pomodoro rappresenta un punto di svolta nel modo di concepire la pizza retail, combinando la convenienza del pre-confezionato con il sapore e la qualità di una pizza appena sfornata. Ariosa si pone come un salto qualitativo e concettuale nell'offerta di prodotti pronti per il consumo, anticipando le tendenze del mercato e rispondendo alle crescenti esigenze dei consumatori, in cerca di soluzioni di alta qualità, praticità e gusto.

Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza

Con il brand Re Pomodoro la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con Ariosa, un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail.

In occasione del prossimo Cibus, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La Più grande pizzeria d'Italia", si prepara a rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria, l'Ariosa è un prodotto che non solo risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un livello di idratazione dell'80%: una tecnica raffinata che non solo garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta. L'impasto si distingue visivamente per la sua struttura "ariosa" ricca di alveoli che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo approccio meticoloso nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma anche nelle farciture: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente, sia nella ricetta Classica (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella Delicata (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la Decisa (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso, una festa di sapori che rende omaggio alla qualità superiore dei suoi componenti, per un'esperienza da vivere e condividere.

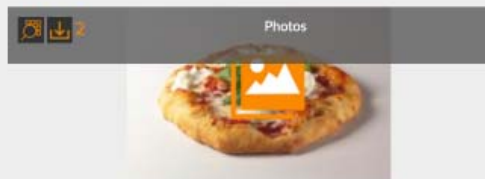
Affiancando l'apprezzata gamma "Metodo Doppia Lievitazione", Ariosa arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di Re Pomodoro, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.

Margherita si conferma il player di riferimento con un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza con un'innovazione che è il frutto della collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e Propizza, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera servirà come piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore, dove l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni. Sarà possibile incontrare i team di Margherita e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.

[Leggi meno](#)

FOTOGALLERY (2) Login to download



DOCUMENTI (1) Login to download



Comunicato stampa

33KB

Largo Consumo

14/05/2024

05/2024 - Notizia breve di comunicazione d'Impresa - Redazione di Largo Consumo

VISTO A CIBUS 2024

Margherita, un nuovo concetto di pizza



Ariosa, buona, gourmet: **Margherita srl**, specializzata nella produzione di pizza premium surgelata, a **Cibus** porta in anteprima **Ariosa**, la nuova pizza per il mercato della grande distribuzione a marchio **Re Pomodoro** in vendita da settembre.

"Realizzata in collaborazione con **Propizza**, - illustra **Alberto Zanardo**, Marketing & Communication Manager - è la nuova proposta premium per gli scaffali della gdo per una soluzione come in pizzeria.

Alla base ci sono elementi selezionati e una lavorazione sapiente che rende l'impasto unico e leggero, e un formato inedito e versatile che la rende perfetta per una cena, uno snack, un aperitivo, reinventando le occasioni di consumo".

Alla ricetta classica cara agli italiani si aggiunge infatti l'innovazione con un metodo a doppia lievitazione, una idratazione della pasta all'80% e una ricetta semplice ma golosa e personalizzabile per le farciture.

L'azienda trevigiana non smette di crescere: 85 milioni di previsione di fatturato 2024, quasi 400 addetti, 4 stabilimenti complessivi, 270mila pezzi prodotti al giorno tra pizze e snack distribuiti per l'80% all'estero e molto a private label fanno di Margherita un player di riferimento nel settore grazie a continue acquisizioni che potenziano progressivamente il presidio del mercato, la capacità produttiva e la presenza a scaffale con la pizza e gli altri prodotti da forno.

Margherita, la "pizzeria più grande d'Italia": "Sempre più tech, ma le nostre pizze sono insostituibili"

DI LUCA VECELLIO · DOMENICA, 5 MAGGIO 2024



Andrea Ghia, amministratore delegato di Margherita S.r.l.

Si definisce "la pizzeria più grande d'Italia" proprio per l'approccio artigianale che continua a adottare nelle sue linee di produzione e, al contempo, mantiene uno sguardo rivolto al futuro del settore alimentare, cercando l'equilibrio tra distribuzione, sostenibilità e qualità, sia nei prodotti freschi che in quelli surgelati, registrando una crescita inarrestabile anche fuori dall'Europa.



Intervista ad Andrea Ghia, amministratore delegato di Margherita S.r.l. - Video di Luca Vecellio

La **pizza Margherita**, in effetti, è proprio quel classico che si è soliti chiedere quando si vuole testare la qualità di una nuova pizzeria senza farsi distrarre dagli ingredienti ed è forse quest'autenticità tipicamente tricolore che il fondatore, **Fabrizio Taddei**, volle rappresentare dando alla sua azienda questo nome.

Margherita S.r.l. nacque proprio a **Fregona** dall'intuizione del giovane proprietario di una pizzeria, Taddei appunto, che scelse di intraprendere una strada diversa dalla ristorazione. La sua, quella di industrializzare la produzione di una pizza differente da quelle a disposizione sul mercato, fu una **missione ambiziosa**, ma anche oggettivamente geniale: oggi la sua Margherita, che continua a ragionare come una pizzeria in termini qualitativi, conta quattrocento collaboratori, quattro siti produttivi e più di dieci linee di produzione. In continua crescita, anche considerando la recente acquisizione a Pescara di un'azienda produttrice di basi per pizza, vende ed è richiesta in **oltre trenta Paesi del mondo**, con un 80% del business dedicato a private label all'estero.

Visitando lo **stabilimento "M3" di Fregona**, posizionato "in cima" alla zona industriale, ci sorprendiamo di come il processo di lavorazione alterni tecnologie di nuova generazione a fasi di lavorazione dell'impasto completamente manuali (e prevalentemente al femminile), su ordinate linee di produzione che prevedono diverse sezioni dedicate al controllo qualità. Ci fermiamo in particolare a osservare le addette alla manipolazione dell'impasto, che modellano le forme facendole roteare e stendendole velocemente come in una performance di giocoleria, per poi passarle alle colleghe che provvedono a farcirle.

Completato il tour e assaggiata qualche fetta di pizza - ce lo consentirete - chiediamo ad **Andrea Ghia**, amministratore delegato dell'azienda, su quali valori si basi la quotidianità di quest'impresa, nata in un territorio dove la pizza non era certo riconosciuta come un prodotto tipico ma che ormai, in un certo senso, lo è diventata, anche grazie alla presenza di uno spaccio aziendale in paese.

"Ogni prodotto viene fatto con il metodo, con i tempi, con la qualità di una pizzeria - spiega l'ad Ghia - Vuol dire che partiamo dall'impasto, scegliamo farine italiane, utilizziamo lievito madre e sempre in quantità moderate affinché l'impasto, contenuto in celle dedicate, possa lievitare nei tempi corretti. Quando l'impasto è pronto lo portiamo in produzione, dove passa nelle mani dei nostri pizzaioli. O meglio delle nostre pizzaiole, perché più del 60% dell'organico è femminile. È la capacità delle nostre persone nel tirare l'impasto che determina gran parte della qualità finale dell'impasto. Subito dopo il prodotto viene cotto, abbattuto ed eventualmente surgelato".

Un tempo si soleva dire che il surgelato era sempre sinonimo di compromesso a livello di qualità. È ancora così?

Premetto che noi produciamo sia surgelato che fresco, quindi siamo imparziali nel dire che non c'è nulla di più falso nel dire che il prodotto surgelato è di qualità b rispetto a quello fresco. Per quanto ci riguarda, per esempio, è esattamente lo stesso prodotto, con gli stessi metodi di lavorazione e gli stessi effetti nutrizionali. **Quello che cambia eventualmente è il confezionamento e la temperatura di conservazione**, quindi la longevità della data di scadenza. Nel caso del congelamento i valori nutrizionali si cristallizzano, tanto che quando viene riscaldato, sia pure in padella, sprigiona esattamente lo stesso sapore.

Come avete fatto, dalla piccola Fregona, a farvi conoscere all'estero in un settore così competitivo?

Il vantaggio è che oggi Margherita può contare su un'offerta di gamma completa, anche grazie a una recente acquisizione che le permette di produrre anche la pizza-focaccia e la pala romana; pertanto, lavoriamo a trecentosessanta gradi sia nel mondo Horeca che nella grande distribuzione offrendo specialmente lavori semilavorati. Nel mondo GDO produciamo anche i nostri snack surgelati e prodotti dedicati alla gastronomia. **Come abbiamo ottenuto questo risultato?** Semplicemente **facendo assaggiare i nostri prodotti**, che non hanno niente a che vedere con il prodotto industriale standard. La tendenza dei consumatori è quella di ricercare un prodotto autentico ed è esattamente quello che noi forniamo.

Sarete d'accordo nel dire che prima di tutto un'azienda la fanno le persone. Margherita di che tipo di professionalità necessita e perché?

In Margherita abbiamo più di quattrocento persone, quindi l'elemento umano è fondamentale e senza le capacità dei nostri addetti noi non potremmo fare ciò che facciamo. In loro cerchiamo sempre la passione, perché il nostro lavoro è fatto di piccole cose, di dettagli e gestualità. Certo poi occorre insegnare a chi arriva qui a lavorare come vorremmo noi, perché i nostri metodi sono per molti aspetti diversi da altre aziende. Abbiamo un processo di formazione interno che porta l'operatore a coprire tutte le fasi della produzione, in modo che il lavoro sia a rotazione e che continui a portare nuovi stimoli.

E per il futuro?

Abbiamo le idee abbastanza chiare: ho definito Margherita come **la pizzeria più grande d'Italia** perché questo è e questo sarà in futuro. Dietro a questo concetto c'è una metodologia che può evolvere ma che non potrà mai radicalmente cambiare. Alcune parti della produzione, quelle più usuranti e faticose, potranno venire sostituite dalla tecnologia, sebbene quest'ultima non sia attualmente disponibile, mentre altre saranno sempre caratterizzate dal saper fare della nostra gente.

(Foto e video: Qdpnews.it © riproduzione riservata).

#Qdpnews.it



HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWO

Margherita a Cibus 2024 con Ariosa: il nuovo standard di eccellenza nel Retail della pizza

A Cibus Margherita presenta Ariosa, referenza innovativa che combina la convenienza del preconfezionato con il sapore e la qualità di una pizza appena sfornata

CIBUS

Redazione 7 Maggio 2024 - 11:02

HORECA È MEDIA PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE



A Cibus presso lo stand G 31 - Padiglione 3, **Margherita Srl**, azienda con sede a Fregona (TV) rinomata per il suo processo di preparazione artigianale e conosciuta come "La Più grande pizzeria d'Italia", svelerà una novità destinata a rivoluzionare il mercato retail: **Ariosa**, un nuovo format di pizza gourmet che si integra perfettamente nella filosofia di **Re Pomodoro**. Frutto di un'accurata ricerca e innovazione culinaria, l'Ariosa non solo soddisfa le esigenze di praticità, ma affascina anche i veri appassionati di pizza per la sua qualità e il suo gusto eccezionale.

La sua base è il risultato di un **processo di lievitazione di 48 ore** combinato ad un livello di **idratazione dell'80%**: una tecnica raffinata che non solo garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta. L'impasto si distingue visivamente per la sua struttura "ariosa" ricca di alveoli che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo approccio meticoloso nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma anche nelle **farcite**: ingredienti freschi e accostamenti creativi garantiscono un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente, sia nella **ricetta Classica** (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella **Delicata** (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la **Decisa** (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso, una festa di sapori che rende omaggio alla qualità superiore dei suoi componenti, per un'esperienza da vivere e condividere.

Affiancando l'apprezzata **gamma "Metodo Doppia Lievitazione"**, Ariosa arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di Re Pomodoro, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.

Margherita si conferma il player di riferimento con un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza con un'innovazione che è il frutto della collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra **Margherita**, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e **Propizza**, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera **gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service**, inclusi snack e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue **Margherita**. La partecipazione alla fiera servirà come piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore, dove l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni. Sarà possibile incontrare i team di **Margherita** e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.

Margherita srl, nata dall'esperienza di Fabrizio Taddei e costituita nel 2001 a Fregona (TV), è situata tra le colline del Prosecco, nei pressi della maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d'Italia. La qualità dei suoi prodotti è riconosciuta a livello nazionale con il brand Re Pomodoro, ma soprattutto internazionale grazie alla distribuzione di pizze e snack surgelati e freschi per importanti insegne della GDO europea, nonché nel settore food-service e/o ho.re.ca.

Il processo produttivo custodisce da sempre un'anima artigianale: ogni pallina d'impasto viene stesa e farcita a mano. In questo modo si mantiene la struttura dell'impasto e si ottiene una qualità molto elevata, paragonabile alla migliore pizzeria. Insieme alla società di produzione Prodal Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH, Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 85 milioni di euro.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Leggi news

mediakey

MARGHERITA AL CIBUS EVOLVE IL CONCETTO DI PIZZA



In occasione del prossimo Cibus, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La Più grande pizzeria d'Italia", si prepara a rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria, l'Ariosa è un prodotto che non solo risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un livello di idratazione dell'80%: una tecnica raffinata che non solo garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta. L'impasto si distingue visivamente per la sua struttura "ariosa" ricca di alveoli che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo approccio meticoloso nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma anche nelle farciture: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente, sia nella ricetta Classica (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella Delicata (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la Decisa (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).


Ariosa è un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso, una festa di sapori che rende omaggio alla qualità superiore dei suoi componenti, per un'esperienza da vivere e condividere.

Affiancando l'apprezzata gamma "Metodo Doppia Lievitazione", Ariosa arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di Re Pomodoro, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.

Margherita si conferma il player di riferimento con un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza con un'innovazione che è il frutto della collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e Propizza, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera servirà come piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore, dove l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni. Sarà possibile incontrare i team di Margherita e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.




**OTTICHE PARALLELE MAGAZINE**
Cultura a 360° a portata di click

HOME CONTATTI REDAZIONE INFORMAZIONI

NON SOLO CIBO E VINO


Ariosa: Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza, un nuovo formato di pizza gourmet



Data: 8 Maggio 2024
0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

“ Con il brand **Re Pomodoro** la più grande “pizzeria” d’Italia amplia la già ricca offerta esistente destinato a rivoluzionare il mercato retail. Un prodotto che sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.




In occasione di Cibus, a Parma fino al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come “La Più grande pizzeria d’Italia”, si prepara a rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro.

Nata da un’attenta ricerca e innovazione culinaria, l’Ariosa è un prodotto che non solo risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un livello di idratazione dell’80%: una tecnica raffinata che non solo garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta. L’impasto si distingue visivamente per la sua struttura “ariosa” ricca di alveoli che all’assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo approccio meticoloso nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma anche nelle farciture: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono un’esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente, sia nella ricetta **Classica** (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella **Delicata** (stracciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la **Decisa** (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso, una festa di sapori che rende omaggio alla qualità superiore dei suoi componenti, per un’esperienza da vivere e condividere.



Affiancando l’ apprezzata gamma “Metodo Doppia Lievitazione”, Ariosa arricchisce e diversifica l’offerta gourmet di Re Pomodoro, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.

Margherita si conferma il player di riferimento con un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza con un’innovazione che è il frutto della collaborazione strategica e l’unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e Propizza, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l’utilizzo d’ingredienti scelti, l’accuratezza e l’artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.

Margherita srl, nata dall’esperienza di Fabrizio Taddei e costituita nel 2001 a Fregona (TV), è situata tra le colline del Prosecco, nei pressi della maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d’Italia. La qualità dei suoi prodotti è riconosciuta a livello nazionale con il brand Re Pomodoro, ma soprattutto internazionale grazie alla distribuzione di pizze e snack surgelati e freschi per importanti insegne della GDO europea, nonché nel settore food-service e/o ho.re.ca. Il processo produttivo custodisce da sempre un’anima artigianale: ogni pallina d’impasto viene stesa e farcita a mano. In questo modo si mantiene la struttura dell’impasto e si ottiene una qualità molto elevata, paragonabile alla migliore pizzeria. Insieme alla società di produzione Prodal Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH, Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 85 milioni di euro. www.margheritasrl.it



UDC

UOMINI & DONNE
DELLA COMUNICAZIONE

MARKETING

TREND METER

TECH & DIGITAL

MEDIA

SOCIAL

CAMBI POLTRONA

INTERVISTE

FC

HOME » MARKETING » BRAND » MARGHERITA AL CIBUS EVOLVE IL CONCETTO DI PIZZA



Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza

Postato da: Redazione il: Maggio 08, 2024 In: Brand, MARKETING, slider

Stampa Email

In occasione del **Cibus**, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La Più grande pizzeria d'Italia", si prepara a **rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet** che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. **Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria**, l'Ariosa è un prodotto che non solo **risponde alle esigenze di praticità** ma **sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto**.

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un **livello di idratazione dell'80%**: una tecnica raffinata che non solo **garantisce una leggerezza sorprendente**, ma **esalta anche la croccantezza della crosta**. L'impasto si distingue visivamente per la sua **struttura "ariosa" ricca di alveoli** che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo **approccio meticoloso** nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma **anche nelle farciture**: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono **un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente**, sia nella **ricetta Classica** (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella **Delicata** (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o **la Decisa** (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Margherita al Cibus: con il brand Re Pomodoro la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con Ariosa, un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail

Ariosa è **un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso**, una festa di sapori che rende omaggio alla **qualità superiore dei suoi componenti**, per **un'esperienza da vivere e condividere**.

Affiancando l'apprezzata gamma **"Metodo Doppia Lievitazione"**, Ariosa arricchisce e diversifica l'**offerta gourmet di Re Pomodoro**, trovando una nuova espressione che **unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia**.

Margherita si conferma il player di riferimento con **un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza** con un'innovazione che è il frutto della **collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita**, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e **Propizza**, leader di qualità nei prodotti pinso, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con **ProPizza** nasce dalla **condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza**, come **l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione** che portano alla creazione di **una vera pizza di pizzeria**.

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera servirà come **piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore**, dove **l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni**. Sarà possibile incontrare i **team di Margherita e Propizza**, scoprire i **dettagli del processo creativo e produttivo** e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.



MEZZOPIENO *News*

LE BUONE NOTIZIE CHE CAMBIANO IL MONDO

VINO GRATIS A CHI RINUNCIA AL CELLULARE AL RISTORANTE



A Verona ha aperto da pochi giorni un ristorante dove ai clienti è proposto di rinunciare al cellulare per potersi godere appieno la serata e per favorire il dialogo.

Si chiama 'Al Condominio' e all'entrata ha una serie di cassette adibite a custodire gli smartphone dei clienti che accettano la proposta, che non è comunque obbligatoria.

Il menù riporta la scritta: "Siamo lieti di offrire 1 bottiglia di Maia Wine Pinot Nero ad ogni coppia che sceglierà di riporre i propri smartphone nella nostra cassetta condominiale e 1 bottiglia ogni 4 persone per i gruppi". Dopo un primo imbarazzo sono molti i clienti che accettano, circa un terzo, sono soprattutto i millennial (30 e 40enni).

"Abbiamo tutti bisogno di rallentare, essere sempre raggiungibili e operativi porta all'exasperazione e può diventare una trappola per l'essere umano" raccontano i gestori del ristorante "La nostra proposta è ritrovare il tempo per raccontarsi a tavola, condividendo un momento di relax, vis -à -vis e senza interruzioni" aggiungono. Per essere coerenti, i gestori del locale hanno menù solo cartacei, senza alcun Qr Code e le recensioni possono essere fatte solo con carta e penna. Il ristorante punta a diventare una catena in tutta Italia, con lo stesso concetto di condominio dove ricominciare a conoscersi e a parlarsi.

Fonte: Al Condominio; foto di Helena Lopes



VERIFICATO ALLA FONTE | Guarda il protocollo di Fact checking delle notizie di Mezzopieno



GDO ▾ INDUSTRIA ▾ FOCUS CATEGORIE MERCEOLOGICHE STRUMENTI PER I MANAGER ▾ PODCAST ▾ ABBONAMENTI

Industria Freddo

Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza

Con il brand *Re Pomodoro* la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con *Ariosa*, un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail.

Di Redazione - 14 Maggio 2024



In occasione del prossimo Cibus, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 **Margherita Srl**, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "**La Più grande pizzeria d'Italia**", si prepara a rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: *Ariosa*, un nuovo format di pizza gourmet che si inserisce perfettamente nella filosofia di **Re Pomodoro**.

Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria, **l'Ariosa** è un prodotto che non solo risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto. La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un livello di idratazione dell'80%: una tecnica raffinata che non solo garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta. L'impasto si distingue visivamente per la sua struttura "ariosa" ricca di alveoli che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo approccio meticoloso nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma anche nelle farciture: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente, sia nella ricetta **Classica** (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella **Delicata** (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la **Decisa** (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).



Ariosa è un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso, una festa di sapori che rende omaggio alla qualità superiore dei suoi componenti, per un'esperienza da vivere e condividere.

Affiancando l'apprezzata gamma

"**Metodo Doppia Lievitazione**", *Ariosa* arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di *Re Pomodoro*, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.

Margherita si conferma il player di riferimento con un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza con un'innovazione che è il frutto della collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e Propizza, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. **La partecipazione alla fiera servirà come piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore**, dove l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni. Sarà possibile incontrare i team di Margherita e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.



Con Voi on line dal 2004

NATOCONLAVALIGIA



HOME ARTE & CULTURA ASSAGGI & GUSTI VIAGGI & STILI AUTO & MOTO MANIFESTAZIONI VIDEO



ASSAGGI & GUSTI AZIENDE & PRODOTTI NATOCONLAVALIGIA

MARGHERITA AL CIBUS EVOLVE IL CONCETTO DELLA PIZZA

di Giovanni Tavassi | 15/05/2024 | ariosa, lievitazione, pizza, margherita, natoconvaligia, pizza

CON IL BRAND RE POMODORO LA PIÙ GRANDE 'PIZZERIA' D'ITALIA AMPLIA LA GIÀ RICCA OFFERTA ESISTENTE CON ARIOSA, UN PRODOTTO GOURMET DESTINATO A RIVOLUZIONARE IL MERCATO RETAIL.



Al Cibus di Parma l'azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La Più grande pizzeria d'Italia", è pronta a rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria, l'Ariosa è un prodotto che non solo risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un livello di idratazione dell'80%: una tecnica raffinata che non solo garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta. L'impasto si distingue visivamente per la sua struttura "ariosa" ricca di alveoli che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo approccio meticoloso nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma anche nelle farciture: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente, sia nella ricetta Classica (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella Delicata (stracciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la Decisa (pomodoro, provela affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso, una festa di sapori che rende omaggio alla qualità superiore dei suoi componenti, per un'esperienza da vivere e condividere.

Affiancando l'apprezzata gamma "Metodo Doppia Lievitazione", Ariosa arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di Re Pomodoro, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.

Margherita si conferma il player di riferimento con un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza con un'innovazione che è il frutto della collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e Propizza, leader di qualità nei prodotti pizza, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.

Cibus è stata una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera servirà come piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore, dove l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni. Sarà possibile incontrare i team di Margherita e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.

Margherita srl, nata dall'esperienza di Fabrizio Taddei e costituita nel 2001 a Fregona (TV), è situata tra le colline del Prosecco, nei pressi della maestosa foresta del Consiglio, seconda foresta d'Italia. La qualità dei suoi prodotti è riconosciuta a livello nazionale con il brand Re Pomodoro, ma soprattutto internazionale grazie alla distribuzione di pizze e snack surgelati e freschi per importanti insegne della GDO europea, nonché nel settore food-service e/o ho.re.ca. Il processo produttivo custodisce da sempre un'anima artigianale: ogni pallina d'impasto viene stesa e farcita a mano. In questo modo si mantiene la struttura dell'impasto e si ottiene una qualità molto elevata, paragonabile alla migliore pizzeria. Insieme alla società di produzione Prodai Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH, Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 95 milioni di euro. www.margheritasrl.it

15/05/2024 18:13:44 Nota stampa "borderline"

← VIDEO - CONFERENZA STAMPA GRUPPO MONTI SALLUTE PIU'

GEM ISLAND FESTIVAL ALL'ISOLA D'ELBA →



GIOVANNI TAVASSI

Sono nato nel 1957 - Diplomato al Liceo Artistico di Napoli - Vivo a Portomaggiore (FE) - Ho lavorato in RFI come Professional dell'Alta Velocità. Sono il Direttore di www.natoconvaligia.info, sito non commerciale, che è in rete dal 2004. Appassionato di Turismo, arte, cultura, food, wine e tanto altro, ho realizzato questo sito per accompagnare i nostri lettori verso mete turistiche, musei, luoghi, fiere, sagre, sport... Operatore per quanto riguarda la realizzazione, il montaggio e la messa in rete, su youtube al mio canale Enneweb TV, delle videointerviste. Scrivo nelle varie sezioni del sito e gestisco tutti gli altri collaboratori che scrivono sul sito. Faccio parte, come associato, di ARGA (Associazione Regionale dei Giornalisti Agricoli, Agroalimentari, Ambientali).



**ARTICLE
MARKETING**

Maggio 2024



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi, Fiere e Sagre, Gastronomia, Varie](#) » [Blog article: Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza | Comunicati stampa](#)

Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza

13 Maggio 2024 da [Borderline Agency](#)

Con il brand Re Pomodoro la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con Ariosa, un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail.

In occasione del prossimo **Cibus, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl**, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La **Più grande pizzeria d'Italia**", si prepara a **rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet** che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. **Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria**, l'Ariosa è un prodotto che non solo **risponde alle esigenze di praticità** ma **sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto**.

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un **livello di idratazione dell'80%**: una tecnica raffinata che non solo **garantisce una leggerezza sorprendente**, ma **esalta anche la croccantezza della crosta**. L'impasto si distingue visivamente per la sua **struttura "ariosa" ricca di alveoli** che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo **approccio meticoloso** nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma **anche nelle farciture**: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono **un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente**, sia nella **ricetta Classica** (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella **Delicata** (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o **la Decisa** (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è **un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso**, una festa di sapori che rende omaggio alla **qualità superiore dei suoi componenti**, per **un'esperienza da vivere e condividere**.

Affiancando l'apprezzata gamma "**Metodo Doppia Lievitazione**", **Ariosa arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di Re Pomodoro**, trovando una nuova espressione che **unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia**.

Margherita si conferma il player di riferimento con **un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza** con un'innovazione che è il frutto della **collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita**, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e **Propizza**, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare **con ProPizza** nasce dalla **condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza**, come **l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione** che portano alla creazione di **una vera pizza di pizzeria**.

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera servirà come **piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore**, dove **l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni**. Sarà possibile **incontrare i team di Margherita e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo** e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.

www.margheritasrl.it

Margherita srl, nata dall'esperienza di Fabrizio Taddei e costituita nel 2001 a Fregona (TV), è situata tra le colline del Prosecco, nei pressi della maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d'Italia. La qualità dei suoi prodotti è riconosciuta a livello nazionale con il brand Re Pomodoro, ma soprattutto internazionale grazie alla distribuzione di pizze e snack surgelati e freschi per importanti insegne della GDO europea, nonché nel settore food-service e/o ho.re.ca.

Il processo produttivo custodisce da sempre un'anima artigianale: ogni pallina d'impasto viene stesa e farcita a mano. In questo modo si mantiene la struttura dell'impasto e si ottiene una qualità molto elevata, paragonabile alla migliore pizzeria. Insieme alla società di produzione Prodal Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH, Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 85 milioni di euro.



Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza

13 Maggio 2024 di BorderlineAgency

Con il brand Re Pomodoro la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con Ariosa, un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail.

In occasione del prossimo **Cibus, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl**, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La Più

grande pizzeria d'Italia", si prepara a **rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet** che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. **Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria,** l'Ariosa è un prodotto che non solo **risponde alle esigenze di praticità** ma **sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.**

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un **livello di idratazione dell'80%:** una tecnica raffinata che non solo **garantisce una leggerezza sorprendente,** ma **esalta anche la croccantezza della crosta.** L'impasto si distingue visivamente per la sua **struttura "ariosa" ricca di alveoli** che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo **approccio meticoloso** nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma **anche nelle farciture:** ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono **un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente,** sia nella **ricetta Classica** (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella **Delicata** (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o **la Decisa** (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è **un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso,** una festa di sapori che rende omaggio alla **qualità superiore dei suoi componenti,** per **un'esperienza da vivere e condividere.**

Affiancando l'apprezzata gamma "**Metodo Doppia Lievitazione**", **Ariosa arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di Re Pomodoro,** trovando una nuova espressione che **unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.**

Margherita si conferma il player di riferimento con **un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza** con un'innovazione che è il frutto della **collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita,** nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e **Propizza,** leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare **con ProPizza** nasce dalla **condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione** che portano alla creazione di **una vera pizza di pizzeria.**

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera servirà come **piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore,** dove **l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni.** Sarà possibile **incontrare i team di Margherita e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo** e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.

www.margheritasrl.it

Margherita srl, nata dall'esperienza di Fabrizio Taddei e costituita nel 2001 a Fregona (TV), è situata tra le colline del Prosecco, nei pressi della maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d'Italia. La qualità dei suoi prodotti è riconosciuta a livello nazionale con il brand Re Pomodoro, ma soprattutto internazionale grazie alla distribuzione di pizze e snack surgelati e freschi per importanti insegne della GDO europea, nonché nel settore food-service e/o ho.re.ca.

Il processo produttivo custodisce da sempre un'anima artigianale: ogni pallina d'impasto viene stesa e farcita a mano. In questo modo si mantiene la struttura dell'impasto e si ottiene una qualità molto elevata, paragonabile alla migliore pizzeria. Insieme alla società di produzione Prodal Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH, Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 85 milioni di euro.

Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza

Publicata da: [Borderline](#)



Con il brand Re Pomodoro la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con Ariosa, un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail.

In occasione del prossimo **Cibus, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl**, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come **"La Più grande pizzeria d'Italia"**, si prepara a **rivoluzionare il mercato retail con una novità**

assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. **Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria**, l'Ariosa è un prodotto che non solo **risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.**

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un **livello di idratazione dell'80%**: una tecnica raffinata che non solo **garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta.** L'impasto si distingue visivamente per la sua **struttura "ariosa" ricca di alveoli** che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo **approccio meticoloso** nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma **anche nelle farciture**: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono **un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente**, sia nella **ricetta Classica** (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella **Delicata** (stracciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la **Decisa** (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è **un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso**, una festa di sapori che rende omaggio alla **qualità superiore dei suoi componenti, per un'esperienza da vivere e condividere.**

Affiancando l'apprezzata gamma **"Metodo Doppia Lievitazione"**, Ariosa arricchisce e diversifica l'**offerta gourmet di Re Pomodoro, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.**

Margherita si conferma il player di riferimento con **un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza** con un'innovazione che è il frutto della **collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita**, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e **Propizza**, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare **con ProPizza** nasce dalla **condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.**

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera servirà come **piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore, dove l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni. Sarà possibile incontrare i team di Margherita e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo** e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.

www.margheritasrl.it

Margherita srl, nata dall'esperienza di Fabrizio Taddei e costituita nel 2001 a Fregona (TV), è situata tra le colline del Prosecco, nei pressi della maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d'Italia. La qualità dei suoi prodotti è riconosciuta a livello nazionale con il brand Re Pomodoro, ma soprattutto internazionale grazie alla distribuzione di pizze e snack surgelati e freschi per importanti insegne della GDO europea, nonché nel settore food-service e/o ho.re.ca.

Il processo produttivo custodisce da sempre un'anima artigianale: ogni pallina d'impasto viene stesa e farcita a mano. In questo modo si mantiene la struttura dell'impasto e si ottiene una qualità molto elevata, paragonabile alla migliore pizzeria. Insieme alla società di produzione Prodal Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH, Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 85 milioni di euro.



Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza

Con il brand Re Pomodoro la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con Ariosa, un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail.

Bologna, 13/05/2024 ([informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi](#))

In occasione del prossimo Cibus, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La Più grande pizzeria d'Italia", si prepara a rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria, l'Ariosa è un prodotto che non solo risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un livello di idratazione dell'80%: una tecnica raffinata che non solo garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta. L'impasto si distingue visivamente per la sua struttura "ariosa" ricca di alveoli che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo approccio meticoloso nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma anche nelle farciture: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente, sia nella ricetta Classica (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella Delicata (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la Decisa (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso, una festa di sapori che rende omaggio alla qualità superiore dei suoi componenti, per un'esperienza da vivere e condividere.



Affiancando l'apprezzata gamma "Metodo Doppia Lievitazione", Ariosa arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di Re Pomodoro, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.

Margherita si conferma il player di riferimento con un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza con un'innovazione che è il frutto della collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e Propizza, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera servirà come piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore, dove l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni. Sarà possibile incontrare i team di Margherita e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.

Margherita srl, nata dall'esperienza di Fabrizio Taddei e costituita nel 2001 a Fregona (TV), è situata tra le colline del Prosecco, nei pressi della maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d'Italia. La qualità dei suoi prodotti è riconosciuta a livello nazionale con il brand Re Pomodoro, ma soprattutto internazionale grazie alla distribuzione di pizze e snack surgelati e freschi per importanti insegne della GDO europea, nonché nel settore food-service e/o ho.re.ca.

Il processo produttivo custodisce da sempre un'anima artigianale: ogni pallina d'impasto viene stesa e farcita a mano. In questo modo si mantiene la struttura dell'impasto e si ottiene una qualità molto elevata, paragonabile alla migliore pizzeria. Insieme alla società di produzione Prodal Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH, Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 85 milioni di euro.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.margheritasrl.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl](#) ([Leggi tutti i comunicati](#))

via Parisio 16

40137 bologna

borderline@borderlineagency.com



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza >

Margherita al Cibus evolve il concetto di pizza

13 Mag 2024 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Mangiare

Con il brand Re Pomodoro la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con Ariosa, un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail.

In occasione del prossimo **Cibus, a Parma dal 7 al 10 maggio, al Padiglione 3-Stand G 31 Margherita Srl**, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La Più grande pizzeria d'Italia", si prepara a **rivoluzionare il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet** che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. **Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria**, l'Ariosa è un prodotto che non solo **risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.**

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un **livello di idratazione dell'80%**: una tecnica raffinata che non solo **garantisce una leggerezza sorprendente**, ma **esalta anche la croccantezza della crosta**. L'impasto si distingue visivamente per la sua **struttura "ariosa" ricca di alveoli** che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo **approccio meticoloso** nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma **anche nelle farciture**: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono **un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente**, sia nella **ricetta Classica** (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella **Delicata** (stracciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o **la Decisa** (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è **un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso**, una festa di sapori che rende omaggio alla **qualità superiore dei suoi componenti**, per **un'esperienza da vivere e condividere.**

Affiancando l'apprezzata gamma "**Metodo Doppia Lievitazione**", Ariosa arricchisce e diversifica l'**offerta gourmet di Re Pomodoro**, trovando una nuova espressione che **unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.**

Margherita si conferma il player di riferimento con **un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza** con un'innovazione che è il frutto della **collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita**, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e **Propizza**, leader di qualità nei prodotti pinza, focaccia e base per pizza. La scelta di operare **con ProPizza** nasce dalla **condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione** che portano alla creazione di **una vera pizza di pizzeria.**

Cibus sarà una vetrina non solo per Ariosa, ma anche per l'intera gamma di prodotti fatti a mano per il comparto retail e food-service, inclusi snacks e basi per pizza, tutti caratterizzati dall'alta qualità che distingue Margherita. La partecipazione alla fiera servirà come **piattaforma di dialogo e scambio tra i professionisti del settore**, dove **l'azienda illustrerà la sua filosofia di prodotto e le proprie innovazioni**. Sarà possibile **incontrare i team di Margherita e Propizza, scoprire i dettagli del processo creativo e produttivo e discutere di future tendenze nel mercato della pizza.**

www.margheritasrl.it

Margherita srl, nata dall'esperienza di Fabrizio Taddei e costituita nel 2001 a Fregona (TV), è situata tra le colline del Prosecco, nei pressi della maestosa foresta del Cansiglio, seconda foresta d'Italia. La qualità dei suoi prodotti è riconosciuta a livello nazionale con il brand Re Pomodoro, ma soprattutto internazionale grazie alla distribuzione di pizze e snack surgelati e freschi per importanti insegne della GDO europea, nonché nel settore food-service e/o ho.re.ca.

Il processo produttivo custodisce da sempre un'anima artigianale: ogni pallina d'impasto viene stesa e farcita a mano. In questo modo si mantiene la struttura dell'impasto e si ottiene una qualità molto elevata, paragonabile alla migliore pizzeria. Insieme alla società di produzione Prodal Srl di San Donà di Piave, Italia, e alla società di distribuzione Margherita (Schweiz) AG di Spreitenbach, CH, Margherita impiega oltre 400 persone e genera un fatturato di circa 85 milioni di euro.



**TESTATE
ONLINE**

Giugno 2024



Il primo quotidiano sulla GDO Aggiornato il 11 Giugno 2024 - ore 17:30


DM DISTRIBUZIONE MODERNA NEWS VIDEO DM MAGAZINE PL MAGAZINE SPECIALI EDMSTORE CATEGORIE

Articolo
Aldi: un nuovo punto vendita a Mariano Comense


MAGAZINE
Skipper e WeRoad definiscono l'identikit del viaggiatore moderno

MONITORING
In arrivo la Cif Sneaker in edizione limitata


SPONSORIZZAZIONE
Fiordifrutta di Rigoni di Asiago partner della Strawwoman 2024



LA NOTIZIA DEL GIORNO



Il Gigante fa 61 a Desio e rigenera un immobile abbandonato da 5 anni



... DORMIGLIONI

LE ALTRE NEWS Vedi tutte

SPONSORIZZAZIONE
San Carlo: Veggy Good al fianco dei Mi Games a Milano

MARKETING
Kellanova riqualifica il playground di Torino

NOTIZIA
Natiù si amplia con l'arrivo di granole e porridge

VIDEO NOTIZIE Vedi tutte

TODIS
Totdis, nel 2023 il fatturato sfiora 1,2 miliardi

TGDO
TGdo, il notiziario della distribuzione moderna. 7 giugno 2024

Le novità di Epta a Venditalia

IN EVIDENZA

DM MAGAZINE
DM Magazine Giugno 2024
In questo numero: Gli shopping center in viaggio verso luoghi esperienziali - Mercati Retti - Detergente bucato - Pane e acrobazie - Intervist

Irish Grass Fed Beef
Ora, anche GP

NEWS
La M&M traina le vendite di Conad Adriatico: ricavi a 2,1 miliardi


NEWS
Callipo archivia il 2023 con ricavi per 84 milioni. Mercato ritico con meno volumi

INTERVISTA
Comarich: IT, diversificazione e cliente al centro, le chiavi del successo

Ascolta il Podcast

PRIMO PIANO Vedi tutti

Mercati all'ingrosso: più servizi e meno frammentazione per interessare la Gdo
Una ricerca sulle enormi opportunità di questi posti di vendita, ma anche sulle inefficienze da correggere. Le soluzioni giorno.



IMPRESE Vedi tutti


1€ **5,3€**

792M€ **27.000 famiglie**

Sanpellegrino: generati 2,54 miliardi di euro di valore lungo la filiera nel 2023
Le ricadute socio-economiche del Gruppo sono pari alle 0,12% del Pil italiano con una contribuzione fiscale di 810 milioni di euro, equivalenti a...

Richiedi una consulenza!

SUCCESSI E STRATEGIE Vedi tutti



Coop, fatturato retail a 14,8 miliardi (+2,9%). Volta la Mdd
Coop è il leader nella gestione Totdis e L&M&M e leader in presenza propria filiera. 9,5 miliardi di euro.

VIDEO NOTIZIE Vedi tutte

TGdo
TGdo, il notiziario della distribuzione moderna. 11 maggio 2024

Elerto
Elerto: Prodotto dell'Anno: cresce la categoria dei servizi

Vallefranca
"Ci nutriamo di bellezza"

Zanetti (Amaviv): il sostegno alle eccellenze italiane con i Made in Italy Geys

ALTRE CATEGORIE

OFFICINE PERI PERALE
Le Barche di Mestre diventa Ca' Mestris: Resyling in obliquo department store

WALMART
Walmart digitalizza i prezzi di 120mila prodotti

PERALDI
Duo supera i 600 milioni allestazioni: i negozi intelligenti fanno il lato

FRIGORIFERI
Tuttiglianni inaugura e Redigatte (TV)

INTERVISTA
Luigi Maccaneri nominato presidente di Copro-Italia (Distributi)

TORRELLICA
Pirelli stringe un accordo con Despar e si espande al Sud

PIRELLI
Eurostret e Conatia rafforzano la partnership per la linea medicinale M&M

FRANCO
Packlatic: le spedizioni online salite del 64% ad aprile 2024

ROSTOLLICA
Cerefiner Italia pubblica la Bilancio di Impatto

PIRELLI
Active Boxanna al Casanelle Salato

ALBERGHI
Al via la terza edizione di Basket Arena

CONSIGLIO
Weerta Logistics Park porta avanti i progetti di sviluppo in Italia

INTERVISTA
Parraghino Ruggiero: Carmine Portone è il nuovo direttore marketing del Commercio

SPIN MEDIA
CPR System, la cooperativa vittoriosa modello di packaging digitalizzato

SPIN MEDIA
"Stabus Zero": tabletto di Linea M&M per la sicurezza nella logistica

Ascolta il Podcast

DM DISTRIBUZIONE MODERNA

Chi Siamo
Contatti
Privacy & Cookies
Newsletter

Il sito
News
Notizia del Giorno
Primo Piano
Successi e Strategie
Prodotti
Intervista
Aperture
Mercati
Imprese
Persone
Retail Real Estate

Publicità
Estero
Sostenibilità
Finanza
Tecnologia
Logistica
Trend
Associazioni
Altre notizie
Annuari
Spot News

EDIZIONI DM
DM Magazine
PL Magazine
Tecnosocial
Green Retail
Ristorazione Moderna

in f

Copyright © 2024 Edizioni DM DM - Via A. Costa, 2 - 20131 Milano - P. IVA 09554140961 - Testa giornalistica quotidiana registrata al Tribunale di Milano (n° 82 del 30/1/2007)



il primo quotidiano sulla GDO



NEWS VIDEO DM MAGAZINE PL MAGAZINE SPECIA



Zanelotti (Amazon): il sostegno alle eccellenze italiane con i Made in Italy Days



Spot News

11 Giugno 2024

Con Ariosa Margherita evolve il concetto di pizza



A brand Re Pomodoro, la più grande "pizzeria" d'Italia amplia la già ricca offerta esistente con un prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail.

Margherita Srl, azienda con sede a Fregona (TV) che con un processo di preparazione artigianale è nota come "La Più grande pizzeria d'Italia", rivoluziona il mercato retail con una novità assoluta: Ariosa, un nuovo format di pizza gourmet che si inserisce perfettamente nella filosofia di Re Pomodoro. Nata da un'attenta ricerca e innovazione culinaria, l'Ariosa è un prodotto che non solo risponde alle esigenze di praticità ma sorprende i veri pizza-lovers per qualità e gusto.

La sua base è il risultato di un processo di lievitazione di 48 ore combinato ad un livello di idratazione dell'80%: una tecnica raffinata che non solo garantisce una leggerezza sorprendente, ma esalta anche la croccantezza della crosta. L'impasto si distingue visivamente per la sua struttura "ariosa" ricca di alveoli che all'assaggio sprigionano i profumi conferiti dalla selezione di farine pregiate.

Questo approccio meticoloso nella selezione degli ingredienti si riflette non solo nella base, ma anche nelle farciture: ingredienti freschi, accostamenti creativi garantiscono un'esperienza gustativa ricca e molto soddisfacente, sia nella ricetta Classica (con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) che in quella Delicata (straciatella di burrata, pomodoro concassé, basilico) o la Decisa (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi).

Ariosa è un nuovo modo di apprezzare la pizza: meno tradizionale, più innovativo, sempre delizioso, una festa di sapori che rende omaggio alla qualità superiore dei suoi componenti, per un'esperienza da vivere e condividere.

Affiancando l'apprezzata gamma "Metodo Doppia Lievitazione", Ariosa arricchisce e diversifica l'offerta gourmet di Re Pomodoro, trovando una nuova espressione che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e tecnologia.

Margherita si conferma il player di riferimento con un lancio senza precedenti nel settore retail della pizza con un'innovazione che è il frutto della collaborazione strategica e l'unione di know-how, tecnologia e capacità produttiva tra Margherita, nota per la sua eccellenza nel campo della pizza artigianale e Propizza, leader di qualità nei prodotti pinsa, focaccia e base per pizza. La scelta di operare con ProPizza nasce dalla condivisione di caratteristiche distintive di ogni referenza, come l'utilizzo d'ingredienti scelti, l'accuratezza e l'artigianalità della lavorazione manuale e il rispetto della tradizione che portano alla creazione di una vera pizza di pizzeria.

in f



