

**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** (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.



**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 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 80 milioni di euro.

**Margherita srl - Via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - [www.margheritasrl.it](http://www.margheritasrl.it)**