

## Apri il forno di Rossopomodoro, a Venezia nuovo format Qsr della più grande catena italiana di pizza al mondo

28 Maggio 2026

di Redazione



VENEZIA – Inaugura oggi a Venezia il Forno di Rossopomodoro che segna l’evoluzione nel segmento QSR della storica catena di pizzerie di origine napoletana.

Fondata nel 1998, Rossopomodoro lo scorso anno ha visto l’ingresso di Spoon Brands, nuovo partner azionista che affianca l’azienda nei piani di sviluppo attraverso l’apertura di nuovi punti vendita su scala nazionale e internazionale. Luoghi di elezione sono le zone turistiche, i centri commerciali, il segmento travel e le high traffic road delle città.

“Il nostro nuovo format quick service restaurant – attualmente tra i segmenti più dinamici nel

settore ristorazione – va oltre l’offerta mono prodotto e affiancherà il rinomato casual dining Rossopomodoro per dare vita a una proposta trasversale. Siamo un gruppo ben strutturato per aggregare diversi stili di cucina e andare incontro alle esigenze del consumatore contemporaneo: eterogeneo e molto attento alle dinamiche di prezzo, velocità, promozioni ed esperienza social” afferma **Alessandro Lazzaroni**, amministratore delegato di Rossopomodoro.

Il Forno di Rossopomodoro inaugura con tre aperture in simultanea e altre due nei prossimi mesi: oltre al punto vendita di Venezia, apriranno oggi un Forno a Bellinzago Novarese e un punto vendita all’aeroporto di Parigi Beauvais in partnership con Areas. A luglio, altri due opening: a Ravenna, presso il centro commerciale Esp, e a Fiumicino presso il centro commerciale The Wow Side. Il concetto alla base del nuovo format è quello di una bakery moderna che si distingue per la varietà dell’offerta, in grado di coprire i diversi momenti della giornata e i gusti delle persone accompagnandoli con sfiziose ricette dalla mattina alla sera.

La varietà di pizza, proposta sia alla pala a tranci che al portafoglio, è la principale caratteristica della nuova label mentre il Dna napoletano rimane riconoscibile nelle sfogliatelle della colazione e nel goloso “panuozzo” che si può gustare dal pranzo all’aperitivo. Caffetteria, street food, fritti della tradizione completano la proposta quick service del Forno.

“Questa nuova proposition riflette il Manifesto di Rossopomodoro, brand fondato sulla pizza con origine napoletana che, oggi, si evolve abbracciando una comunità inclusiva ed estesa a pizzaioli di tutto il mondo – oltre a quelli di Rossopomodoro formati direttamente dall’azienda – per esplorare nuove sfumature di questo amatissimo piatto e iniziare un viaggio nei sapori che attraversa lo street food e la cucina italiana più autentica” prosegue **Alessandro Lazzaroni**.

I prodotti de Il Forno seguono tre direttrici: innovazione, stagionalità e territorio, privilegiando ingredienti selezionati con focus su Dop, Igp e Presidi Slow Food. Grande attenzione anche alle specialità locali: a Venezia entrerà nel menù la focaccia con mozzarella, rucola, datterini rossi e gialli, baccalà mantecato e sesamo tostato, un omaggio dichiarato ai sapori tipici della città lagunare.