

La notizia in breve – Margherita S.p.A., la storica azienda di Fregona (TV), nota per il suo approccio artigianale, presenta al Marca 2025, a Bologna, presso il Padiglione 29 - Stand A 22 – B 21, Ariosa, una nuova pizza gourmet premium destinata a rivoluzionare il mercato retail. Sotto il brand Re Pomodoro, Ariosa combina innovazione e artigianalità, distinguendosi per un impasto ad alta idratazione (80%) e lievitazione di 48 ore, che garantisce leggerezza, croccantezza e una texture unica. Ariosa replica l'esperienza della pizzeria con la praticità di un prodotto surgelato, posizionandosi come una soluzione distintiva e competitiva nel segmento delle pizze premium. Il prodotto nasce dalla partnership con ProPizza, grazie alla quale vengono unite tradizione e tecnologia. Ariosa sarà il fulcro dello stand Margherita a Marca 2025, affiancandosi alla gamma artigianale del brand, e rappresenta un'opportunità per retailer e distributori, grazie alla combinazione di qualità, innovazione e convenienza.

Con Ariosa, Margherita al Marca 2025 presenta la nuova dimensione della pizza

Con il brand Re Pomodoro la più grande "pizzeria" d'Italia presenta quella che è destinata a diventare la nuova icona tra le pizze surgelate e fresche del mercato retail: la pizza che non c'era, buona, artigianale, fragrante, estremamente versatile.

Margherita S.p.A., nota come "La più grande pizzeria d'Italia" grazie al suo processo artigianale unico, caratterizzato dal lavoro di oltre 400 pizzaioli esperti che realizzano ogni singolo prodotto manualmente, è pronta a stupire ancora.

In occasione di **Marca 2025**, in programma a Bologna il 15 e 16 gennaio presso il **Padiglione 29 - Stand A 22 – B 21**, Margherita S.p.A. presenta, dopo gli eccellenti riscontri ottenuti all'anteprima di Cibus 2024, la versione definitiva della Pizza **Ariosa**, un nuovo prodotto gourmet destinato a rivoluzionare il mercato retail e a portare un'esperienza di qualità superiore ai consumatori moderni.

Sotto il brand **Re Pomodoro**, Ariosa rappresenta **l'evoluzione della pizza, combinando innovazione, artigianalità e attenzione ai trend gastronomici contemporanei delle pizzerie più innovative**. Il risultato è un prodotto che si distingue per un base alta, croccante, profumata e leggera, con farciture di prima qualità, per un'esperienza di gusto senza precedenti, sottolineata da un **packaging originale e distintivo**.

Con un impasto lavorato con farine di alta qualità, lievito madre, una lievitazione di 48 ore, ottenuta con tre differenti fasi di lievitazione e un'idratazione dell'80%, la pizza Ariosa è il risultato di quell'eccellenza che unisce tutte le caratteristiche dei prodotti Made in Margherita, donando alla pizza una struttura unica, ricca di alveoli e dalla crosta croccante, leggera, dorata, arricchita da farciture gourmet.



Ogni variante è un omaggio alla qualità e alla creatività. Dalla **Classica** (pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) alla **Decisa** (pomodoro, provola affumicata e pomodori secchi), le combinazioni garantiscono un'esplosione di sapori, rendendo **Ariosa una pizza che si distingue sotto ogni aspetto**.

Alla vista, il formato innovativo, non convenzionale, cattura immediatamente l'attenzione. L'impasto alto, dorato e ricco di alveoli è un invito irresistibile all'assaggio. **Al palato**, la combinazione tra una crosta **croccante** e un **cuore soffice** regala una **texture sorprendente**, offrendo una "bite experience" unica e coinvolgente al pari del crunch molto gradevole e caratterizzante.



Con Ariosa, Margherita propone al mercato retail la versione della pizza contemporanea di alta qualità, sempre più cercata dai consumatori. In uno scenario come quello della pizza gelo, sempre più orientato alla "premiumization", la pizza Ariosa si propone come un vero e proprio apripista per una nuova categoria di prodotti in grado di ampliare la scelta dei consumatori alla ricerca di esperienze e piaceri diversi, offrendo **un vantaggio competitivo a retailer e distributori**. In un contesto di crescente attenzione alla qualità, Ariosa replica infatti l'esperienza della pizzeria con la praticità di un prodotto pronto da gustare. Così come garantisce una netta **differenziazione**. Il mercato della pizza surgelata è altamente competitivo e **Ariosa si posiziona come un prodotto distintivo**, grazie all'innovazione della sua base e al branding accattivante. In **versione gelo e fresh**, Ariosa offre una duplice opportunità di utilizzo che soddisfa pienamente qualsiasi esigenza di proposta e consumo.

La pizza Ariosa amplia l'offerta già ricca di **Re Pomodoro**, affiancando l'apprezzata pizza gourmet **Metodo Doppia Lievitazione** oltreché i numerosi prodotti artigianali di Margherita. È il risultato di un approccio che combina artigianalità e tecnologia, tradizione e innovazione. Durante la fiera Marca a Bologna, Ariosa sarà la protagonista di uno stand dedicato, dove professionisti del settore potranno scoprire anche l'intera gamma di prodotti Margherita. **Oltre ad Ariosa**, infatti, saranno esposti **snack, basi per pizza e altre specialità, tutti realizzati con la qualità artigianale che distingue l'azienda**. Per chi cerca un'esperienza che va oltre la semplice pizza, **Ariosa è pronta a diventare la nuova icona del mercato retail**.



Margherita S.p.A., nata dall'esperienza di Fabrizio Taddei e costituita nel 2001 a Fregona (TV), è un'azienda con 4 stabilimenti produttivi e 400 persone impiegate, produttrice di pizze e snack di alta qualità per la PL e, con il proprio brand Re Pomodoro, nel canale Horeca, con prodotti

distribuiti in più di 30 Paesi a livello internazionale. 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, genera come Margherita Group un fatturato di circa 85 milioni di euro.

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