Pizza surgelata, Magnifica Rotonda premiata da Gambero Rosso tra le migliori d'Italia

20241122102530margherita-02cc8d5f

Magnifica Rotonda è tra le migliori pizze surgelate d'Italia. A dirlo è il **Gambero Rosso** che ha eletto i 9 prodotti migliori su 37 in lizza, degustati “alla cieca” da esperti pizzaioli e degustatori presso la Gambero Rosso Academy. La **pizza** Magnifica Rotonda **ha conquistato il quarto posto** confermandosi così tra le migliori sul mercato italiano.

A caratterizzare Magnifica Rotonda sono **materie prime di alta qualità, nessun additivo e lista degli ingredienti cortissima**, fatta di farina di grano tenero, lieviti naturali, pomodoro italiano e vera mozzarella fiordilatte e basilico. La pizza artigianale viene realizzata attraverso un **impasto ad alta idratazione e lunga lievitazione** (fino a 48 ore) e **stesa esclusivamente a mano.**

LA GENESI DI MAGNIFICA ROTONDA

Tutto nasce nel 2021, quando un gruppo di professionisti nel campo alimentare accomunati da una lunga amicizia e dal fatto di aver militato nella squadra di baseball di Cupramontana, decidono di intraprendere una nuova attività dedicata alla pizza artigianale. La società prende il nome di **Terza Base**, proprio in relazione alla comune esperienza sportiva, mentre la pizza è la **Magnifica Rotonda**, ispirata alla rotonda a mare di Senigallia, simbolo della città dove si trova lo stabilimento produttivo e da dove parte l’avventura imprenditoriale di Alessandro Coppari, presidente della società e pizzaiolo.

HORECA E FOOD SERVICE TRA GLI OBIETTIVI FUTURI

«***I nostri obiettivi sono ambiziosi*** *e riguardano sia l’Italia che l’estero, in particolare gli Stati Uniti e l’Europa* – svela **Giacomo Bartoloni**, ad della società Terza Base –. *Dopo aver conquistato la Gdo, stiamo sviluppando una linea per i canali di vendita Horeca e food service, con una strategia export che coinvolgerà entrambi i nostri marchi, Terza Base e Magnifica Rotonda».*

La squadra manageriale oggi è composta dai sei soci: **Giacomo Bartoloni, Alessandro e Alessio Coppari, Luigi Gagliardini, Giovanni Pantaleoni e Massimo Romani**. Grazie all’esperienza del

gruppo, in breve tempo la società ha messo su un team di quindici collaboratori specializzati del territorio e a distanza di appena due anni dal lancio sul mercato è arrivata a **produrre cinquemila pizze al giorno.**