



## COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO ?? Pizzamagna reinventa la Scrocchiarella romana: ??La Scrocchia Magna, nuovo formato per la GDO??•

### Descrizione

(Immediapress) ?? Roma, 13 ottobre 2025. La Scrocchiarella romana di Pizzamagna si reinventa, cambia forma, si fa pi?? spessa, ma resta fedele a s?? stessa: artigianale, fragrante, fatta con ingredienti selezionati. Gianni Zollo, maestro dell'impasto romano, punta alla grande distribuzione con la sua Scrocchiarella che, per l'occasione, si allinea al classico formato rettangolare.

La Scrocchiarella di Gianni Zollo non ?? solo un prodotto: ?? un concept che coniuga tradizione e modernit??, pensato per adattarsi con coerenza e identit?? tanto alla piccola bottega di quartiere quanto agli scaffali della grande distribuzione. Il suo formato versatile, la fragranza unica e la capacit?? di mantenere intatta l'esperienza dell'autentica pizza romana, la rendono perfetta sia per chi cerca eccellenza artigianale in un contesto gourmet, sia per i consumatori che vogliono qualit?? e gusto anche nella spesa quotidiana. Ogni morso racconta un equilibrio sapiente tra tecnica e passione, pensato per essere replicabile su larga scala senza mai diventare anonimo.

La nuova Scrocchia Magna nasce per arrivare ovunque, ma senza cedere a compromessi. La forma rettangolare, perfetta per il confezionamento, e il maggiore spessore, studiato per garantire fragranza e tenuta, si adattano al formato GDO ma conservano tutta l'identit?? di un prodotto artigianale autentico.

??Portare la nostra pizza sugli scaffali della grande distribuzione ?? una sfida che ci siamo presi sul serio??•, afferma Gianni Zollo. ??Il nostro obiettivo non ?? cambiare prodotto, ?? estendere il pubblico. Vogliamo far arrivare la qualit?? ovunque, senza perdere un grammo di autenticit?? ??•.

La Scrocchia Magna sarÃ disponibile in confezioni da 1 kg, in una selezione di cinque gusti ispirati alla semplicitÃ e alla forza della tradizione mediterranea: rosmarino, peperoncino, cinque cereali, olive e bianca. Tutte rigorosamente realizzate con lievito madre e condite con olio extravergine dâ??oliva, senza aromi artificiali nÃ© scorciatoie. Solo impasto, forno e passione.

La distribuzione, curata dal marchio Pizzamagna, punta ora ad ampliare in modo strategico la presenza della Scrocchiarella su scala nazionale, attraverso una rete selezionata di catene GDO, punti vendita gourmet e canali horeca evoluti. Un progetto di espansione che non rincorre la quantitÃ , ma valorizza la qualitÃ come leva distintiva. PerchÃ© oggi, piÃ¹ che mai, il mercato premia ciÃ² che sa unire autenticitÃ e affidabilitÃ , tradizione e innovazione. La Scrocchia Magna di Gianni Zollo si propone come risposta concreta a questa domanda: un prodotto con radici profonde e una visione contemporanea, capace di parlare a pubblici diversi senza perdere mai la propria identitÃ .

Contatti:

Immediapress

Contatti:

<https://www.pizzamagna.com/>

A cura di:

Pagine SÃ¬! SpA

#### Comunicazione e Marketing Digitale

tel. 0744.431.927

**COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO:** Immediapress Ã“ un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dallâ??ente che lo emette. Lâ??Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

â??

immediapress

#### **Categoria**

1. Comunicati

#### **Tag**

1. ImmediaPress

#### **Data di creazione**

Ottobre 13, 2025

#### **Autore**

---

redazione

*default watermark*