

RISTORANTE ROSSO

• UN ITALIANO FAMILIARE •

Rosso
40
vuotta

Rosso-ketjun merkkipaalat

- Ensimmäinen Rosso avataan Lahdessa vuonna 1978. Ovella ei seiso portsareita, kuten yleisesti ravintoloissa tuohon aikaan, ja lapsetkin ovat tervetulleita italialaisen ruokakulttuurin äärelle.

- 1985: Katkaravut ja valkosipuli tulevat suomalaisten herkkusuiden maisteltaviksi. Rossoissa maistuu valkosipulibroileri sekä valkosipuli pizzan, kuten Frutti di Maren, osana.

- 1990-luvulla tuoreiden yrttien käyttö alkaa yleistyä Suomessa. Erityisruokavaliot merkitään ruokalistoille.

- 1990-luvun puoliväli: leikkurinurkkaukset saapuvat Rossoihin ja niiden myötä yhä enenevässä määrin lapsiperheitä asiakkaiksi.

- 2000: Onni Orava -maskotti saapuu viihdyttämään lapsia Rossoissa. Lasten listalle ideoidaan Onni Oravan pizza-ateria. Vaikka Onni Orava on sittemmin lähtenyt muihin seikkailuihin, lapset huomiodaan Rossoissa edelleen mm. leikkipaikoin, lasten passilla ja puuhatehtävillä.

- Vuonna 2016: Sosiaalisen syömisen trendi innoittaa Rossoja La Serata Romana -tuotteen kehitykseen. Antipastoja ja pizzoja vatsan täydeltä sisältävä illallinen tarjoaa seurueille rennon tavan syödä yhdessä. (S-Etukortilla 25 e / henkilö, norm. 29 e)

- Rossoihin kehitetään koko ajan lisää vegaani- ja kasvisvaihtoehtoja suuren kysynnän vuoksi. Vuonna 2017 menulle saatiin myös täysin vegaaninen pizza.

1980

- 1980-luvun puolivälissä Suomessa on kymmenisen Rossoa, ketju alkaa muodostua. Rossossa tarjotaan lounasta puna- valkoruutuisilla liinoilla katetuissa ravintoloissa. Päivän pizza maksaa 20 markkaa.

- 1988 avataan Lasipalatsiin Helsingin ensimmäinen Rosso. Helsinkiläiset ajattelevat aluksi, mahtaako pizza olla jo vähän out. Toisin käy, pizza maistuu pääkaupungissakin.

1990

- 1990-luvun puoliväli: raastepöytä saapuu Rosso-ravintoloihin, ja siitä tulee heti suuri hitti. Alkuruokalautaselle kerätään reilusti kaali- ja porkkanaraastetta sekä sinappi- tai valkosipulikastiketta, lisäksi otetaan pala tai pari patonkia. Raastepöytä vaihtui 2014 italialaiseksi antipastopöydäksi, lounaalla on tarjolla edelleen raaste-/salaattipöytä.

- Vuoden 1999 uutuuus on rukiinen pizza, joka edelleen löytyy Rosson listalta pizzapohjavaihtoehtona.

2000

- 2000: Ensimmäinen Rosso avataan ulkomaille eli Tallinnaan.

- 2005: Rosson listalle tuodaan italialaiset risotot. 2010-luvulla ne ovat saavuttaneet suomalaisten suosion.

2010

- 2015: Terveellisyystrendi tuo listoille pizzan, pizzan ja salaatin yhdistelmän. Rosson pizzoja aletaan valmistaa myös gluteenittomina.

- 2016 lanseerataan myös roomalaiset artesaanipizzat, joista asiakkaat innostuvat heti.

- 2018: Rosso on tarjoillut italialaista ruokakulttuuria ja iloista yhdessäoloa suomalaisille jo 40 vuotta. Pizzat ovat pitäneet pintansa Rosson myydyimpinä tuotteina ketjun koko olemassaolon ajan. Suosituin on Fantasiapizza, johon asiakas saa itse valita haluamansa täytteet. Muita keustosuosikkejä ovat Al Capone, Alla Rosso ja Quattro Stagioni.

Rosson annokset valmistuvat yhä käsityönä ja itse tehtyinä omassa keittiössä.

Missä Rosso, siellä Italia