

Landskendt pizza fra Ikast

Mamma Rosa sætter råvarerne og hygjejen i højsædet

FAKTA

Navn: Mamma Rosa

Indehaver: Bini Can

Etableret: September 2011

Ansatte: Indehaveren samt vekslende antal deltidsansatte

VORES-IKAST Der findes mange pizzarier herhjemme, men der er et enkelt, der skiller sig ud.

Det er Mamma Rosa i Ikast Strøgcener, der fik leveret reklame på landsdækkende radio, da en lyttet blev spurgt, hvad han savnede mest.

Den pågældende svarede omgående Mamma Rosa i Ikast og deres Kids Wonder-pizza.

- Det var en sjov idé vi fik fra en kunde, der gerne ville have en anderledes pizza med pomes frites og Nutella. Den lavede vi selvfølgelig til ham og har siden haft den på menukortet, smiler indehaveren Bini Can.

Omtalen af den lidt specielle pizza er delt på Facebook 11.500 gange.

Han synes selv, at den smager rigtig godt, selvom den måske er lidt til den søde side, mener Mamma Rosas indehaver.

Ellers er favorit-pizzaen blandt Mamma Rosas kunder Casanova med blandt andet kebab, kylling, løg og chili.

Bini Can lægger stor vægt på, at der er rent og pænt på restauranten, ligesom også råvarerne er vigtige.

- Hygiejnen er alfa omega, og så har vi kun de bedste råvarer. Blandt andet bruger jeg kun kalvebacon. Det er ganske vist dobbelt så dyrt end det normale, men det er til gengæld også dobbelt så godt, siger indehaveren af Mamma Rosa.

Han tilføjer, at man på pizzeriaet også går ind for fedtfattige produkter.

Pizzeriaet i den sydlige ende af Strøgcener blev etableret i efteråret 2011 og sidste år blev Bini Can eneindehaver.

Mamma Rosa markedsfører sig med, at man er placeret i Danmarks første og endnu eneste overdækkede gågade, og at man kan alt indenfor pizza, durum og pita, og samtidig har restauranten adskillige traditionelle danske grillretter.

- Vi er helt naturligt med i Vores Ikast for at støtte op om handelslivet her i byen. Det er vigtigt, at der ikke er tomme vinduer i blandt andet Ikast Strøgcener, mener Bini Can.

