

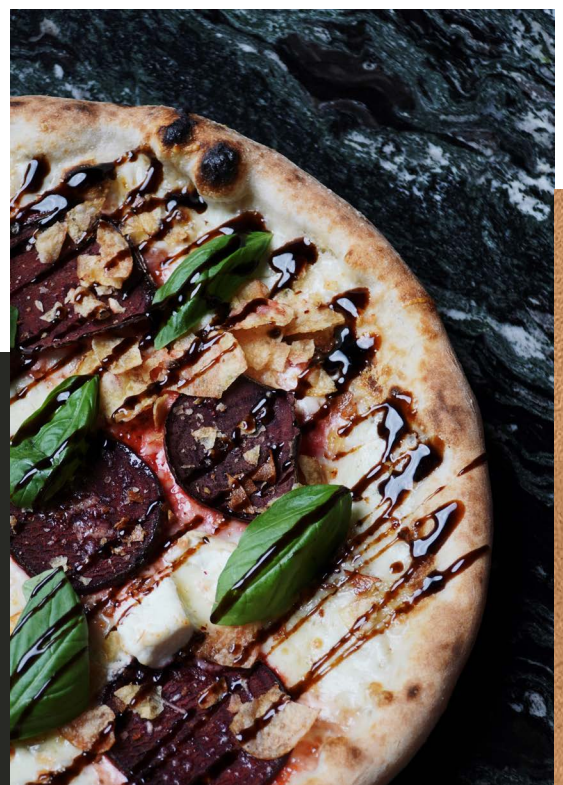
"Wij horen in elke wereldstad thuis"

Van L.A. tot Antwerpen: V veroverd met 'fast fine' pizza breed publiek.

28 juni, Antwerpen - Na Stockholm, Malmö, Riyad en Downtown Los Angeles zet V nu ook voet aan wal in Antwerpen. In de Antwerp Tower vult V Pizza Antwerp één van de laatste ruimtes op. Waar het uitgesproken cosmopolitisch concept vandaag een nobele onbekende is, wil de Fast Fine Restaurant Group met erg ambitieuze plannen daar snel verandering in brengen. Verwacht je aan premium 'fast fine' zuurdesem pizza's en verlichtende salades in een bijzondere setting, met natuurlijk een eigenzinnige Antwerpse topping erover.

V debuteerde in 2017 in Stockholm (Zweden). Toen nog onder de noemer 1889 (het geboortjaar van de margherita) combineerde co-founder Christian Lagerlöf 'next level' pizza met een mondiale en zeer inspirerende plek. Dining en ontmoeting staan centraal. Dit groeide in geen tijd uit tot een culinaire hotspot met een extra locatie in Malmö. In 2019 volgde L.A. en nadien Riyad (Saoedi-Arabië). En was corona er niet geweest had V Pizza in Antwerpen wie weet nu al naam en faam gemaakt.

"De plannen voor V Pizza Antwerp lagen er inderdaad al een tijdje", bevestigen Managing Partner Willem van der Zee en CEO Marc Reijntjes van V Pizza Antwerp. "We hebben best wat panden gezien, tot we hier op de Antwerp Tower stootten. Dit is de ideale plek voor V Pizza om centraal in de stad uit te groeien tot een 'vibrant' pizza hangout. Er zijn trouwens nog heel wat plannen. Zo mikken we onder meer op tal van andere V Pizza's in België; op termijn denken we aan 10 vestigingen. Later meer daarover."





Vijf zintuigen.

De V staat voor de Romeinse V, waarmee het alle vijf de zintuigen wil stimuleren in een zeer decoratieve en stijlvolle setting; mondiaal, snuifje artistiek, sfeervol, bewust duurzaam, soms wat 'over the top', vol innovatief technisch vernuft en vooral erg karakteristiek. Hiervoor werkt V samen met design company Livit (Madrid met satellietkantoren in USA en China), dat ook de andere V's voor haar rekening nam. Even zo karaktervol zijn natuurlijk de pizza's; op basis van zuurdesem deeg en afgebakken in een op maat gemaakte pizza-oven, overgevlogen vanuit Genua (Italië). "Ons team bereidt de pizza's, Genovese-stijl, op enkele minuten tijd. Fast Fine Dining dus. Snel, maar vers én premium. En we pakken graag uit met onze signature selectie. Wat gedacht van My Favorite Beet, met geroosterde biet, geitenkaas en verse basilicum? Of de Bee Sting Pizza; pikante Italiaanse salami met honing en chili."

Wereldse smaken.

Nog op de kaart bij V Pizza zijn de 'verlichtende' salades. Allemaal erg kleurrijk, gezond, een mix van wereldse smaken en 'shareable'. Namen noemen: de Moroccan Spicy Cauliflower, de Mushroom Crostini of bijvoorbeeld de Shrimp Ceviche. "Een inspirerende zakenlunch, etentje met vrienden of bier en een wijntje na het werk? Deze plek staat een beetje voor vrijheid. Alles moet hier kunnen. V hoort in feite in elke wereldstad thuis. Dus zeker in A", besluiten Willem van der Zee en Marc Reijntjes.

Antwerp Tower.

Steven Bervoets, Retail Manager bij Matexi:
"V Pizza is de vijfde van zes horecazaken die samen de trendy foodstreet van de vernieuwde Antwerp Tower vormen. Antwerp Tower is dan weer het hoogste residentiële gebouw van Antwerpen, ontwikkeld door Matexi. We zijn blij dat we met V Pizza een concept kunnen aantrekken dat in België nog niet aanwezig is. Onze foodstreet biedt dan ook een unieke beleving aan shoppers én aan de bewoners van de appartementen in Antwerp Tower."



v.restaurant/antwerp

Contact V Pizza Antwerp: Marc Reijntjes
+32 (0)477 30 33 93

Contact pers BUZZ: Seppe Slaets
+32 (0)477 62 87 66 – seppe@buzz-agency.be

Credits pics: Ken Stoffels by BUZZ
[Perslink](#) wachtwoord 'pressbuzz'