Novembre 2026

Nitto ATP Finals 2026

E' con grande orgoglio che Pasta Rummo rinnova la partnership con le Nitto ATP Finals che si svolgeranno a Torino dal 15 al 22 novembre 2026.

L'importante evento sportivo, chiude la stagione dell'ATP Tour, e vedrà come protagonisti i migliori 8 tennisti concorrenti al mondo del singolare e del doppio maschile in una sfida tra campioni.

Un evento che ha fatto il giro del mondo sin dalla sua inaugurazione a Tokyo nel 1970, e che si svolgerà dal 2021 al 2027 all'Inalpi Arena di Torino, il più grande impianto sportivo indoor d'Italia.

Rummo sarà ancora una volta presente sul campo e fuori dal campo come partner ufficiale.

Qualità del gioco e livello di competizione promettono di essere stratosferici, e ancora una volta l'Italia ne sarà protagonista, attirando così l'attenzione di milioni di appassionati.

"La ricerca dell'eccellenza e il miglioramento continuo sono alla base della filosofia di produzione della nostra pasta, al pari di quei concorrenti di questo prestigioso torneo per cui nutriamo grande rispetto."
Afferma Cosimo Rummo.

Sempre più riconosciuta in tutto il mondo per la sua straordinaria capacità di rimanere al dente e di attrarre il sugo, pasta Rummo verrà servita durante l'intero torneo ai concorrenti nell'esclusiva players lounge e agli ospiti nell'area hospitality.

Rummo sente profonda affinità con l'intenso spirito di competizione e l'alto livello di performance espresso ogni anno in questo torneo, provando molta stima verso gli atleti che affrontano con impegno e dedizione la pressione degli allenamenti e delle partite per perseguire la propria perfezione e i propri obiettivi.

Federica Porta Press Office – federica@federicaporta.com +39 339 72 88 091

Lo sport non ammette scorciatoie, insegna ad essere resiliente e ad essere sempre motivato per raggiungere risultati migliori. E ancora una volta RUMMO sceglie lo sport e i suoi valori.

Per l'occasione Pasta Rummo ha pensato ad un packaging speciale di pasta integrale da 250gr in limited edition, che verrà omaggiato unicamente durante le Nitto ATP Finals.

Pastificio Rummo

La famiglia Rummo, oggi alla sesta generazione, produce a Benevento pasta di qualità superiore dal 1846. Con dedizione e passione, i Rummo hanno messo a punto e perfezionato un metodo esclusivo, il Metodo LentaLavorazione®, volto alla ricerca dell'eccellenza in ogni fase del processo produttivo.
Questo significa garantire una pasta dall'eccezionale tenuta alla cottura grazie all'aumento dei tempi d'impasto ed essiccazione, che permettono di mantenere inalterate le proprietà organolettiche della semola di qualità superiore impiegata.
Apprezzata anche da Chef e Gourmet, in quanto ideale per il salto in padella. Rummo, celebre tra gli amanti della vera pasta al dente, è la prima pasta al mondo ad avere certificato la sua tenuta alla cottura.

www.pastarummo.it

Federica Porta Press Office – federica@federicaporta.com +39 339 72 88 091