



## FOOD MAKERS

### A CREMONA PIZZA VERACE E CUCINA NAPOLETANA CON VASINIKÒ

Inserito da Redazione Foodmakers



La pizza napoletana verace sbarca a Cremona. **Vasinikò**, il network di pizzerie e trattorie, presente a Milano, Bergamo, Lodi e Bologna, inaugura il suo quinto locale nel centro della cittadina lombarda, venerdì 18 giugno.

Vasinikò Cremona, in via Palestro 11, conferma il format vincente del brand napoletano fondato dalla famiglia Guido, ristoratori da oltre trent'anni, partiti da Napoli ed oggi punto di riferimento in Lombardia ed Emilia Romagna per i cultori della buona cucina partenopea.

Il locale di Cremona - dal layout moderno e accogliente, di ispirazione mediterranea - disporrà di 200 coperti di cui 50 all'esterno. Come gli altri locali del network sarà pizzeria e trattoria con proposte di pizze classiche della tradizione e piatti di cucina tipica partenopea (anche gluten free) al passo con le stagioni.

*<In controtendenza con la crisi che ha colpito la ristorazione, portiamo il nostro progetto di ristorazione avanti: apriamo ora a Cremona e presto sarà la volta di Modena dove contiamo di inaugurare un grande Vasinikò a settembre. Ci piace guardare con fiducia al futuro e ci piace pensare al 2021 come un giro di boa. Parallelamente alle nuove aperture stiamo investendo in qualità, servizi e comunicazione per poter migliorare la nostra offerta e la soddisfazione dei nostri clienti>*, spiega **Nico Guido**, 31 anni, seconda generazione oggi alla guida del network che conta oltre 60 dipendenti nei 5 locali.

#### VASINIKÒ

La vasinicola è il basilico in dialetto napoletano, un termine antico che deriva dal greco vazilikon, che a sua volta si rifà alla parola vasilias cioè Re. Il basilico è il profumo principe ed irrinunciabile della cucina mediterranea. Emblema di freschezza, di bella stagione, di profumo. Da qui il nome del brand, VASINIKÒ liberamente tratto dal termine dialettale, di cui condivide i valori di freschezza, napoletanità e gusto.