



TRATTORIE

Vasinikò, cucina napoletana nel cuore della Lombardia

Bibi Monti

Ha aperto a Cremona il quinto locale del brand che propone pizza e piatti tipici della cucina partenopea. Prossima tappa Modena e, poi, Covent Garden, nel centro di Londra



FOOD&BEVERAGE
Mensile
FB Editoriale
Tiratura: 60.000 copie



Vasinikò è arrivato anche a Cremona. La catena che propone pizza e cucina partenopea si sta muovendo affinché il 2021 rappresenti un giro di boa per lo sviluppo del brand. Sono previsti investimenti in comunicazione per fare conoscere il marchio che punta su prodotti di qualità a un prezzo corretto


La pizza napoletana verace sbarca a Cremona. Vasinikò, il network di pizzerie e trattorie, presente a Milano, Bergamo, Lodi e Bologna, ha inaugurato a giugno il suo quinto locale nel centro della città lombarda. Vasinikò Cremona conferma il format vincente del brand napoletano fondato dalla famiglia Guido, ristoratori da oltre trent'anni, partiti da Napoli e oggi punto di riferimento in Lombardia ed Emilia Romagna per i cultori della buona cucina partenopea. Il locale di Cremona - dal layout fresco, moderno e accogliente, di chiara ispirazione mediterranea - come gli altri locali del network, è pizzeria e trattoria, con proposte di pizze classiche della tradizione e piatti di cucina tipica partenopea (anche in versione gluten free) al passo con le stagioni.

"In controtendenza con la crisi che ha colpito la ristorazione portiamo avanti il nostro progetto: dopo Cremona sarà la volta di Modena dove contiamo di inaugurare un grande Vasinikò in autunno. 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 sessanta dipendenti nei cinque locali.

Il successo del brand è in una formula semplice: offrire un prodotto di qualità a un prezzo giusto e in locali accoglienti, realizzati per stare bene. La dispensa di Vasinikò racconta di ingredienti e materie prime fresche e di prodotti che arrivano dalla Campania, selezionati con cura: i pomodori dell'agronocerino sarnese, i latticini della Costiera, l'olio extravergine da olive di cultivar del territorio campano. Il basilico, il profumo principe e irrinunciabile della cucina napoletana e mediterranea più in generale, emblema di freschezza, dà il nome al network: vasinicola, da cui vasinikò, basilico in dialetto napoletano, un termine antico e ancora in uso all'ombra del Vesuvio, che deriva dal greco *vasilikon* che a sua volta si rifà alla parola *vasilias* cioè re.

Non a caso il piatto sempre in carta è la pizza Vasinikò preparata con pesto di basilico campano e stracciatella. Freschezza, napoletanità e gusto sono i valori del brand che sta investendo anche nella digitalizzazione: un'evoluzione digitale del business, non solo orientata al

delivery, ma all'intera gestione di tutta l'organizzazione. Anche in vista di una sfida più ambiziosa: l'apertura a Londra, a Covent Garden, entro la fine dell'anno (www.vasiniko.com). 



TRATTORIE

Vasinikò, cucina napoletana nel cuore della Lombardia

Bibi Monti

Ha aperto a Cremona il quinto locale del brand che propone pizza e piatti tipici della cucina partenopea. Prossima tappa Modena e, poi, Covent Garden, nel centro di Londra



La pizza napoletana verace sbarca a Cremona. Vasinikò, il network di pizzerie e trattorie, presente a Milano, Bergamo, Lodi e Bologna, ha inaugurato a giugno il suo quinto locale nel centro della città lombarda. Vasinikò Cremona conferma il format vincente del brand napoletano fondato dalla famiglia Guido, ristoratori da oltre trent'anni, partiti da Napoli e oggi punto di riferimento in Lombardia ed Emilia Romagna per i cultori della buona cucina partenopea. Il locale di Cremona - dal layout fresco, moderno e accogliente, di chiara ispirazione mediterranea - come gli altri locali del network, è pizzeria e trattoria, con proposte di pizze classiche della tradizione e piatti di cucina tipica partenopea (anche in versione gluten free) al passo con le stagioni.

"In controtendenza con la crisi che ha colpito la ristorazione portiamo avanti il nostro progetto: dopo Cremona sarà la volta di Modena dove contiamo di inaugurare un grande Vasinikò in autunno. 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 sessanta dipendenti nei cinque locali. Il successo del brand è in una formula semplice: offrire un prodotto di qualità a un prezzo giusto e in locali accoglienti, realizzati per stare bene. La dispensa di Vasinikò racconta di ingredienti e materie prime fresche e di prodotti che arrivano dalla Campania, selezionati con cura: i pomodori dell'agronocerino sarnese, i latticini della Costiera, l'olio extravergine da olive di cultivar del territorio campano. Il basilico, il profumo principe e irrinunciabile della cucina napoletana e mediterranea più in generale, emblema di freschezza, dà il nome al network: vasinicola, da cui vasinikò, basilico in dialetto napoletano, un termine antico e ancora in uso all'ombra del Vesuvio, che deriva dal greco *vasilikon* che a sua volta si rifà alla parola *vasilias* cioè re.

Non a caso il piatto sempre in carta è la pizza Vasinikò preparata con pesto di basilico campano e stracciatella. Freschezza, napoletanità e gusto sono i valori del brand che sta investendo anche nella digitalizzazione: un'evoluzione digitale del business, non solo orientata al delivery, ma all'intera gestione di tutta l'organizzazione. Anche in vista di una sfida più ambiziosa: l'apertura a Londra, a Covent Garden, entro la fine dell'anno (www.vasiniko.com). 



Vasinikò è arrivato anche a Cremona. La catena che propone pizza e cucina partenopea si sta muovendo affinché il 2021 rappresenti un giro di boa per lo sviluppo del brand. Sono previsti investimenti in comunicazione per fare conoscere il marchio che punta su prodotti di qualità a un prezzo corretto