Fase 2, giovane imprenditore inaugura un ristorante: "Punto sul web"

vincenzo-falcone-e-gian-andrea-squadrilli-e08f471d

Rialzare la saracinesca dopo due mesi di lockdown sarà impossibile per molti ristoranti. In uno scenario incerto arriva il gesto di coraggio di un giovane imprenditore che ha inaugurato, con un simbolico taglio del nastro in guanti e mascherine protettive, un **nuovo locale a Napoli**.

Si tratta di **Vincenzo Falcone**, classe ’87, primo in Italia ad aver importato il “**food porn**”, titolare della catena **Delicious** con 6 locali aperti in un’unica strada a Cava de’ Tirreni, e indicato da Bazzole nella top 5 dei food creator italiani, primo tra gli uomini per engagement. E in piazzetta Fuga sbarcherà col suo nuovo format: **Golocious**.

"Apriamo per dare un segno di speranza a tutto il comparto food e a tutto il territorio. Come insegna una bocca sorridente, un auspicio di una pronta ripartenza per la ristorazione", spiega.



Sarà una **burgheria con carne e una cantina ben fornita**, un

locale di 150 mq dallo stile “jungle” con dettagli che strizzano l’occhio agli Anni '70. All’ingresso un lungo bancone in marmo nero con alle spalle il dispensatore Wine Emotion per la spillatura di vino al

calice. "Eravamo pronti per aprire, poi è arrivata l’emergenza sanitaria". Tra interno e spazio all’esterno 120 coperti a pieno regime. "Adeguandoci alle ordinanze regionali potremmo contare su 60 posti a sedere".

Una sfida alla crisi che **partirà con l’asporto e il delivery** (attraverso Uber Eats oppure telefonando allo 081.5872195). "La Fase 2 può essere per noi **una opportunità per farci conoscere sfruttando a pieno le nuove tecnologie e la potenza dei social** per entrare nelle case di chi non ci conosce".

E' stato così realizzato un **menù ad hoc** "stando attenti alle spese per evitare quanto più è possibile le perdite. Partiamo con 5 antipasti e 9 panini, seguendo rigorosamente la stagionalità dei prodotti, con ingredienti che mantengono la qualità anche portati a casa".

Per iniziare pepite croccanti di pulled pork “artigianale” impanate nei corn flakes e fritte, accompagnate da salsa o le frittatine ai bucatini alla Nerano e alla carbonara. Tra i burger spicca il “Rotolo” (hamburger di macina golocious 200g, crocchè al cheddar, crema di noci, provola e bacon croccante), il “Suicide” (hamburger di macina golocious 200g, pulled pork “artigianale”, cheddar, bacon, insalata, pomodoro e salsa “crispy”) e il “Carbonara” (hamburger macina golocious 200g, guanciale croccante, “carbocrema” e provola). "Panini che nascono dalla mia esperienza in California, esattamente 10 anni fa lavoravo lì. Ho scoperto che il segreto sta nel bun: soffice, dolce e tiepido, al morso diventa burro", dice Falcone.

Il format è nato dall’incontro con **Gian Andrea Squadrilli** - classe '94, tecnologo alimentare, influencer e fondatore della piattaforma italyfoodporn - e la mission è far godere occhi, palato e stomaco. È una evoluzione del food porn americano che si distacca dal junk food per evolversi in prodotto d’eccellenza, frutto di constante ricerca delle materie prime e di studi sull’estetica.

Dopo un primo locale aperto lo scorso dicembre a Sorrento e dedicato alla pizza in teglia, **Golocious sbarcherà anche a Roma e Milano** con altre formule.