Giovani food influencer aprono tre locali: "Il Covid non ferma i sogni"

golocious-9631ae84

In tempi di crisi da pandemia c’è chi sceglie di **aprire tre attività di ristorazione**. È la storia di due giovani **food influencer**, **Vincenzo Falcone e Gian Andrea Squadrilli**, che dopo aver inaugurato il loro progetto a dicembre dello scorso anno a Sorrento, hanno deciso di non fermarsi: "Avevamo già programmato di aprire e **non vogliamo assolutamente fermare il progetto, gli investimenti già erano stati fatti**. Tenevamo molto anche a dare un segnale forte al settore della ristorazione che è tra quelli più colpiti. **Il Covid non spegnerà il nostro sogno**".

Il primo test importante è stato a **Napoli** (in piazza Fuga), quando inaugurarono il ristorante **Golocious** il primo giorno della Fase 2 a maggio, seguito da una apertura a **Roma** (in viale Isacco Newton, 68) a ottobre e una seconda a Napoli in via Cimarosa 144. A proseguire nell’espansione in tutta Italia della loro impresa nonostante le incertezze c’è in programma **Milano nel 2021**.

Un gesto coraggioso ma ponderato, una sfida partita con **l’asporto e il delivery** replicando un modello già funzionato con la prima apertura in *lockdown*. "Vediamo questo periodo come **un’opportunità di farci conoscere sfruttando a pieno le nuove tecnologie con le app e la potenza dei social network** per entrare nelle case di chi non ci conosce", raccontano.

Il progetto è volto a esportare in tutta Italia una nuova visione 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. Per farlo hanno unito le loro esperienze nella ristorazione e nella comunicazione per dar vita al brand Golocious con la mission di far godere occhi, palato e stomaco. Come insegna c’è una bocca sorridente.

Ogni locale ha il suo format. Quello a Roma così come il primo di Napoli puntano forte su burger, carne e vino. Questa nuova apertura partenopea punta su pizza e cucina. Una pizza contemporanea che guarda alla tradizione ma strizza l’occhio all’emozione del food porn. Così come la Margherita, la

Marinara e la Cosacca, troviamo anche la Nerano con crema di zucchine, la Rotolo con crocchè, fonduta di noci e bacon croccante, la Food Porn con spalla di maiale sfilacciato cotto a bassa temperatura, patate al forno, bacon croccante e fonduta di ceddar, la Crispy con salsiccia di suino locale, patate dolci americane e salsa crispy. Tutte calibrate tra estetica e gusto, anche gluten free.

La cucina è una **rivisitazione in chiave food porn della trattoria tradizionale italiana**. Ad esempio un piatto classico come la Genovese viene realizzato con fonduta di pecorino e chips di Grana, la Gricia di baccalà, il pesto di pistacchi è arricchito da gambero crudo con datterini gialli e rossi. Tra i fritti spiccano il pacchero di Gragnano ripieno di ricotta, mortadella e pistacchio, e la croquetas di jamon con besciamella e prosciutto.