

Vàsame: a Sorrento con gusto!



A Sorrento, nella centrale Piazza Angelina Lauro, apre le sue porte al pubblico Vàsame”.

Un nuovo concept di pizzeria innovativa, forte del successo già riscosso dalla prima sede di Viareggio inaugurata nel 2021.

Molti professionisti dell'informazione e operatori della comunicazione hanno preso parte al partecipato opening; pure appassionati e personalità della Costiera come Mario Esposito, Nino Giammarino e Gaetano Mastellone.

Vàsame si propone al pubblico con cadenza quotidiana, sette giorni su sette, e presenta un menù variegato, studiato per soddisfare ogni palato che ami il buono.

In primo piano la pizza: tradizionale, integrale, ecc. Interessanti i cocktail, ideati per esaltare soprattutto i bouquet agrumati.

Negli intenti del nuovo locale, anche lo sviluppo di un programma di musica live con la formula dj-set, dalle ore 20 a mezzanotte, ogni giorno.

Situato proprio nel cuore di Piazza Angelina Lauro, Vàsame è stato progettato con cura, all'insegna dell'allegria. I clienti sono accolti in un ambiente confortevole, tra il familiare e il ricercato, casual-chic, dove gli elementi della Penisola sorrentina si amalgamano a quelli della tradizione partenopea, che interpretano una particolare filosofia di vita che ha Napoli come fulcro e Sorrento nel cuore.

Un luogo dove stare bene e mangiare e bere in tutta serenità e relax, da ricordare col sorriso sulle labbra e dove si vorrà ritornare.



A Sorrento, inoltre, sarà presente una comfort zone con cocktail bar che garantirà un'esperienza completa e inebriante, arricchita da DjSet e musica dal vivo, a completamento di uno stato di assoluta beatitudine.

A coordinare il comparto food è Vincenzo Nese.

Il punto di Sorrento segue dunque di circa un anno all'apertura di Viareggio, prima sede già premiata con il riconoscimento come Pizzeria Eccellente dalla Guida 50TopPizza.

Seguiranno pure altre location su territorio nazionale, in linea con il progetto di sviluppo, mirato ad un concept che soddisfi le aspettative di tutti coloro che preferiscono “mangiare Napoletano”, ovvero di una cucina saporita, affrancante, invitante, connotata da una invidiabile scelta di piatti. In essa troviamo molte influenze di gusto differenti, dalle molteplici origini, che hanno contribuito a rendere ricca la Cucina di Napoli.

Vàsame Sorrento è nella Sirignano Management, azienda legata al Gruppo Capri (proprietaria dei marchi Alcott e Gutteridge).

Questo nuovo varo testimonia la forte volontà del gruppo, di migliorare ed ampliare i presupposti esistenti di una terra che vive essenzialmente di turismo ed è votata da sempre ad esso.

Scopi primari : favorire nuovi arrivi, permanenze prolungate e stimolare il ritorno di visitatori, garantendo un’offerta selezionata di prodotti gastronomici locali e regionali, e lo sviluppo occupazionale.

“Il progetto Vasame nasce dal desiderio di diffondere l’eccellenza di un prodotto che è nel nostro DNA di napoletani, la pizza, attraverso un racconto multisensoriale che si concretizza in un’esperienza di gusto unica nel suo genere: nasce così il Progetto Vàsame. – afferma Nunzio Colella, AD Capri, che ha scelto già l’anno scorso d’intraprendere questo percorso di qualità, insieme ai figli Salvatore e Francesco – Ci siamo allontanati per la nostra prima tappa, arrivando in Toscana, per poi tornare a Sorrento e nei prossimi anni ci saranno nuove aperture in Italia, per raccontare una storia di grande passione per la pizza, per il nostro lavoro, per la nostra cultura.”

Teresa Lucianelli