

PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONESSA

Leonessa PastaBar nuova frontiera del gusto

Il Pastificio Artigianale Leonessa (www.pastaleonessa.it) di Cercola (Na) lancia un nuovo *concept* gastronomico: *PastaBar*. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva; prodotti di qualità nel piatto e informalità del servizio. Situato nell'Interporto di Nola, Lotto C, e aperto dalle 7 del mattino alle 18, *Leonessa PastaBar* ha aperto al pubblico lo scorso 25 marzo, con un esclusivo *show cooking* dello chef stellato Vincenzo Guarino de *L'Accanto* dell'*Hotel Angiolieri* di Seiano di Vico Equense (Na), che ha conquistato gli ospiti con assaggi di primi piatti Leonessa e bocconcini vari, in un *brunch* con una miriade di golosità dolci e salate, appunto un misto tra colazione e pranzo. La sintesi culinaria perfetta per esprimere l'idea imprenditoriale da cui è nato *Leonessa PastaBar*.

Un locale che è il luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con *take away*, spazio *self service* e area ristorante. E, ancora, il tabacchi per accontentare i fumatori e un *caveau* di delizie, dagli Champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del buon gusto. "Il nome *PastaBar* sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità, ma con informalità - spiegano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, i *patron* del Pastificio Artigianale Leonessa- Siamo al Lotto C dell'Interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perché lo abbiamo concepito tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: il tempo". Da qui l'idea della diversificazione del servizio, che in cucina è coordinato da Pasquale Borrelli, consigliere nazionale della Federazione Italiana Cuochi, mentre ad accogliere la clientela ci sono proprio i tre fratelli Leonessa, che si alterneranno tra le sedi del Pastificio Artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo *PastaBar*. L'architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo progettato dall'architetto Marcello Panza. Un *concept* gastronomico esclusivo, dunque, che sarà presentato anche al *TuttoFood* di Milano (3-6 maggio), dove il Pastificio Artigianale Leonessa sarà presente con la propria linea di produzione, avviata nel 1974, con pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina.

Prodotti eccellenti che rispecchiano la sapienza napoletana, abbinando tradizione e ricerca, per conquistare i palati con antichi sapori accompagnati dall'innovazione.



Lo storico pastificio di Cercola lancia un nuovo e innovativo concept gastronomico nell'Interporto di Nola: un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta esclusiva, prodotti di qualità e informalità del servizio

