

Leonessa, Pastabar - *Interporto di Nola*



Il nuovo concept del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa



Taglio del nastro a Napoli per il nuovo progetto gastronomico firmato Pastificio Leonessa. Si chiama “PASTA-BAR” il format innovativo creato nell’Interporto di Nola, lotto C, dai fratelli Oscar, Luigi e Diego Leonessa. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un’offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di qualità nel piatto ed informalità del servizio è il claim di Leonessa PastaBar, aperto dalle 7 del mattino alle 18. A marzo si è svolta l’inaugurazione, con con un esclusivo show cooking dello chef stellato Vincenzo Guarino, che ha conquistato gli ospiti preparando assaggi di primi piatti Leonessa e bocconcini vari, per un brunch con una miriade di assaggi dolci e salati, appunto un misto tra colazione e pranzo, sintesi culinaria perfetta per esprimere l’idea imprenditoriale dei fratelli Leonessa. PastaBar è il luogo ideale per

colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con: take away, spazio self service ed area ristorante. Il tabacchi per accontentare i fumatori. Un caveau di delizie, tra cui tipicità internazionali, sigari pregiati e champagne, per conquistare gli appassionati del Buon Gusto.

Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare, dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad ampliare il proprio portfolio clienti.

“Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità – illustrano 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 perchè abbiamo concepito Le-

onessa PastaBar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo”.

Da qui l’idea della diversificazione del servizio che segue dunque i tempi del cliente. 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 dunque unico ed esclusivo, che sarà presentato a Tutto Food di Milano, 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 Sapienza Napoletana, abbinando tradizione e Ricerca, per conquistare i palati dei propri consumatori con antichi sapori accompagnati dall’innovazione. •

www.pastaleonessa.it

Diego Leonessa del Pastificio Artigianale Leonessa e lo chef stellato Vincenzo Guarino ai fornelli del PastaBar

