

# Burger, in città arriva “Golocious”

La sfida dei food influencer Vincenzo Falcone e Gian Andrea Squadrilli

Affamati e folli. I giovani food influencer Vincenzo Falcone e Gian Andrea Squadrilli incarnano alla perfezione il pensiero di Steve Jobs. E al grido «il Covid non spegnerà il nostro sogno» hanno proseguito nell'espansione della loro impresa: Golocious. Un format basato sul food porn americano rivisitato in chiave italiana che prende le distanze dal junk food, fatta di materie prime eccellenti e tecniche di preparazione innovative. E mentre in tempi di crisi tante saracinesche si abbassano per sempre, loro hanno aperto addirittura sei attività di ristorazione, tre a Napoli, poi Roma, Milano e Verona, che si vanno ad aggiungere all'inaugurazione del loro progetto a dicembre del 2019 a Sorrento.

L'ultima in ordine di tempo è quella nella città veneta, una dark kitchen all'interno del Leonardo Hotel Verona in via Enrico Fermi 11C, grazie all'accordo con Fedegroup, azienda leader in Italia nella ristorazione per l'hotellerie, con cui Golocious ha debuttato a Milano riscontrando subito un grande successo di pubblico. Un'esperienza delivery (solo con Uber Eats) e take away di alto livello, che conserva gusti e consistenze dei piatti appena preparati, grazie a un packaging ecosostenibile. «In questo periodo c'è sempre più bisogno d'amore. E non esiste amore più bello di quello per il cibo. Golocious apre nella città dell'amore», annunciano i founder sui loro seguitissimi social network. Un menù con burger ricchi e gustosi, racchiusi da un bun sofficissimo e dolce che sembra sciogliersi al palato, e frit-



ture croccanti e friabili. «Per capire la filosofia del nostro hamburger bisogna immaginare l'onda del mare californiano che abbraccia il golfo del Mediterraneo e l'Italia intera. Fondiamo il sapore tipico di un burger californiano alle eccellenze e agli accostamenti culinari del nostro paese. Sul nostro menu c'è il classico cheeseburger americano con tenera carne di scottona, cheddar stagionato, cipolla ramata di Montoro e salsa bbq, ma anche il Nerano Burger con crema di zucchine e provola dei monti lattari e il Carbonara in omaggio alla famosa ricetta romana. Un mix che a noi piace chiamare Foodporn di qualità, un momento unico, un'esperienza, un godimento per occhi e palato».

Tra gli starter ci sono pepite

fritte di pulled pork selezione corbisiero impanate nei corn flakes e servite con salsa barbecue e fonduta di cheddar o la frittatina ai bucatini alla Nerano. Tra i burger poi spicca il “Crispy” (hamburger di macina golocious 200g, cheddar classico, cheddar bianco, bacon croccante e salsa “crispy”), il “Suicide” (hamburger di macina golocious 200g, pulled pork selezione corbisiero, cheddar, bacon, insalata, pomodoro e salsa bbq), il “Carbonara” (hamburger macina golocious 200g, guanciale croccante, “carbocrema” e provola) e l’“Iberico” (hamburger di rubia gallega 200g, cecina di rubia gallega, guacamole artigianale e cheddar extra mature).

«Avevamo già programmato di aprire e non avevamo assolutamente l'intenzione di fer-

mare il progetto, gli investimenti già erano stati fatti. In base alle città e alle location in cui abbiamo deciso di aprire ci instauriamo il format adatto dopo aver fatto indagini di mercato. Partire con delivery e asporto ci darà opportunità di farci conoscere sfruttando a pieno le nuove tecnologie e la potenza dei social per entrare nelle case di chi non ci conosce. Pubblicare foto e video delle nostre creazioni foodporn facilita l'engagement, e siamo riusciti ad ottenere una ottima visibilità sul mercato. Nel 2021 abbiamo intenzione di espanderci in Italia con punti diretti, e tra 2 mesi apriremo le richieste per le affiliazioni e le concederemo solo a chi ha voglia di sognare e crescere insieme a noi per un mondo più Golocious», concludono i food influencer.

**GUARDA IL SITO [WWW.CRONACADIVERONA.COM](http://WWW.CRONACADIVERONA.COM)  
SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK**

