

Comunicato Stampa

Vega Cafè, a Frattamaggiore l'Hub delle Eccellenze Il meglio dell'alta pasticceria campana in un solo posto

Si sta rivelando un **esperimento di successo** quello condotto da **Vega Cafè**, il **format bar** del **Gruppo Marican**, che, a **Frattamaggiore (Na)**, ha creato un vero e proprio **“Hub delle Eccellenze”**, raggruppando il meglio dell'**alta pasticceria campana**.

Grazie ad alcune importanti partnership, l'**elegante e raffinato locale** di **Corso Durante** oggi è in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, infatti, varcando l'ingresso di **Vega Cafè** è possibile trovare il **meglio dell'arte dolciaria campana** come i famosi **“Fiocchi di Neve”** e le torte di **Poppella**. Sempre da Napoli, non potevano mancare due chicche assolute come il **Babà** e la **Crostata al Limone** della famosa **Signora Rosa a Marechiaro**. Per i cultori della materia, è bene precisare che la crostata al limone della Signora Rosa è **ancor più conosciuta come Babaiola**. Sempre dalla Città di Partenope, arriva l'**esclusiva cioccolateria** del **Maestro Gennaro Bottone**, che in occasione della **Santa Pasqua**, realizzerà **per i clienti di Vega Cafè** anche **uova e colombe pasquali**, nonché creazioni artigianali varie. Da Napoli ci spostiamo a **Torre del Greco**, da dove arrivano gli inimitabili **“Chou” di Mennella**, che è possibile richiedere in due gusti: con crema di nocciole di Giffoni oppure con crema chantilly e fragoline di bosco. Rimaniamo in provincia di Napoli, ma ci spostiamo verso l'interno, precisamente a **Pomigliano d'Arco**, da dove arriva la gustosa **“Meringata” di Carlo Antignani**.

Dalla **provincia** di Napoli, a quella di **Caserta**, il passo è breve in termini di gusto e prelibatezza, infatti da qui arrivano le gustose creazioni di due eccellenze assolute della pasticceria campana, infatti in un contesto come questo non potevano mancare la torta **“Polacca Aversana”** della **Pasticceria Pelosi di Aversa**; né tantomeno le **torte monoporzioni** e i **mignon artigianali** della storica **Pasticceria Benito di Casal di Principe**.

Sempre per restare in tema di alta qualità, da **Vega Cafè** viene servito anche il **Latte Nobile**, un modello ideato dall'ALNI per assicurare a produttore e consumatore la garanzia di un latte gustoso e ricco di benefici, realizzato nel pieno rispetto della natura, monitorando ogni fase produttiva. Il **Latte Nobile è un marchio (e non una marca, come molti pensano) nato per certificare la qualità di un particolare tipo di latte**. Tale certificato viene rilasciato esclusivamente dall'ALNI dopo accurati controlli da parte del suo Comitato Scientifico, composto da membri autorevoli, provenienti da quattro Università Italiane.

Inoltre, **Vega Cafè strizza l'occhio anche agli amanti del “salato”**, proponendo uno speciale abbinamento tra **Birra Ibrida** e **Casietè Petrone**, ovvero l'innovazione che sposa la tradizione. **Ibrida**, infatti, è una birra artigianale nata da una **StartUp di quattro giovani studenti** che ha un **ingrediente speciale**, ossia il **pane che i panifici non sono riusciti a vendere**. Una birra **“buona come il pane”** non poteva non fare pendant con un prodotto della nostra tradizione: il **Casatiello** e, nella fattispecie, il gustosissimo **“Casatiè”**, figlio della storica esperienza della famiglia **Petrone (Alfonso con i suoi figli Andrea, Raffaele e Paolo)** che dal 1960 crea a **Sant'Arpino** delizie di panetteria e non solo.

Tutte queste prelibatezze, dolci e salate, è possibile gustarle da Vega Cafè, un posto unico ed esclusivo, sito a Frattamaggiore, a pochi chilometri da Napoli, in Corso Durante n. 162.

Pag. 1 di 1

Ufficio Stampa

Dott. Domenico Ascolese
Responsabile Ufficio Stampa
ufficiostampamarican@gruppocanciello.it
cell: +39 338 11 16 659

Uffici
Via Consortile ASI snc
81030 Teverola (CE)

tel. 081 89 11 337
fax 081 89 11 448