

Forentum Borgo del Gusto, il nuovo concept dell'ospitalità contemporanea

notizia pubblicata 15 Giugno 2022 alle ore 10:00 nella categoria Ospitalita'



Forentum Borgo del Gusto è il nuovo concept creato a Lavello, nel cuore della Basilicata: un format di ospitalità contemporanea creato dal ristorante-pizzeria Antica Cantina Forentum.

Il Forentum Borgo del Gusto include diverse realtà al suo interno: ristorante, pizzeria, sushi bar, American Bar, club, spettacoli. Un format che oggi Savino Di Noia, proprietario e anima del progetto, sta proponendo anche in altre città.

Un vero e proprio esempio di ospitalità reversibile, in quanto è una realtà nel mondo dell'ospitalità a 360 gradi.

“Siamo orgogliosi di aver lanciato un concept Borgo del Gusto che rappresenta un nuovo punto di riferimento in Lucania e non solo – spiega Savino Di Noia, che ha lanciato il progetto con sua madre la Chef Lucia Vizzano e la moglie Aurora. – E' una realtà reversibile perché ogni ospite può trovare quello che desidera, nel cuore della Basilicata.”

Forentum Food Evolution propone una cucina contemporanea, che combina la tradizione delle eccellenze locali dei prodotti lucani e le nuove tendenze fusion asiatiche in un mix contemporaneo.

Oggi Forentum Borgo del Gusto ha messo a punto un ricco palinsesto di concerti ed eventi per l'estate 2022.

Antica Cantina Forentum, nata nel 1985, ha oggi una doppia anima: Orto-Ristorante e boutique hotel con

20 camere. L'Antica Cantina Forentum offre una cucina del territorio con un tocco di rivisitazione: in cucina Maria Lucia Vizzano, custode delle tradizioni lucane, all'interno dell'antica cantina Forentum mentre al FoodEvolution Savino Di Noia Expert food & Beverage presso Alma, porta avanti un progetto innovativo e ambizioso che prevede sushi, pizza, Burger, drink & show. www.forentum.it