

COMPANY PROFILE

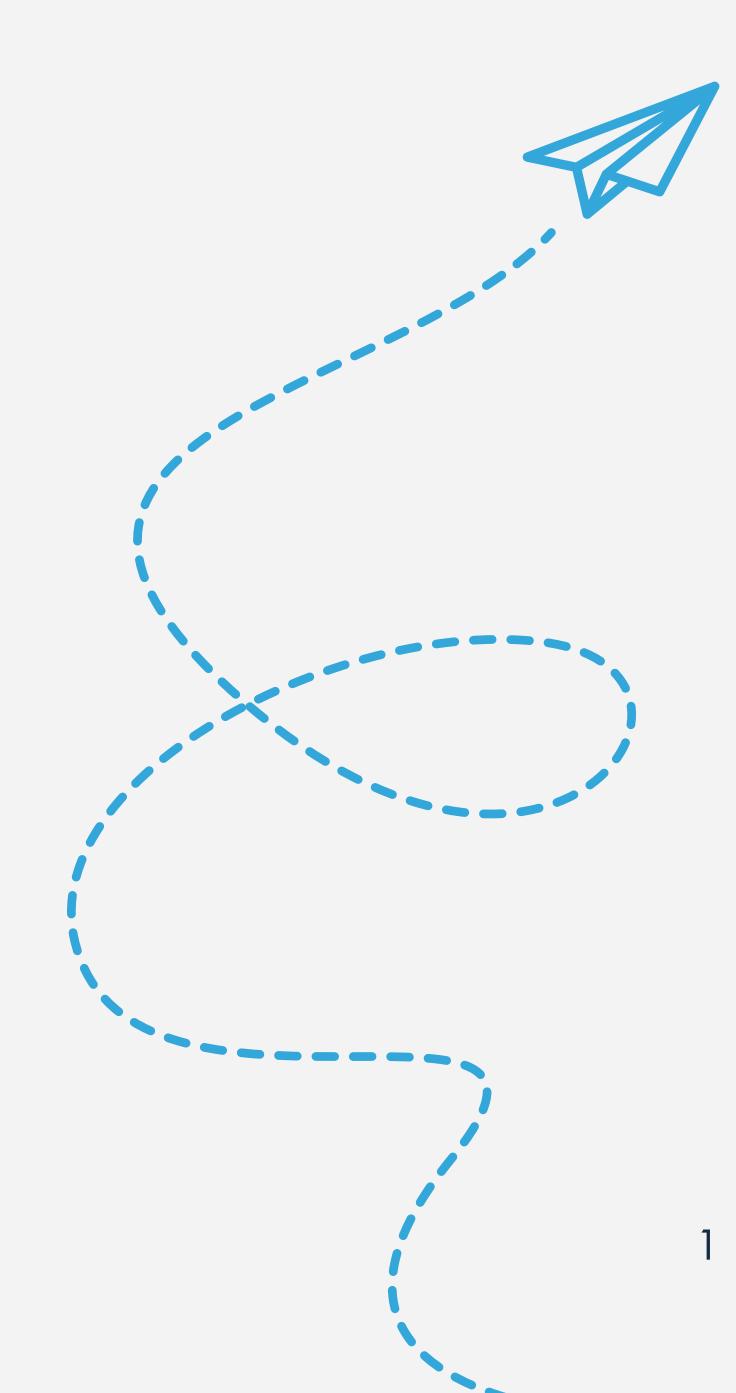
LA STORIA

Un'idea che nasce online per far conoscere **Napoli** e si trasforma, in città, in un luogo in cui gustarla.

Questa è la storia di un **viaggio** che inizia sui social e continua nei quartieri Spagnoli, più precisamente in via Gelso 102.

Il mio viaggio a Napoli è la pizzeria nata dal format social di Giuseppe Russo e Federica Franco, che prima raccontano Napoli e poi la fanno scoprire attraverso la pizza.

Figlia di un brand già noto dal 2020 sui social, la sua riconoscibilità e memorabiltà, unite alla qualità del prodotto e la materia prima, sono state da subito le chiavi del successo del progetto.



TE CONCEPT

Il format nasce dall'idea di trasformare la voglia di far conoscere Napoli, in un luogo fisico in cui vivere un'esperienza autentica, ricca di usanze e tradizioni da mantenere vive. Nel cuore di Napoli, precisamente nei **quartieri spagnoli**, ne *ll mio viaggio* a Napoli tutto ha il sapore della città. La pizza è l'assoluta protagonista. A ruota di carro, come comanda la tradizione. Con ingredienti super selezionati e di altissima qualità.

La vera pizza nel cuare di napoli

BRAND PERSONALITY

Il nome, oltre a richiamare il popolare format, è una dichiarazione di intenti: scoprire Napoli, la sua bellezza, la sua bontà.

Questo si traduce in un ambiente accogliente, dove ogni dettaglio parla di viaggi e di Napoli.

I piatti celebrano le usanze di Napoli, le pareti ricordano i luoghi famosi, il menu ha la forma di un passaporto. Da *Il mio viaggio a Napoli* si è immersi in un'atmosfera partenopea completa e reale.

Circa 60 posti a sedere di cui 40 all'esterno, un servizio al tavolo con un personale preparato e tanta cura per far sentire i clienti a casa.

In nome della passione per il viaggio, dell'attenzione per i dettagli e dell'amore per la città che una pizzeria così, estensione di un format di successo sui social che parla a tutti, può rappresentare un angolo di Napoli in qualunque posto del mondo.

NAMING

Il nome è una dichiarazione di intenti. Un viaggio alla scoperta della città di Napoli.



Allegro, leggibile, immediato. Una valigia e un aeroplano sintetizzano il viaggio, mentre la silhouette del Vesuvio ci parla di Napoli.

Tradizione Preparazione Smart

Cura Ricerca Accessibilità

Tradizione

Preparazione

Smart

La nostra pizza è proprio come quella di una volta, **a** ruota di carro e noi portiamo avanti la tradizione.

Il nostro obiettivo è avere sempre un **personale attento e preparato**, verso il cliente e il prodotto.

Un ambiente **moderno**, **innovativo** e **social** fatto per la condivisione in tutti i sensi.

Cura

Ricerca

Accessibilità

Da noi ognuno può sentirsi a casa, ci piace creare un ambiente confortevole e alla mano.

Il prodotto è un grande classico, ma ci piace **sperimentare** con abbinamenti e materie prime.

Perché oltre ad essere un luogo inclusivo e aperto a tutti, siamo economicamente accessibili.

Un sogno che viaggia sui social e diventa realtà



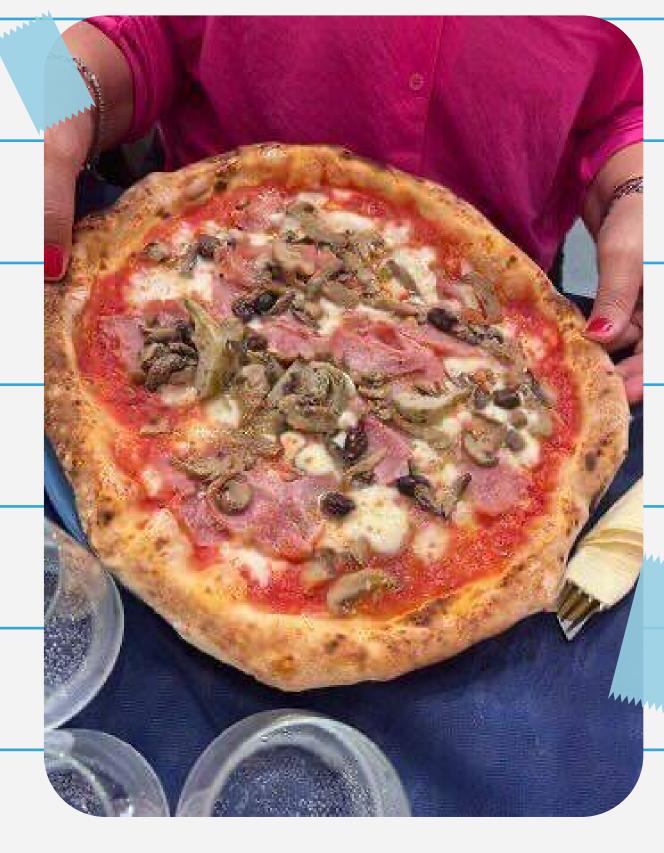
II MENU

Il menu è quello tradizionale, essenziale e ben studiato.

Fritti classici, pizze tipiche e qualcuna più ricercata per consentire a tutti di gustare la tradizione ma anche l'innovazione.

La pizza è quella vera, verace, a ruota di carro, grande, sottile, succulenta, che esce fuori dal piatto.











LA NOSTRA GASA



LE PAROLE CHIAVE

Cuare

Tenacia

Tradizione

Ricerca

Miglioramento

Innovazione

Viaggio

Candivisiane

Napoli

Sagna

Scoperta

MISSION

Migliorare agni giorna per affrire una pizza di qualità e un'esperienza unica.

Essere un angolo di Napoli in qualsiasi città in Italia e all'estero. Per essere vicino ai napoletani nel mondo e per far conoscere la tradizione a chi non la conosce.



COMMUNITY

IL MIO VIAGGIO A NAPOLI

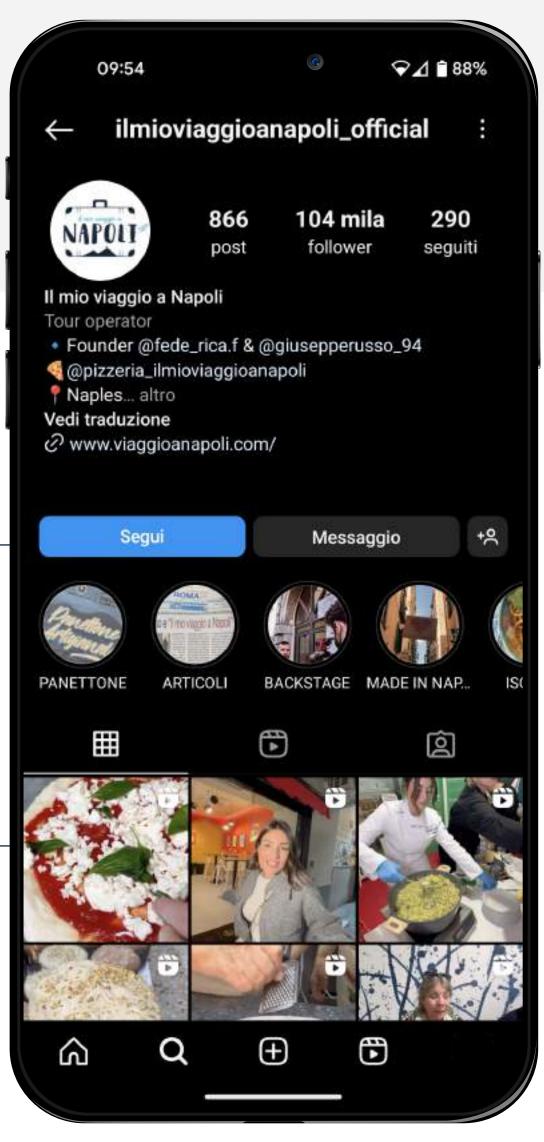
PIZZERIA IL MIO VIAGGIO A NAPOLI

Instagram

104 mila follower

Facebook

1,2 milioni di follower



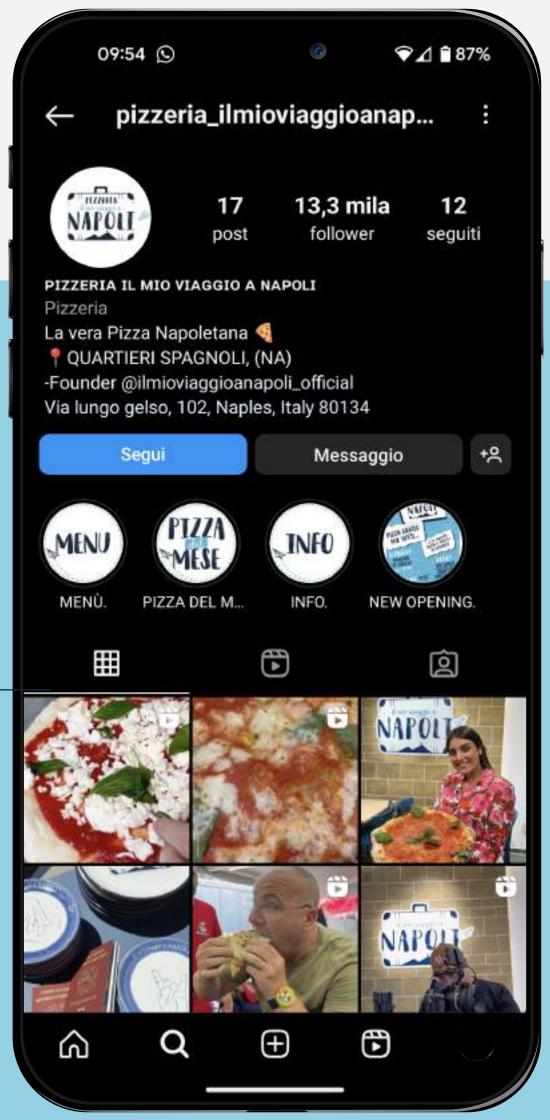
COMMUNITY

IL MIO VIAGGIO A NAPOLI

PIZZERIA IL MIO VIAGGIO A NAPOLI

Instagram

13,3 mila follower





Simpatia e cordialità

Una gradevolissima sorpresa Consiglio vivamente di fermarsi in questa bella pizzeria Dove gustare una pizza davvero particolare Molto sottile con una cottura spettacolare ed un sapore davvero sublime Una margherita alla bufala che merita un grandissimo 10 II tutto condito dalla simpatia di Mariano e... Più









Data della visita: ottobre 2023



1 recensione

Recensito il 12 settembre 2023

Pizza Napoli Doc

La miglior pizza mai mangiata, provate la "Parma", camerieri gentilissimi (soprattutto



Data della visita: settembre 2023

Recensito il 9 ottobre 2023 🔲 da dispositivo mobile

Ciao Semplicemente è stata una bella sorpresa. Ero da solo accolto dallo staff in modo simpatico e caloroso, poi soprattutto dalla pizza di ottima qualità. Vivamente lo consiglio

Data della visita: ottobre 2023



filippo f

3 recensioni

Recensito il 22 settembre 2023

La più bella esperienza a Napoli

Seguo Giuseppe sui social da tempo e non vedevo l'ora di tornare a Napoli per toccare con mano. Devo dire che ha ampiamente superato le mie aspettative. Accoglienza top. Antonio ci ha fatti sentire a casa. Pizza a ruota di carro gigantesca, non entravano













Recensito il 4 ottobre 2023 Un viaggio nel gusto

Data della visita: settembre 2023

Napoli DOC

Esperienza bellissima, pizza strepitosa e un servizio impeccabile (grande Mariano!). Vale proprio....il viaggio a Napoli!!!

Abbiamo pranzato in questo locale appena arrivati a Napoli e l'accoglienza è stata a dir

poco eccellente. Il cameriere Mariano favoloso! Ci ha subito fatto sentire a nostro agio e

ci ha fatto assaporare le tipicità napoletane. Pizza fritta per me, e bufala per il... Più

Data della visita: ottobre 2023



Armando F

3 recensioni

●●●● Recensito il 13 settembre 2023 □ da dispositivo mobile

Tutto Perfetto

Abbiamo mangiato con amici, pizza ben fatta e molto leggera, tutto perfetto anche quella con la nutella consigliata come dolce. Giuseppe e tutto il personale cordialissimi.

Data della visita: settembre 2023

●●●● Recensito 1 settimana fa 🔲 da dispositivo mobile Eccellente!

Corinna D

La pizza più buona che abbiamo mai mangiato...un impasto soffice leggero degno della vera pizza napoletana! Complimenti a tutto lo staff

PUNTI DI FORZA

Prodotto tipico della tradizione Qualità della materia prima Brand memorabile e riconoscibile che nasce da una pagina social già nota Passione e conoscenza della città e le tradizioni Ricerca costante

OBIETTIVI FUTURI

Mantenere alta la qualita Migliorare il servizio Diventare un punto di riferimento sul territorio Costruire una rete di successo Migliorare sempre di più il format Crescere ed espandersi per far conoscere il progetto all estero Con i nostri video, che hanno raggiunto anche 75 milioni di visualizzazione, vogliamo raccontare il volto pulito di Napoli e attrarre il nostro numerosissimo seguito social nel cuore di una città di cui spesso è ignorato il volto più bello.

Con il nostro progetto, poi, daremo lavoro a tanti giovani che si vogliono mettere in gioco!



⁻ Giuseppe Russo -

