

YURI EXPERIENCE RIDISEGNA LA CENA NEL CUORE DELLA CITTÀ DI NOLA

Pubblicato il 18 Giugno 2026 di Harry di Prisco



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)

Etichetta: [Yuri Experience](#)

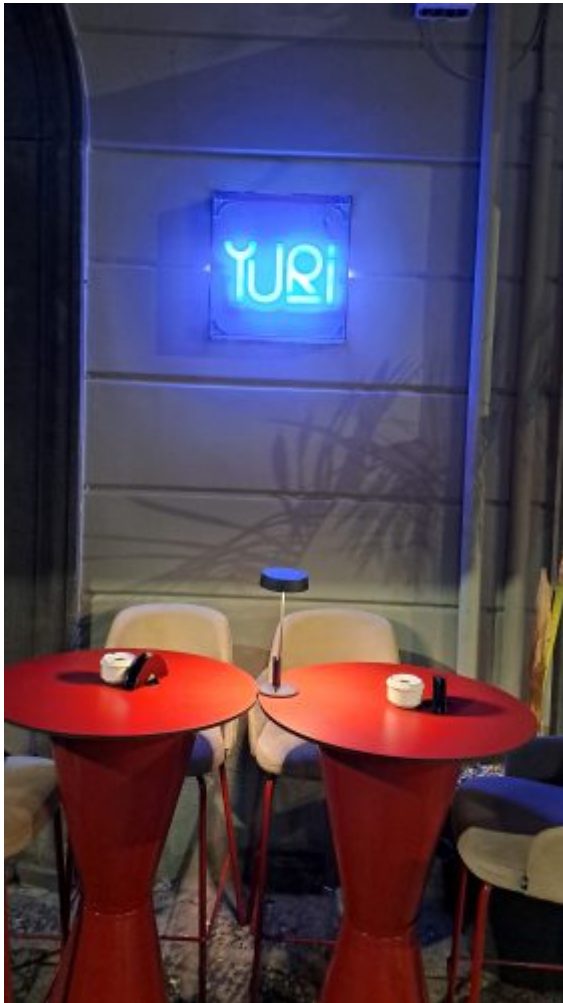


Non solo ristorante: Yuri Experience trasforma la cena in racconto

Nel cuore pulsante di Nola, tra le vie che raccontano storia, tradizioni e nuove tendenze, c'è un indirizzo che sta attirando l'attenzione degli amanti della buona cucina: Yuri Experience. Situato lungo il Corso Tommaso Vitale, il locale si presenta come uno spazio in cui l'ospitalità incontra la ricerca gastronomica, offrendo agli ospiti un percorso che va oltre il semplice momento della cena.

“Un'esperienza ritmica e sensoriale, dove ogni elemento, dalle luci calde al design, dai piatti da condividere al sound selezionato, accompagna il tuo tempo”, questa la filosofia del nuovo ristorante Yuri nel centro di Nola, poco distante da Napoli. Il perché di questo nome singolare ci viene spiegato da **Domenico**, uno dei soci: *«Crediamo fortemente nel rilancio del centro storico delle città. Perché, soprattutto a Nola dove la ristorazione si è spostata più sulle strade varianti della provinciale, quindi strade secondarie e non al centro. Noi abbiamo invece investito il trend cercando di puntare al cuore della città. E l'abbiamo fatto scegliendo anche un nome particolare che racchiude la storia millenaria della città di Nola. Yuri, ci siamo ispirati al fiore, al giglio in giapponese, che praticamente racconta la storia di San Paolino. Il Santo che arriva a Nola con una barca omaggiando la città di Nola con otto gigli. Da lì nasce la festa dei gigli di Nola. Quindi noi abbiamo scelto di venire al centro, angolo Piazza Duomo e con Yuri puntiamo alla storia millenaria della città di Nola»*. **Massimiliano Vincenti**, uno dei soci del ristorante completa il concetto: *«L'idea del ristorante nasce dalla visione di quattro amici che hanno deciso di unire le forze, ognuno con una vocazione diversa, per provare a creare qualcosa di nuovo. I quattro soci sono io Massimiliano, Tommaso, Domenico e Davide. Domenico ha una notevole conoscenza nel mondo della ristorazione, avendo fatto tante tante esperienze. Tommaso è David sono due eccellenti imprenditori. Poi ci sono io, Massimiliano, che nasco come esperto in pubbliche relazioni, ho dedicato più di 10 anni della mia vita nel mondo del Bee Nigh. Mettere insieme queste quattro forze ci ha permesso di creare a Nola questa nuova realtà. Il ristorante Yuri nasce come un concept molto internazionale. I punti di forza del nostro ristorante sono sicuramente la dinamicità dei piatti che riusciamo a servire, abbiamo un menù mobile che cambia, non dico ogni settimana, ma almeno ogni due, tre settimane: c'è qualche piatto che esce e qualche piatto che entra. Questo permette ai nostri clienti di poter vivere un'esperienza diversa, anche a distanza di poche settimane. Il menù spazia dal pesce fino alla carne, con tantissime proposte che riescono ad accontentare sia i più giovani, che quelli più grandicelli, ancora più ancorati al mondo della tradizione, sempre ovviamente molto rivista. Questo permette allo stesso cliente di mangiare praticamente tre giorni di fila nel nostro ristorante e assaggiare sempre piatti nuovi»*. Ci racconti qualche episodio: *«Racconto questa storia recentissima, la settimana scorsa ho cenato con un amico che è venuto a trovarmi da fuori e abbiamo cenato per tre giorni di fila qui nel mio ristorante, ogni sera gli ho fatto provare piatti nuovi, il suo commento è stato che gli è piaciuto tutto. Che bello poter frequentare un posto in cui ogni sera riesco a fare un percorso, un'esperienza diversa, un percorso diverso»*. Ogni serata da Yuri è diversa, ma la

sensazione è sempre la stessa: sentirsi esattamente dove si voleva essere. Inoltre esiste un'App molto curata per ordinare i piatti dalle foto presenti e poi gustarli tranquillamente nella propria casa.



Continua Massimiliano Vincenti «Oggi puoi essere bravo e buono, se non sei anche bello, funzioni poco, ed è importantissimo oggi essere belli, essere riconoscibili sui social. Non a caso abbiamo creato un sito Internet molto interattivo, dove con estrema semplicità puoi scegliere qualche piatto che, purtroppo o per fortuna, non è tanto conosciuto, ma attraverso le foto, puoi provare a capire subito di cosa si sta parlando e che tipo di esperienza si può fare. Tutto questo per una takeaway che funziona benissimo con ordini che arrivano istantaneamente che riusciamo a smaltire in brevissimo tempo, grazie anche a questo sistema che ci permette di accontentare non soltanto i clienti in sala, ma anche eventuali asporti». Una cena condivisa, un drink studiato, un ambiente che cambia lentamente, tutto si adatta al momento. Non soltanto piatti da degustare, ma un'atmosfera studiata per accompagnare il cliente in un viaggio fatto di sapori, dettagli e cura del servizio. In una città che negli ultimi anni ha visto crescere il livello della propria proposta enogastronomica, Yuri Experience si inserisce con una

personalità ben definita, capace di dialogare con un pubblico sempre più attento alla qualità. L'ambiente si distingue per un equilibrio tra eleganza e comfort. Le serate si trasformano in occasioni di incontro, dove la cucina diventa il punto di partenza per condividere emozioni e scoprire nuove interpretazioni del gusto. La posizione centrale contribuisce inoltre a rendere il locale una meta naturale sia per i nolani sia per chi arriva da altri comuni dell'area vesuviana, nonché per i napoletani. Il valore aggiunto di Yuri Experience risiede nella volontà di proporre una visione contemporanea della ristorazione, senza perdere il legame con la cultura gastronomica campana. Una formula che punta sull'identità del territorio ma che, allo stesso tempo, guarda al futuro e alle nuove esigenze del pubblico. In una Nola sempre più dinamica dal punto di vista culinario, Yuri Experience rappresenta una delle realtà emergenti da osservare con interesse. Un luogo dove la cena diventa occasione di scoperta e dove ogni serata può trasformarsi in un momento da ricordare.

Harry di Prisco

