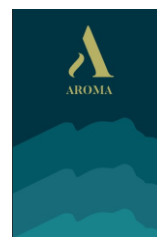


# Aroma

— ITALIAN FINE DINING —



## PERSBERICHT RESTAURANT AROMA ITALIAN FINE DINING

**Restaurant Aroma sluit in mei 2026 na succesvol hoofdstuk op de Veluwe**

**VAASSEN, 24 maart 2026**

**Restaurant Aroma Italian Fine Dining** in Vaassen sluit in mei 2026 zijn deuren. Het besluit is gezamenlijk genomen door de **familie Leune** en chef-kok **Pasquale Carfora**.

**Aroma** opende vierenhalf jaar geleden met een ambitieus project: het brengen van een hoogwaardige, eigentijdse Italiaanse keuken naar het hart van de Veluwe. In korte tijd bouwde het restaurant een indrukwekkende reputatie op. Onder de behaalde mijlpalen vallen de verkiezing tot **Italiaans Restaurant van het Jaar**, een structurele notering in de **wereldwijde 50TopItaly** (de 50 beste Italiaanse restaurants ter wereld buiten Italia) en vermeldingen in de gidsen van **Michelin**, **Gault&Millau** en de **top-100 van Lekker**. In 2025 werd Pasquale Carfora door **JRE** uitgeroepen tot **Chef van het Jaar**.

Hoewel deze erkenningen de visie achter het project bevestigen, vormen ze volgens de eigenaren slechts een deel van het verhaal. **“We hebben Aroma opgebouwd met bezieling en discipline,”** aldus **Pasquale Carfora**. **“De belangrijkste resultaten zijn niet de prijzen, maar de verbinding met onze gasten en de emoties die we de afgelopen jaren hebben mogen delen.”**

De beslissing om te sluiten markeert de afronding van een intens en consistent hoofdstuk. Het restaurant blijft geopend tot **begin mei 2026**. Alle reserveringen tot die tijd worden gehonoreerd en een bezoek aan het restaurant zal de hoge kwalitatieve standaard behouden die men van Aroma gewend is.

In de weken voor de sluiting serveert chef **Pasquale Carfora** een bijzonder afscheidsmenu: **Atto 19. Vanaf 2 april** brengt hij **negentien scènes**, elk geworteld in een herinnering, een smaak of een ontmoeting uit **vijf jaar Aroma**. Een persoonlijke terugblik in één menu.

Terwijl Aroma zijn laatste hoofdstuk schrijft, neemt de **chef de tijd om zich te bezinnen op nieuwe projecten**. Hij weet nog niet waar hij uiteindelijk zal landen, maar blijft nieuwsgierig naar kansen die passen bij zijn visie, ervaringen en vakmanschap. **“Ik weet nog niet welke richting het wordt, maar ik praat graag over inspirerende plannen waarbij ik een rol kan spelen”,** aldus **Pasquale**.

[einde persbericht]

**Noot voor de redactie (niet voor publicatie):**

Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met:

Jan Leune: +39 335 234 884 [jan@restaurant-aroma.nl](mailto:jan@restaurant-aroma.nl)

Pasquale Carfora: +31 612 328 370 [pasquale@restaurant-aroma.nl](mailto:pasquale@restaurant-aroma.nl)

