



Informativa

✕

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

BREAKING → IL COMPLICE DI UGO RUSSO: "CI SERVIVANO I SOLDI PER LA DISCOTECA"

#SPAZIUGIOVANI

TEATRO

GIARDINANDO

ENOGASTRONOMIA

CONTATTI

Home > Lifestyle > Enogastronomia

VEGANISSIMO ME



ARTICOLI RECENTI

NAPOLI: MUORE A 38 ANNI DOPO
L'INTERVENTO ANTI OBESITÀ FIGLIO
DEL RE DELLE GRIFTE NAPOLETANE

Barbara Caputo 03/03/2020

EVENTI DELLA SETTIMANA

IL "CORPO DI NAPOLI" RITORNA A
SPLENDERE NEL CENTRO STORICO

Redazione 02/03/2020

"Racconti di gusto: ragù e genovese in parole" da Lombardi a Santa Chiara

Barbara Caputo 03/03/2020 Enogastronomia, Napoli

La storica pizzeria con cucina, Lombardi a Santa Chiara di via Benedetto Croce, partecipa per la prima volta alla terza edizione della kermesse "7 SU 7 RAGÙ E GENOVESE" organizzata da **MySocialRecipe** insieme a **Luciano Pignataro** wineblog con lo scopo di celebrare due piatti tra i più amati della cucina tradizionale napoletana.

Per una settimana, dal 9 al 15 marzo, i clienti di Lombardi a Santa Chiara potranno ordinare, sia a pranzo che a cena, un menù (antipasto e primo piatto) a base di ragù e genovese. Ma non è tutto. Per l'occasione giovedì 15 marzo, alle 20:30 il locale accoglie i propri clienti con il reading gastronomico "Racconti di Gusto: ragù e genovese in parole", a cura dell'artista napoletana Tina Volpicelli del teatro dell'anima. Un vero e proprio spettacolo dal vivo durante il quale l'attrice interpreterà, davanti allo sguardo attento dei presenti, poesie, aneddoti e storie dedicate ai due piatti che più di altri hanno fatto la storia e la fortuna della cucina partenopea. Una cena spettacolo pensata non solo per intrattenere, ma anche per scoprire e riscoprire i segreti, le ricette e le mille interpretazioni del ragù e della genovese: dalla versione più classica a quella più moderna. La serata prosegue a tavola con una cena a base di montanarine e primi piatti al

SPONSOR

ragù e genovese realizzati magistralmente dagli chef e pizzaioli di Lombardi a Santa Chiara.

Dal 9 al 15 marzo solo pranzo o cena 15 euro a persona (bevande escluse)

Giovedì 12 marzo spettacolo + cena 15 euro a persona (bevande escluse)

Dal 1922 la famiglia Lombardi è un'istituzione a Napoli: la nuova gestione, iniziata nel 2017, va nella direzione della continuità e nel rispetto dei dettami di Don Luigi che ancora, di tanto in tanto frequenta la pizzeria. Dopo quasi cento anni di attività e in seguito ad un attento lavoro di restyling l'antica pizzeria, al civico 59 di via Benedetto Croce, si presenta in una veste del tutto nuova e dallo stile contemporaneo. Il risultato è uno spazio dove passato e presente convivono in un ambiente moderno e raffinato nel cuore della Napoli più antica e brulicante.



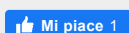
di gusto

lombardi

racconti

ragu e genovese

CONDIVIDI:



←
Il complice di Ugo Russo: "Ci servivano i soldi per la discoteca"

→
Attilio Auricchio lascia Palazzo San Giacomo per "Motivi familiari"