



CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT MAGAZINE MEDICINA CULTURA GUSTUM 4 ZAMPE

ENNE

Gustum

# “Racconti di gusto: ragù e genovese in parole” da Lombardi a Santa Chiara

da Redazione - 02/03/2020



NAPOLI – Lombardi a Santa Chiara la storica pizzeria con cucina, al civico 59 di via Benedetto Croce a pochi passi dal Monastero di Santa Chiara e dal celebre Cristo velato, 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 Giovedì12 marzo, alle ore 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

- Sponsorizzato -



- Sponsorizzato -



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 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.



- Sponsorizzato -



Mi piace 1



Articolo precedente

Tommaso d'Aquino e il Meridione, istituita una cattedra a Capodimonte

Prossimo articolo

Simone Schettino, a teatro con "Se tocco il fondo sfondo"

**ARTICOLI CORRELATI**    **ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE**



**Gustum**  
Prosecco: il vino italiano d'eccellenza al bivio



**Gustum**  
Nasce il "Super Consorzio" Mozzarella di Bufala Campana e della Pasta di Gragnano



**Gustum**  
Al Bertie's Bistrot menu Family Style e musica jazz dal vivo



**Gustum**  
Fiano delle Donne a Cap'alice il 26 marzo



**Gustum**  
A Napoli il primo progetto di cocktail founding che rigenera la città



**Gustum**  
Il nuovo menu dello Chef Salvatore Bianco, un viaggio internazionale ammirando il Vesuvio

