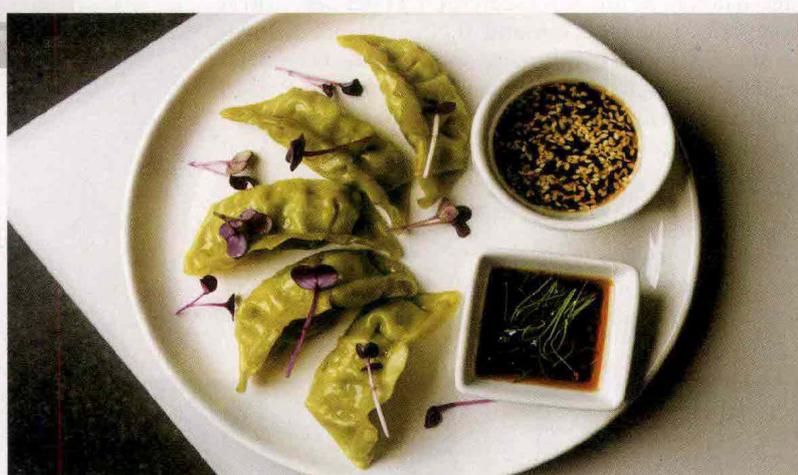




aprile 2020

MELAVERDE
Mensile
Gruppo Mediaset
Tiratura: 80.000 copie



Staj Noodle Bar

NAPOLI È DA SEMPRE città di intrecci culturali. E intreccio è proprio una delle parole chiave di Staj, primo “noodle bar” partenopeo. Avviato da due giovani napoletani dallo spirito cosmopolita, lo chef Lucio Paciello e l'imprenditore Rosario del Priore, Staj è un locale dall'identità meticcia, dove la tradizione orientale incontra i sapori mediterranei. Qui, infatti, la ricetta originale del ramen è reinterpretata attraverso l'impiego di molluschi freschi locali, come le vongole veraci e le cozze, e di ingredienti tipici come la colatura di alici. Un'intuizione che lo chef ha avuto durante la sua formazione in Giappone, a contatto con i giovani cuochi della “Tokyo New Wave”. Noodle fatti a mano e materie prime fresche e accuratamente selezionate sono tra i principali pregi di questo peculiare locale, che in carta annovera anche dumplings, bao e diverse proposte veggie. Interessante anche la lista dei cocktail, dove fanno capolino ingredienti come il tè Matcha e il Kombucha.

Via Bisignano 27, Napoli,
 tel. 081.18386377, www.staj.it



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
 uffici stampa | pr | eventi