**VIAGGIARE CON GUSTOSANO**
**Bimestrale**
**Lunasia Edizioni**

# Ristoranti selezionati *per voi*

## STAJ

### Apre il primo Noodle Bar di Napoli

*Via Bisignano, 27 - Napoli*
*Tel. 081 18386377 - staj.it*

A Chiaia, nel cuore elegante della città, questo piccolo ristorante dal design semplice e minimale, aperto a pranzo e cena, propone una carta di piatti di tradizione asiatica e comfort food di ispirazione internazionale.
Al centro dell'offerta ci sono i noodle: tra i piatti più identitari della cucina orientale, serviti in brodo (ramen) o saltati nel wok; ma anche i bao, i panini morbidi cotti al vapore farciti di carne, pesce e verdure, tipico cibo di strada Taiwanese. Oltre 4.000 anni di storia in Cina, poi migrazioni, commercio e contaminazioni hanno portato i noodle (letteralmente tagliatelle di frumento) in Giappone, Thailandia, Corea, Vietnam e Filippine e presto hanno conquistato il titolo di cibo di strada per eccellenza. Oltre ai ramen la carta di Staj propone i noodle saltati in padella al wok (stir fry), con verdure carne o pesce ed altri piatti asiatici come i gyoza e dumpling (ravioli), il pollo fritto, un'ampia varietà di bao sia salati che dolci. In cucina c'è Lucio Paciello, napoletano, classe 1985 e formazione internazionale: già sous chef e pastry chef di Lino Scarallo a Palazzo Petrucci, poi chef a Classico Ristorante Italiano, in Staj mette tutte le sue esperienze accumulate in giro per il mondo, dal Giappone all'Australia passando per la Cina. I noodle di Staj vengono lavorati a mano dallo chef tutti i giorni con farine di grano tenero locali e con farine di riso.

Staj è un progetto che nasce dall'idea di due giovani napoletani con anima cosmopolita, Lucio Paciello chef e Rosario del Priore, imprenditore. Nasce per promuovere una cucina diversa, ma dall'identità chiara e precisa: il nome evoca la parola Thay, ma è soprattutto un invito a "stare", "indugiare", per scoprire e assaporare una cucina altra che è un viaggio verso oriente pur sempre partendo da occidente.