



Staj, un noodle bar per una pausa all'orientale

Bibi Monti

Un locale dall'allure newyorkese dove servizio tailor made e ricerca gastronomica trovano casa. È la scommessa di un imprenditore e di uno chef napoletani che offrono il miglior cibo di strada asiatico rivisitato con ingredienti del nostro mare



FOOD&BEVERAGE
Mensile
FB Editoriale
Tiratura: 60.000 copie



Lo chef napoletano Lucio Paciello ha deciso di lanciarsi nell'avventura del primo noodle bar partenopeo. I noodle con farine di grano tenero e farine di riso sono al centro dell'offerta del locale, accompagnati da bao e ramen preparati con il pescato del giorno e da cocktail studiati ad hoc

La cucina orientale è il nuovo food trend. A confermarlo i dati raccolti da Nielsen, leader nel settore delle ricerche di mercato: durante i primi tre mesi del 2018 (su una base di 52 milioni di individui) il 64% degli italiani ha deciso di pranzare o cenare fuori casa e, di questi, il 42% (circa 14 milioni di persone) ha scelto di trascorrere la serata in un locale etnico. Una tendenza che sembra destinata a crescere nel 2019. Giapponese, cinese, taiwanese, la passione per i sapori orientali ha conquistato prima il nord Italia - con picchi d'interesse a Milano, Prato, Monza, Brianza, Bologna - per poi diffondersi a sud della penisola fino a raggiungere Napoli.

Ed è proprio in via Bisignano, nell'elegante quartiere Chiaia, che nasce *Staj*, il primo noodle bar di Napoli: un locale dall'allure newyorkese dove servizio tailor made e ricerca gastronomica trovano casa. Una scommessa per Rosario del Priore, imprenditore napoletano, e per lo chef Lucio Paciello, classe 1985, che dopo aver accumulato esperienze in giro per il mondo ha deciso di fare ritorno nella sua città d'origine con l'intenzione di diffondere la cultura del migliore cibo di strada asiatico. Il nome *Staj* evoca la parola *Thay*, ma è soprattutto un invito a "stare", "indugiare", per scoprire e assaporare una cucina altra che è in un viaggio verso Oriente, pur sempre partendo da Occidente.

lavorati tutti i giorni a mano dallo chef con farine di grano tenero locali e con farine di riso ma anche i bao, i panini morbidi cotti al vapore farciti di carne, pesce e verdure, tipico cibo di strada taiwanese. Oltre 4000 anni di storia in Cina, poi migrazioni, commercio e contaminazioni hanno portato a *noodle* in Giappone, Thailandia, Corea, Vietnam e Filippine e presto hanno conquistato il titolo di cibo di strada per eccellenza. Ma a Napoli anche il *ramen*, il brodo caldo di carne di pollo, maiale o pesce essiccato nel quale vengono immerse le tagliatelle di frumento con vari condimenti come le *ajitama tamago* (uova sode marinata), alghe essiccate, vegetali, profuma di sud: lo chef Paciello ci aggiunge, in base al pescato del giorno, ingredienti del mare nostrum - dai frutti di mare ai pesci di scoglio - che danno un sapore diverso, se vogliamo anche unico.

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. Ottimi da accompagnare con i drink realizzati dalla barlady del locale, cocktail studiati per esaltare gusti e consistenze dei piatti in menu dove non mancano proposte gluten free e vegan. E per chi desidera mangiare in tutta comodità a casa? Il locale mette a disposizione un pratico takeaway e un affidabile delivery service. **FB**

Al centro dell'offerta ci sono ovviamente i *noodle*

NAPOLI

Staj, un noodle bar per una pausa all'orientale

Bibi Monti

Un locale dall'allure newyorkese dove servizio tailor made e ricerca gastronomica trovano casa. È la scommessa di un imprenditore e di uno chef napoletani che offrono il miglior cibo di strada asiatico rivisitato con ingredienti del nostro mare

La cucina orientale è il nuovo food trend. A confermarlo i dati raccolti da Nielsen, leader nel settore delle ricerche di mercato: durante i primi tre mesi del 2018 su una base di 52 milioni di individui il 64% degli italiani ha deciso di pranzare o cenare fuori casa e, di questi, il 42% (circa 14 milioni di persone) ha scelto di trascorrere la serata in un locale etnico. Una tendenza che sembra destinata a crescere nel 2019. Giapponese, cinese, taiwanese, la passione per i sapori orientali ha conquistato prima il nord Italia - con picchi d'interesse a Milano, Prato, Monza, Brianza, Bologna - per poi diffondersi a sud della penisola fino a raggiungere Napoli.

Ed è proprio in via Bisignano, nell'elegante quartiere Chiaia, che nasce *Staj*, il primo noodle bar di Napoli: un locale dall'allure newyorkese dove servizio tailor made e ricerca gastronomica trovano casa. Una scommessa per Rosario del Priore, imprenditore napoletano, e per lo chef Lucio Paciello, classe 1985, che dopo aver accumulato esperienze in giro per il mondo ha deciso di fare ritorno nella sua città d'origine con l'intenzione di diffondere la cultura del migliore cibo di strada asiatico. Il nome *Staj* evoca la parola *Thay*, ma è soprattutto un invito a "stare", "indugiare", per scoprire e assaporare una cucina altra che è in un viaggio verso Oriente, pur sempre partendo da Occidente.

Al centro dell'offerta ci sono ovviamente i *noodle*

lavorati tutti i giorni a mano dallo chef con farine di grano tenero locali e con farine di riso ma anche i bao, i panini morbidi cotti al vapore farciti di carne, pesce e verdure, tipico cibo di strada taiwanese. Oltre 4000 anni di storia in Cina, poi migrazioni, commercio e contaminazioni hanno portato a *noodle* in Giappone, Thailandia, Corea, Vietnam e Filippine e presto hanno conquistato il titolo di cibo di strada per eccellenza. Ma a Napoli anche il *ramen*, il brodo caldo di carne di pollo, maiale o pesce essiccato nel quale vengono immerse le tagliatelle di frumento con vari condimenti come le *ajitama tamago* (uova sode marinata), alghe essiccate, vegetali, profuma di sud: lo chef Paciello ci aggiunge, in base al pescato del giorno, ingredienti del mare nostrum - dai frutti di mare ai pesci di scoglio - che danno un sapore diverso, se vogliamo anche unico.

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. Ottimi da accompagnare con i drink realizzati dalla barlady del locale, cocktail studiati per esaltare gusti e consistenze dei piatti in menu dove non mancano proposte gluten free e vegan. E per chi desidera mangiare in tutta comodità a casa? Il locale mette a disposizione un pratico takeaway e un affidabile delivery service. **FB**

21

Food&Beverage | settembre 2019