

## A Napoli la nuova Osteria Contemporanea che celebra la buona cucina napoletana

**Brigida Cucina Napoletana** è il nuovo indirizzo a Napoli che celebra la tradizione culinaria della città. Senza fronzoli, con cura, ricerca e passione. Due sale e cucina a vista, boiserie, tovaglie a quadri e seggiole di legno, fotografie d'epoca e stampe alle pareti: l'atmosfera è quella di un'autentica osteria di altri tempi, **accogliente, rassicurante, familiare**. Si varca la bella porta a vetri e sembra tornare indietro nel tempo, alla Napoli dei primi anni del Novecento, crocevia di artisti e letterati.

Brigida si trova proprio nel cuore della Napoli della Belle Époque, in via Santa Brigida, a ridosso della centralissima Galleria Umberto I, a pochi passi dal celebre Salone Margherita, il primo Cafè chantant d'Italia. Non lontano, in piazza Trieste e Trento, ci sono lo storico Gran Caffè Gambrinus e Palazzo Zapata, un tempo sede del Circolo Politecnico degli Artisti, oggi MUSAP, raffinato Museo di quell'epoca. Sedersi ai tavoli di Brigida è come rivivere quella straordinaria temperie artistica e culturale, la Napoli a cavallo tra Otto e Novecento, raffinata, colta ed europea.

**Brigida è un'osteria contemporanea**, guarda al passato ma con l'occhio e il gusto di oggi, rievoca immagini ed emozioni, porta in tavola vecchie ricette ritrovate, ma con un fare contemporaneo. La cucina non rincorre le mode, in tavola arrivano i piatti iconici della tradizione campana come Pasta e patate, ziti alla genovese, minestra maritata, trippa con patate, alici fritte e peperone 'mbuttunato.

Ad accogliere i clienti è **Gianluca Amoroso**, moderno oste e padrone di casa con lunga esperienza nel campo della ristorazione. È lui l'anima di Brigida ed è lui che ogni giorno si muove in sala per raccontare con dedizione e passione ogni piatto in carta. Con i cuochi ragiona su ricette e proposte, selezionando ingredienti e materie prime di stagione, andando alla ricerca di artigiani e piccoli fornitori. Il menu di Brigida propone una cucina sincera e genuina che affonda le radici nelle ricette tramandate dalle nonne napoletane. Piatto iconico di Brigida, frutto delle ricerche di Amoroso, è lo **Spaghetto alla Gravunara**, un piatto povero della tradizione partenopea, preparato con mollica di pane insaporita con acciughe, capperi, olive e pinoli. Ad anticipare l'arrivo della portata il rito della bavetta che viene avvolta dal personale di sala intorno al collo dell'ospite per potersi abbandonare completamente al piacere dell'assaggio.

Brigida nasce da un'idea di Gianluca Amoroso con il socio Michele Caruso. Il locale, progettato da Generoso Di Palma, ha aperto i battenti ad inizio 2024 e accoglie con colori morbidi e caldi: un verde pastello fa da sfondo a boiserie di legno laccato verde muschio e rosso, i pavimenti ripropongono la graniglia delle case di un tempo, le luci concorrono alla giusta atmosfera. Tutto è ben studiato ma con estrema semplicità e una sobria eleganza. **Ma chi è Brigida?** La scelta del nome è tutt'altro che casuale. Non solo fa riferimento alla via centralissima di Napoli dove sorge il locale, ma rievoca anche la Brigida protagonista della celebre canzone 'A tazze 'e café, scritta da Giuseppe Capaldo nel 1918, interpretata tra gli altri anche da Roberto Murolo, donna bellissima ma scontrosa, come una tazzina di caffè amaro che nasconde sul fondo la dolcezza dello zucchero.

BRIGIDA CUCINA NAPOLETANA

Via Santa Brigida 49, Napoli - Tel. +39 342 653 2720 Aperto dal lunedì alla domenica, a pranzo e cena. Coperti: 40 interni e 20 all'esterno.

Ufficio stampa dipuntostudio.it T. 081 681505

• **dipunto studio srl**

via Francesco Crispi 116, 80122 Napoli • Tel. e Fax +39 081 681505 • info@dipuntostudio.it • p.iva 06584961210 • REA NA 824833