

# ODE ALLA PASTIERA nel cuore di Napoli



**LO STORICO E SFARZOSO LOCALE DI PIAZZA DEL PLEBISCITO È UN VERO E PROPRIO PARADISO PER GLI AMANTI DELLA PASTICCERIA E DEL BUON CAFFÈ NAPOLETANO**

**I**l Gran Caffè Gambrinus, la più prestigiosa caffetteria di Napoli, è un luogo di 'pellegrinaggio' per chi vuole assaporare una città che, a mio parere, non ha eguali al mondo per bellezza, storia e golosità. Il Gambrinus nasce nel 1860, erede dell'antica tradizione napoletana del caffè che viene gustato seduti o direttamente al banco all'ingresso del locale, situato nel pieno centro cittadino in Piazza del Plebiscito. Dalla strada il Gambrinus non potrà mai passare inosservato: scintillanti vetrine, un'insegna a caratteri cubitali, le poesie d'amore di Totò e D'Annunzio sui muri agli angoli dell'ingresso: tutto invita a entrare per fare due passi nella storia



e dar sfogo alla golosità. All'ingresso, la magnificenza delle ampie sale storiche tratterrà a lungo il vostro sguardo, che verrà poi conquistato dal bancone che richiama gli appassionati del caffè. Ma il vero paradiso di ogni pastry lover si trova sulla destra, dove un altro bancone custodisce uno scrigno di tesori dolci: babà, sfogliatella, Vesuvio, Matilde, code d'aragosta, torta caprese, delizie al limone, zeppole di San Giuseppe e poi lei, la regina Pastiera, un 'evergreen' che qui al Gambrinus è presente tutto l'anno, preparata dalle mani sapienti del **pasticciere Stefano Avellano**. Proseguendo oltre il bancone del caffè si apre una sala affrescata dove sono custoditi dipinti storici. Al centro della sala troneggia un pianoforte, circondato da specchi e da lussuosi tavolini adornati con una rosa. Da qui, ammirando la vista su Piazza del Plebiscito, ci si sente parte di un romanzo dell'Ottocento da cui non si vorrebbe mai uscire. Mi accomodo al tavolo dando uno sguardo al menu che nell'offerta salata contempla insalate, club sandwich, pizzetta napoletana, rustici, toast. Tra le tante offerte di pasticceria tradizionale, opto per il più tipico dei dolci napoletani, che vanta una quantità notevole di varianti e deve la sua perfezione all'equilibrio delle dosi: la pastiera di grano. Il personale del Gambrinus, impeccabilmente vestito in divisa bianca, accoglie gli ospiti e li fa sentire a proprio agio con il tocco di un'accoglienza napoletana doc. Arriva la pastiera. Com'è? Al taglio è compatta, sostenuta da una pasta frolla deliziosa e non troppo burrosa, con una ricotta finemente lavorata con il grano

Dove: **Gran Caffè Gambrinus Napoli**

Quando: **14.04.2022, ore 16:30**

Degustazione: **Pastiera**

intero (e non frullato) a cui avrei sottratto volentieri un altro po' di zucchero per ragioni di equilibrio. Notevoli le scorze d'arancia candite e l'inconfondibile aroma di fiori d'arancio. Si tratta di una pastiera ben amalgamata e compatta, che non pecca di eccessiva umidità. La pastiera, infatti, se è troppo 'cremosa' risulta umida, quasi ammassata; il ripieno 'bagna' la pasta frolla, e questo la rende spesso poco digeribile. Il passaggio al bagno, è un altro piccolo neo del locale (inevitabile la confusione all'ingresso, data dai tanti che prendono il caffè al banco e dalla folla dei golosi al bancone di pasticceria). Si scende una scala e, seppure puliti costantemente dal personale addetto, i bagni sono bui e non in linea con lo sfarzo della sala centrale. Conto 6 euro per una pastiera d'autore gustata in un tempio sacro della napoletanità. Missione compiuta!

© Riproduzione Riservata

## Scheda valutazione

**Ambiente** 🍰🍰🍰🍰🍰

**Esposizione** 🍰🍰🍰🍰🍰

**Accoglienza** 🍰🍰🍰🍰🍰

**Servizio** 🍰🍰🍰🍰🍰

**Degustazione** 🍰🍰🍰🍰🍰