Pane e cultura. Gambrinus Napoli: la storia è qui

gambrinus-1-dfc05ba0

Cultura vuol dire anche – o forse soprattutto – rispetto per la storia, e in questa rubrica, parlando spesso di nuovi format e tendenze recenti, si sente ogni tanto il bisogno di guardare al passato, celebrando dei locali di grande tradizione. E' accaduto con il Caffè San Marco e con gli altri caffè storici di Trieste, accade questa settimana con il Gran Caffè Gambrinus di Napoli: un'istituzione.
gambrinus 2

La sua storia inizia nel 1860, quando si chiama semplicemente "Gran Caffè". Nel 1890 viene ristrutturato e arricchito con i marmi, gli stucchi, i bassorilievi, le tappezzerie e gli affreschi che ancora ne decorano le sale. E' in quell'anno che viene chiamato Gambrinus.

Cuore della vita mondana e culturale della città, diventa un vero caffè letterario, e ospita scrittori di grande fama come Oscar Wilde, Ernest Hemingway e Jean Paul Sartre. Dopo la chiusura nel 1938 perché considerato un ritrovo di antifascisti, e alterne vicende, negli anni 70 si assiste alla definitiva rinascita del caffè.

Affacciato in un'invidiabile posizione su piazza Trieste e Trento, via Chiaia e Piazza del Plebiscito, il Gambrinus è **un vero gioiello architettonico in stile liberty**. Il locale si fa interprete della tradizione napoletana dell'espresso, che oggi però è servito anche in diverse varianti, con cioccolata, nocciola e altri ingredienti. Al Gambrinus si serve anche l'aperitivo, con drink e cocktail accompagnati dai prodotti della rosticceria napoletana realizzati dai laboratori di pasticceria del Gran Caffè. Laboratori che sono specializzati nella produzione di cioccolatini, fra cui **i D'Annunzio**, fedeli all'antica ricetta che valorizza il gusto dell'espresso napoletano. Sono prodotti in proprio anche l'assortimento di pasticceria napoletana (sofgliate, babà, bigné, code di gambero) e i due dolci creati proprio dai pasticceri del Gambrinus: **il Maria José**, elaborato per celebrare il ritorno in Italia dei discendenti di Casa Savoia (il babà, intinto in una miscela di liquori spagnoli, ripieno di crema alla vaniglia, glassato di zucchero e rivestito di uno strato delicatissimo di panna, è decorato da un'ostia raffigurante lo stemma sabaudo), e **il Vesuvio**, sintesi dei tre più importanti dolci della tradizione napoletana: la parte esterna è fatta con

la sfoglia della sfogliatella, l'interno è diviso tra una parte di babà al rhum e un’altra di pastiera.

Gran Caffè Gambrinus

Via Chiaia, 1/2

Napoli

grancaffegambrinus.com

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull’Expo

Pane e cultura. mcafé Genova: mastica l’arte, medita sul cibo

Pane e cultura. Memo caffè Fano: il bio in mediateca

Pane e cultura. Per un trancio di libri: una microlibreria a L’Orablù

Pane e cultura. Teatro Orfeo Taranto: caffè e cultura nel foyer

Pane e cultura. Trieste, la città dei caffè

Pane e cultura. San Marco Trieste: alle origini del caffè letterario

Pane e cultura. Eataly e librerie.coop convivono a Bologna

Pane e cultura. Enoteca Letteraria Roma: libro e vino, storia comune

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub “storico” in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l’Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. “In grazia di Dio”: il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L’hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l’ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli… mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all’ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar
Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina
Pane e cultura. Melville, la balena piacentina
Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar
Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro
Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia