

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 (sofogliate, 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 deliziosissimo di panna, è decorato da un'ostia raffigurante lo stemma sabauda), 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!](#)

