

Apertura di StairsDiner. American Style Bistrot al Vomero

📅 febbraio 8, 2017 👤 Patrizia Zinno 💬 0 Commenti ☰
Senza categoria



Nel cuore del Vomero a Napoli il giorno 7 Febbraio 2017 ha aperto i battenti " StairsDiner" ed un bagno di folla è accorso per brindare l'apertura di questo suggestivo American style bistrot dallo spirito social senza virtualità con attenzione ai prodotti di qualità del Made in Italy.



Molte sono state le persone intervenute all'inaugurazione sollecitate dalla curiosità che è ruotata attorno al nuovo locale.

Nato dal gruppo di Scalinatella caffè SaseScalinatellafood,

Ultimi Articoli



22 ORE FA

"Pizzaiolo

Luigi Montuori". La Puglia, la mia terra...la mia Pizza



3 GIORNI FA

La Chef

Stellata Marianna Vitale di Sud Ristorante firma la Cucina di Hart Cinema Food Music



4 GIORNI FA

Tra

sfogliatelle e babà, ecco il Dizionario di Schifano sostenuto

forte già dell'esperienza dello StairsCoffeShop dove l'idea di bar della tradizione napoletana è ben conciliata alla filosofia della bakery americana, con StairsDiner il team vuole diffondere il concept dei diners, ossia piccoli ristoranti tipici della cultura urbana degli USA generalmente aperti 24 ore su 24, presentando, così, una cucina di tipo internazionale con quel tocco di ricercatezza che mantenga i sapori del nostro Made in Italy.



L'Executive Chef e consultant di **StairsDiner** è **Roberto Verducci**, giovane talentuoso visto all'opera a Piazzetta Rodinò, Grangusto Napoli e al fianco di Gino Pesce Stella Michelin all'Acquapazza di Ponza. Ha studiato all'Istituto Ispa Rossini di Bagnoli con il Prof. Corrado Barile e accumulato esperienze determinanti presso ristoranti noti dello scenario napoletano come **La Cantinella, La Piazzetta, Bagno Elena** e lo **Chandelier** di vicolo Belle Donne. Ha collaborato tra gli altri con lo chef **Nicola Miele**, docente del **Gambero Rosso – Città del Gusto**, lo chef **Alfonso Caputo** de **La taverna del Capitano** e lo chef

dall'Arte



»

1 SETTIMANA
FA

Il Pizzaiolo

Alfonso Saviello di "Capri" a Salerno. La sua passione che trasmette emozioni semplici e genuine



»

1 SETTIMANA
FA

Dal

Giappone ad Alvignano. Giovani Giapponesi ammirano la Filiera del Caseificio Ponticorvo.

Menu

» Home

» Chi siamo

» Progetto

» Gallery

Antonio Pisaniello de **La taverna di Bu**, con i quali ha anche curato eventi di successo. E' Maestro delle **cotture a bassa temperatura**, che preservano il gusto e i valori nutrizionali delle carni ed ha accettato la sfida di **StairsDiner** creando un menu originale, basato sulla cucina e lo stile dei diners americani con estrema attenzione alla qualità dei prodotti.

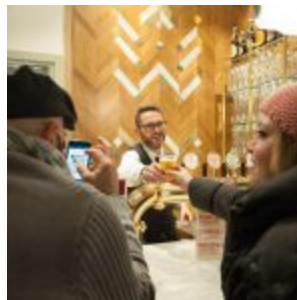
Ha creato con la brigata una scelta piatti di alta qualità con particolare attenzione al territorio e al rispetto per gli ingredienti, dove soprattutto le carni selezionate saranno protagoniste grazie all'indiscutibile valore dei prodotti di Sabatino Cillo e BovinusLuxury. La caratteristica alla base di Stairs è prendere il cibo della cultura americana e rielaborarlo con prodotti di primissima scelta dell'eccellenza italiana – spiega lo chef Verducci. – Da noi non ci sono prodotti semi-lavorati, ma tutto è lavorato in modo artigianale a 360°: dalle salse agli impasti per le empanadas che sono preparati da noi-

» Contatti

» Media



Aperto tutti i giorni dell'anno senza mai un giorno di pausa, la parola chiave dello Stairs è la cura per i clienti: ne sono prova i tre menu diversificati



disponibili nell'arco delle fasce orarie tipiche della giornata. Si inizia alle 9 del mattino con un *international breakfast* che offre tutte le pietanze di una perfetta colazione anglo-americana dalle **Uova alla Benedict** con crispy bacon alle scrambled eggs, dai pancake ai toast. All'ora del brunch sarà servito un menu attento alla linea e alle esigenze di chi a metà giornata preferisce un pasto frugale: ecco i sandwich dal sapore delicato in cui non ci si dimentica del gusto vegetariano e vegano, le american salads e i piatti freddi.



Non mancano i classic e special burger per tutti quelli che amano un pranzo più sostanzioso. A cena si assaporeranno le "camelie"



dello StairsDiner: la spalla di maiale glassata alla birra o il muscolo di bovino, entrambi cotti a bassa temperatura per esaltare il gusto e i valori nutrizionali della carne, così come un'innovativa cotoletta alla milanese con costoletta di maiale affumicato (rigorosamente con osso), il brisket con punta di petto a lenta cottura, il gustoso pulledpork e un filetto ai quattro pepi giamaicani da leccarsi i baffi. Imperdibili per i veri

buongustai le prelibate carni grigliate come la costata di frisona e la bistecca di pollo marinata con erbe mediterranee.



Lo

StairsDiner mira a diventare un caratteristico luogo di ritrovo, complice il mood vintage in cui immergerà gli *aficionados* e i clienti di passaggio. Progettato



dall'architetto Tamara

Miranda, il locale ha un arredamento d'epoca ed è realizzato con elementi che richiamano il design italiano degli anni '60 con uno stile che conferisce allo StairsDiner un'impronta elegante e accogliente, come dimostra *La Stanza da Pranzo di Stairs*. Questa piccola sala con un unicotavolo da 6 copertiche affaccia su via Luca Giordano contribuisce a ricreare quelle suggestioni che fanno eco agli anni '60 e '70 in cui si ritrova: «L'agio di un pomeriggio passato a casa della nonna. Il tutto accompagnato dal leitmotiv del misticismo della naturache poi impera nell'intero bistrot: foglie inglobate alle pareti, vegetazione pensile integrata negli arredi e farfalle posate sui muri daranno vita a un'esperienza originale.



Una stanza del ricordo che invita al dialogo e al confronto>>>racconta l'architetto Miranda. Ed è proprio l'ambiente intimo e conciliante della sala che incoraggia l'interazione e la conoscenza tra gli avventori. Un approccio social senza la virtualità dei nostri tempi.



La sensibilità per la natura non è solo nelle fondamenta di Stairs ma anche nell'impegno sul minimo impatto ambientale con raccolta differenziata: contenitori eco friendly e vuoti a rendere che saranno utilizzati per il servizio di asporto che partirà a breve.

Fino al 10 febbraio non bisogna perdere di vista lo Stairs Bus, lo storico pulmino della Volkswagen che cirolerà per le principali piazze del Vomero: chi posterà un selfie sulla pagina Facebook scrivendo #STAYSTAIRS e presenterà un volantino apposito, beneficerà di un drink omaggio.



[StairsDiner a Via Luca Giordano 96/A Napoli](#)

Telefono: 081 1933 1599

Aperto 365 giorni l'anno dalle ore 9 alle 0.00.

[Ufficio Stampa inFOODation di Tarallucci & Vin](#)

[Ufficio Stampa StairsDiner](#)

Antonia Fiorenzano + 39 3392648704

8 Febbraio 2017

di P.Zinno



Previous Post
Il nuovo Pizzaiolo
emergente di
Cava dei Tirre.

Vincenzo Della Monica



Next Post
Luciano
Pignataro ospite
all'Acqu' e Sale

con il libro "La Cucina
Napoletana



Lascia un Commento

	Nome
	Email

Sito Web



Codice CAPTCHA *

Commento all'articolo



MANGIAMED PARTECIPA AL PROGETTO
SCUOLA EXPO MILANO 2015