

PASTABAR

LEONESSA[®]

The logo for LeoneSSA features the brand name in a red, serif font. The letter 'O' is stylized to contain a detailed illustration of a wheat stalk with its grain and stem. A registered trademark symbol (®) is positioned at the top right of the 'A'.

NAPOLI

RASSEGNA STAMPA

IL MATTINO

Mercoledì 25 marzo 2015

IL MATTINO cronaca@ilmattino.it
fax 081 7947225

Napoli

Nord

L'iniziativa Oggi l'inaugurazione

Pasta-bar, all'Interporto pranzo veloce come un caffè

Nola

Teresa Iacomino

NOLA. Un nuovo modo di concepire il pasto. Qualità garantita ma con tempi se necessario da bar, con la possibilità per chi ha più di fretta di poter consumare un buon piatto di pasta perfino in piedi. Un concetto molto in voga in diversi Paesi d'Europa e che da qualche tempo è sbarcato al Nord Italia. E che per la prima volta adesso si affaccia anche nel Napoletano, e più precisamente all'Interporto di Nola, dove oggi si inaugura il primo pastabar della provincia. Un'idea promossa dai fratelli Leonessa, titolari dell'omonimo pastificio di Cercola, che sulla scorta delle mutate esigenze della clientela che frequenta l'agglomerato nolano - hanno promosso un'idea che potrebbe rivoluzionare le abitudini a tavola di centinaia di migliaia di napoletani.

Un'iniziativa sulla quale si confronteranno alcuni tra i più importanti chef campani: questa mattina, a partire dalla 11, è infatti in programma un concept tra maestri dei fornelli. A parlare in un dibattito aperto al pubblico saranno tra gli altri Pasquale Borrelli, consigliere nazionale della Fic e coordinatore del neonato pasta-bar - lo stellato Vincenzo Guarino, chiamato a firmare uno show cooking di primi piatti e bocconcini vari, per un branch in cui si punta a fondere colazione e pranzo grazie a una miriade di assaggi; Paolo Gramaglia del Presidente di Pompei; Lino Scarallo di Palazzo Petrucci; Mimmo De Gregorio, chiacchiola slow food de Lo stuzzichino; Eduardo Estatico del

JK Place di Capri; Michele Mazzola di Acqua e sale, Paolo Barrale del Marennà. Una parata di grandi chef per affrontare il tema legato ai cambiamenti dei tempi e di chi punta a un pranzo che sia sempre di alta qualità.

Una variazione nelle abitudini alimentari che per la prima volta viene valutato nella sua pienezza nel Napoletano, terra dove il buongusto è sempre stato considerato abbinato all'assoluto confort: «L'idea - illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, patron dell'omonimo pastificio e del primo pastabar della provincia - è quella di realizzare un luogo per la ristorazione e inserito però all'interno di un'atmosfera informale come quella di un bar. Tenendo presente un elemento che oggi accomuna buona parte della clientela: il tempo. Del resto il nome pastabar sintetizza alla perfezione quelle che sono le nostre intenzioni principali».



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Sole **24 ORE**

giovedì 9 aprile 2015

Novità nel mondo del gusto all'interporto di Nola, creato il concept "Leonessa PastaBar"

Un nuovo concept gastronomico per il Pastificio Artigianale Leonessa di Cercola: PASTABAR. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di qualità nel piatto ed informalità del servizio. Location? Interporto di Nola, Lotto C. Aperto dalle 7 del mattino alle 18, Leonessa PastaBar vanta un esclusivo spazio show cooking dove gli chef preparano primi piatti separati dalla clientela con un banco bar, con la possibilità di poter interloquire con il consumatore, preparando ricette diverse, con pasta fresca e secca, ad ogni ora del giorno. E per rendere la funzionalità del nuovo format i fratelli Oscar, Luigi e Diego Leonessa hanno ben pensato di coinvolgere alcuni chef stellati, che ogni mese stupiscono la clientela per il brunch. La sintesi culinaria perfetta per esprimere l'idea imprenditoriale da cui è nato "Leonessa PastaBar". Il locale si presenta infatti come luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con: take away, spazio self service ed area ristorante. Un caveau di delizie, dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del Buon Gusto. Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad

ampliare il proprio portfolio clienti. "Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità - illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, i patron del Pastificio Artigianale Leonessa - Siamo al Lotto C dell'Interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perchè abbiamo concepito Leonessa PastaBar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo". L'architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo progettato dall'architetto Marcello Panza. Un Concept gastronomico dunque unico ed esclusivo, che sarà presentato anche a Tutto Food di Milano, dove il Pastificio Artigianale Leonessa sarà presente con la propria linea di produzione, avviata nel 1974, con Pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina. Prodotti eccellenti che rispecchiano Sapienza Napoletana, abbinando tradizione e Ricerca, per conquistare i palati dei propri consumatori con antichi sapori accompagnati dall'innovazione.



L'imprenditore Diego Leonessa e lo chef stellato Vincenzo Guarino ai fornelli di "Leonessa PastaBar" all'interporto di Nola, lotto C



Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio Artigianale Leonessa



Novità nel mondo del gusto all'interporto di Nola, creato il concept "Leonessa PastaBar"

Un nuovo concept gastronomico per il Pastificio Artigianale Leonessa di Cercola: PASTABAR. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di qualità nel piatto ed informalità del servizio. Location? Interporto di Nola, Lotto C. Aperto dalle 7 del mattino alle 18, Leonessa PastaBar vanta un esclusivo spazio show cooking dove gli chef preparano primi piatti separati dalla clientela con un banco bar, con la possibilità di poter interloquire con il consumatore, preparando ricette diverse, con pasta fresca e secca, ad ogni ora del giorno. E per rendere la funzionalità del nuovo format i fratelli Oscar, Luigi e Diego Leonessa hanno ben pensato di coinvolgere alcuni chef stellati, che ogni mese stupiscono la clientela per il brunch. La sintesi culinaria perfetta per esprimere l'idea imprenditoriale da cui è nato "Leonessa PastaBar". Il locale si presenta infatti come luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con: take away, spazio self service ed area ristorante. Un caveau di delizie, dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del Buon Gusto. Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad

ampliare il proprio portfolio clienti. "Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità - illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, i patron del Pastificio Artigianale Leonessa - Siamo al Lotto C dell'Interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perchè abbiamo concepito Leonessa PastaBar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo". L'architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo progettato dall'architetto Marcello Panza. Un Concept gastronomico dunque unico ed esclusivo, che sarà presentato anche a Tutto Food di Milano, dove il Pastificio Artigianale Leonessa sarà presente con la propria linea di produzione, avviata nel 1974, con Pasta fresca, secca, in fibre e con spirulina. Prodotti eccellenti che rispecchiano Sapienza Napoletana, abbinando tradizione e Ricerca, per conquistare i palati dei propri consumatori con antichi sapori accompagnati dall'innovazione.



L'imprenditore Diego Leonessa e lo chef anziano Vincenzo Guastiso ai fornelli di "Leonessa PastaBar" all'interporto di Nola, lotto C



Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio Artigianale Leonessa

la Repubblica

Giovedì 26 marzo 2015



LA NOVITÀ

PASTA VELOCE AL BAR

Si chiama "Pastabar", è all'Interporto di Nola, Lotto C. Chi vuole può chiedere anche un piatto di spaghetti, comunque un primo ben preparato. Gli sarà servito velocemente. Proposta dal pastificio Leonessa, la formula accoppia "la qualità del piatto alla informalità dell'ambiente".



Il nuovo **SelfCookingCenter® Senses**
www.rational-online.it **RATIONAL**

Lavastoviglie e
Sistemi di Lavaggio Professionali

winterhalter

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Mercoledì 15 Aprile 2015 | aggiornato alle 18:23 | 37808 articoli in archivio

laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

LOCALI > RISTORANTI E PIZZERIE

15 Aprile 2015 15:00

Cucina di qualità all'interporto di Nola Nasce il Pastabar dei fratelli Leonessa

Diego, Luigi e Oscar del pastificio Leonessa sperimentano la formula del Pastabar: spazi ampi ed eleganti, con una ricca offerta di piatti adatta ad ogni tipo di clientela; il tutto all'Interporto di Nola (Lotto C)

di Vincenzo D'Antonio



L'Interporto di Nola (Na), tra i più grandi dell'area mediterranea, serve trasporti e logistica in funzione cerniera tra l'Europa continentale e l'Europa meridionale. Capannoni, silos, grandi piazzali, traffico di tir, un cuore che pulsa a testimoniare che sistemi aziendali sani non soffrono crisi per come sanno guardare ai mercati emergenti e sanno capovolgere le minacce in opportunità. Qui soddisfare l'appetito non necessariamente deve significare accontentarsi della tristezza di tramezzini cellofanati, di precotti, di decongelazione imperante.



Lo hanno intuito i fratelli Diego, Luigi e Oscar Leonessa, titolari del famoso **pastificio Leonessa** di Cercola (Na), da Nola poco distante. Costoro, sagacemente immaginando progettando nuovo format di cui facilmente si pronostica lusinghiero successo, hanno posto in essere il Pastabar Leonessa (all'Interporto di Nola, Lotto C). Arredo tanto elegante quanto funzionale. Spazi ampi, anche outdoor, in linea con l'abitudine alle grandi aree irrinunciabili per un interporto.

Ci si pone al servizio di una clientela variegata che va dal trasportatore che non disdegna sostanzioso apporto calorico e proteico (ed assenza di alcol) tra un viaggio e l'altro, al business lunch tra accorti manager consapevoli di quanto la buona tavola possa facilitare relazioni e business. Caposaldo del tutto, nella coerenza di pensiero dei fratelli Leonessa, l'attenzione vera alla qualità ed al miglioramento continuo.

Protagonista dell'offerta è la pasta. Spazio attento e giammai ancillare alle altre proposte tipiche della cucina della tradizione campana. Offerta sontuosa, per chi può e chi vuole, di grandi vini e di chicche di champagne. Lo chef è l'esperto, bravissimo, Pasquale Borrelli. Anywhen dal primo mattino al tardo pomeriggio, dal lunedì al venerdì, non solo il servizio bar ma anche il pasto, talvolta vissuto come brunch. Insomma, un "no frills" in contesto che rende la pausa una deliziosa esperienza cognitiva ed emozionale.



RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

LOCALI

Categoria

RISTORANTI e PIZZERIE

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Cucina ricercata e prodotti stagionali
Riapre Il Piccolo Principe di Viareggio

All'Imàgo nuovo menu di primavera
selezionato con cura da Francesco
Aprea

Menu di sostanza e tecniche innovati
al ristorante 3Quarti in Val Liona

Gennaro Esposito inaugura *Mise en
place*
L'alta ristorazione diventa "take away"

Locanda Margon, armonia di sapori
tra bollicine Ferrari e cucina d'autore

CinRosa, nella storica enoteca
nasce un ristorante tutto nuovo

giovedì, 26 marzo 2015 - S. Eginar



Il Pastificio Leonessa inaugura il PastaBar

Nell'Interporto di Nola inaugurato il primo PastaBar della provincia nato da un'idea dei fratelli Leonessa



Grande successo, ieri, mercoledì 25 marzo, all'inaugurazione del primo **PastaBar** nell'Interporto di Nola. A promuovere l'idea i fratelli **Luigi, Diego e Oscar Leonessa** patron dell'omonimo pastificio artigianale. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di qualità nel piatto ed informalità del servizio. Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare, dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad ampliare il proprio portafoglio clienti. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo.

"PastaBar nasce da un'esigenza che all'improvviso si è avvertita – ha dichiarato Oscar Leonessa -. Quante persone sarebbero disposte a mangiare un piatto di grande contenuto, non voglio usare il termine qualità, preparato da un grande chef ma pagando solo per quel piatto senza la formalità e il servizio? Questa è stata l'idea iniziale. Ci siamo strutturati in maniera tale da dare al consumatore la possibilità di dialogare direttamente con l'artefice dei piatti. Far uscire lo chef dalla cucina per passare dietro al banco per mostrare quello che è il contenuto del piatto. Questo era l'anello mancante. In un bistro già sappiamo cosa ci aspettiamo, in un sushi-bar già abbiamo l'idea di quello che mangeremo. Qui è possibile trovare i nostri prodotti preparati col nostro modo di fare. Noi nasciamo come pastificio 41 anni fa ma l'anello mancante era proprio quello di

PRIMO PIANO

Cycas – Come curare e coltivare le piante di Cycas

Come curare e coltivare le piante di Cycas. Le Cycas di sesso femminile e...

IN EVIDENZA

Proroga 2015 BONUS MOBILI e BONUS ELETTRODOMESTICI

Proroga del bonus mobili ed elettrodomestici nuovi al 31 dicembre 2015 - aggiornamento del gennaio...

Ritorna la sigaretta elettronica nei luoghi pubblici

Con il decreto Istruzione cancellato il divieto di utilizzo della sigaretta elettronica nei luoghi...

Share



come il nostro prodotto viene portato in tavola. “

A dare un tocco di classe in più al locale è stato lo chef stellato **Vincenzo Guarino** che ha conquistato gli ospiti preparando assaggi di primi piatti Leonessa e bocconcini vari, per un branch in cui colazione e pranzo si sono confusi in una miriade di assaggi. Oggi ho preparato per l'inaugurazione delle trofie Leonessa con pomodorino, melanzane, basilico e ricotta affumicata, trofie cucinate con zucchine, pamigiano reggiano, basilico e olio e, per finire, uno gnocco farcito di mozzarella di bufala su un fondo di pomodorino giallo.

La storia del Pastificio Leonessa

Il **Pastificio Artigianale Leonessa** nasce oltre 41 anni fa, nel 1974 a Cercola, in provincia di Napoli, da un'idea di **Antonio Leonessa**. E' qui, all'ombra del Vesuvio che Antonio si dedica alla produzione di pasta fresca e secca. Fare pasta è una passione di famiglia trasmessa d generazione in generazione. La famiglia Leonessa fin da principio realizza la pasta artigianale con impegno e passione, una passione trasmessa da Antonio ai suoi tre figli (Oscar, Luigi e Diego). I tre fratelli gestiscono anche l'azienda che ha sede a Cercola, esportando in molti paesi esteri fino al Giappone. Il loro obiettivo è quello di conservare il sapore di una tradizione, il gusto di un prodotto realizzato con ingredienti semplici: acqua e semola di grano duro. La lavorazione delle materie prime avviene con lentezza e con la stessa pazienza dei mastri pastai raffigurati nelle vecchie stampe di inizio '900, quelli che lasciavano asciugare all'aria e per strada la loro pasta. E come loro anche il Pastificio Leonessa aspetta il giusto tempo di essiccazione, che per alcuni formati arriva fino a due giorni. Ogni formato racchiude un momento della storia gastronomica di famiglia, un mondo di sapori unico e prezioso. Un piacere per il palato ed un invito a scoprire ed apprezzare la cultura della pasta artigianale di qualità.

“Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità – illustrano i tre fratelli Leonessa. – Siamo al Lotto C dell'interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perchè abbiamo concepito Leonessa PastaBar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo. Del resto il nome PastaBar sintetizza alla perfezione quelle che sono le nostre intenzioni principali: offrire sempre e comunque prodotti di qualità, ma in un ambiente che risulti il più possibile confidenziale”.

Da qui l'idea della diversificazione del servizio, che in cucina sarà coordinato dal cuoco Pasquale Borrelli, consigliere nazionale della Fic e coordinatore del neonato PastaBar,

mentre ad accogliere la clientela ci saranno loro, che si alterneranno tra sedi del Pastificio Artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell'Interporto di Nola.



Facebook interaction bar with buttons for 'Mi piace' (2), 'Tweet' (1), 'Pin it', and '+2'.

- Interporto di Nola
- pasta
- Pastificio Leonessa
- Vincenzo Guarino

Inserita da [Feroletto Anna](#)

ARTICOLI CORRELATI

Al via “I primi d’Italia” a Foligno

Pasta con funghi e asiago

Oggi la prima Giornata contro lo spreco alimentare

A pranzo, pasta! Con pomodori, patate e rucola

COMMENTA L'ARTICOLO

GIRIDIGUSTO

[HOME](#)

[INCONTRI DI GUSTO](#)

[TRAVEL](#)

[FOOD & DRINKS](#)

[RICETTE](#)

[CONTATTI](#)

curiosando gusti e luoghi

LEONESSA PASTABAR SBARCA A NOLA

marzo 26, 2015 · di taniamauri · in *Incontri di Gusto* · 2 commenti

Ieri all'Interporto di Nola, Napoli, è stato inaugurato il pastabar **Leonessa**. Un concept restaurant in voga in diversi Paesi dell'Europa e che da qualche tempo è sbarcato al Nord Italia: alta qualità ma con i tempi del bar, la possibilità di poter consumare un buon piatto di pasta anche in piedi.

Erano presenti alcuni tra i più importanti chef campani: lo stellato **Vincenzo Guarino**, con uno show cooking di primi piatti e bocconcini vari, ideali per un brunch; **Paolo Barrale**, stellato Michelin del Marennà; **Paolo Gramaglia** del President di Pompei; **Lino Scarallo** di Palazzo Petrucci.



“L’idea – spiegano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, patron dell’omonimo pastificio – è quella di realizzare un luogo per la ristorazione inserito all’interno di un’atmosfera informale come quella di un bar. Il nome stesso pastabar sintetizza alla perfezione quelle che sono le nostre intenzioni principali: offrire sempre e comunque prodotti di qualità ma in un ambiente che risulti il più possibile familiare”.

[Iscriviti](#)



Segui “giridigusto”

Ricevi al tuo indirizzo email tutti i nuovi post del sito.

Unisciti agli altri 774 follower

Crea un sito Web con WordPress.com

L’architettura del locale esprime la filosofia aziendale: un banco di prelibatezze, pronte e da cucinare, accompagna la *passeggiata* in sala, ma anche tavolini dove chiacchierare tra un caffè e per finire antipasti e primi piatti caldi in piedi – oltre ai cento posti a sedere negli spazi dal design accattivante adiacenti al banco.



Aperto dalle 7 del mattino alle 18, il locale si presenta come luogo ideale per colazioni di lavoro, take away, spazio self service ed area ristorante.

“Non ci sente mai soli mentre si mangiano gli spaghetti. Richiedono troppa attenzione.” – Robert Morley

ENGLISH VERSION

Yesterday at Interport of Nola, Naples, **Leonessa** pastabar inaugurated a new space. A concept restaurant present in several European countries and in the North of Italy: high quality with the times of the bar, the chance to enjoy a good plate of pasta.

There were some of the most important chefs from Campania: the starry chef **Vincenzo Guarino**, with his show cooking of pasta dishes and various delicacies, perfect for brunch; **Paolo Barrale**, the Michelin-starred of Marennà; **Paolo Gramaglia** of the President of Pompei; **Lino Scarallo** of Palazzo Petrucci.

“The idea – explain the Leonessa brothers, patron of the pasta factory – is to create a place for eating in an informal atmosphere like a bar. The name itself pastabar summarizes what our intentions are: always give high quality products but in familiar environment”.

The architecture of the local expresses the company's philosophy: a table of delicacies, ready to cook, tables where you can take a coffee and chat, appetizers and main dishes – there are one hundred places to sit in the beautifully designed spaces adjacent to the bench.

Open from 7 am to 6 pm, the restaurant is a place for work lunches, takeaways, self service and restaurant area.

“ We do not feel alone while eating spaghetti. Require too much attention. “ - Robert Morley

Condividi:



3 bloggers like this.

Articoli collegati

[3 ristoranti stellati per il nuovo calendario 2015 della pasta artigianale Leonessa](#)

In "Incontri di Gusto"

[Una pasta da Leonessa](#)

In "Incontri di Gusto"

[Concorso per blogger con pastificio Leonessa e Gusto Mediterraneo](#)

In "Incontri di Gusto"

Tags: *Campania, chef stellato, pastabar, pastificio Leonessa*

2 commenti



lamodavaalmercato · marzo 26, 2015 - 12:58 · [Rispondi](#)→

speriamo aprano anche a roma!



taniamauri · marzo 26, 2015 - 13:00 · [Rispondi](#)→

potrebbe essere una buona idea....

Rispondi



4 hours ago

Leonessa pastabar: il Pastificio Artigianale Leonessa apre un nuovo concept gastronomico all'Interporto di Nola

Un nuovo concept gastronomico per il **Pastificio Artigianale Leonessa** di Cercola: il **pastabar**. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di qualità nel piatto ed informalità del servizio. La location? L'**Interporto di Nola**, Lotto C. Aperto dalle 7 alle 18, il **Leonessa PastaBar** aprirà al pubblico mercoledì **25 marzo**. Alle ore 11 lo chef stellato **Vincenzo Guarino** conquisterà gli ospiti preparando assaggi di primi piatti Leonessa e bocconcini vari, per un branch in cui, attraverso una miriade di assaggi, si fonderanno colazione e pranzo. La sintesi culinaria perfetta per esprimere l'idea imprenditoriale da cui è nato "Leonessa PastaBar". Il locale si presenta infatti come luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con take away, spazio self service ed area ristorante. L'angolo tabacchi per accontentare i fumatori.

Un caveau di delizie, dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del buon gusto.

*“Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità – illustrano i fratelli **Diego, Oscar e Luigi Leonessa**, i patron del Pastificio Artigianale Leonessa – Siamo al Lotto C dell'interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perché abbiamo concepito Leonessa PastaBar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: il tempo”.*

Da qui l'idea della diversificazione del servizio, che in cucina sarà coordinato dal cuoco Pasquale Borrelli, mentre ad accogliere la clientela ci saranno i tre fratelli Leonessa, che si alterneranno tra sedi del Pastificio Artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell'Interporto di Nola. L'architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare sorseggiando un caffè, o consumando antipasti e primi piatti caldi.

[Facebook](#) [Twitter](#)

[Previous Post](#) [Cake pops](#)

III Related Posts



Cake pops

13 hours ago [gnamgnamstyle 0](#)

INGREDIENTI 500 g di pan di spagna 250 g di crema di formaggio 250 g di cioccolato fondente bastoncini per ...

[Read More](#)



La tavola di Pasqua

14 hours ago [gnamgnamstyle 0](#)

La Pasqua coincide da sempre con l'arrivo della Primavera, dunque è d'obbligo in questo giorno di festa accogliere i vostri ...

[Read More](#)



#bevicosavedi e vedi cosa bevi (e fotografa)

22 hours ago [gnamgnamstyle 0](#)

Al Vinitaly il Movimento Turismo del Vino presenta i suoi primi pacchetti turistici in vista di Expo 2015 e Cantine ...

[Read More](#)



Millefoglie di baccalà, crema di zucca e piccole verdure

1 day ago [gnamgnamstyle 0](#)

INGREDIENTI 350 gr di baccalà già ammollato 500 gr di zucca gialla 100 gr di cavolfiore 4 cipollotti freschi 100 ...

[Read More](#)

III Leave a Reply

Name *

Agricoltura

LA LEONESSA apre all'interporto di Nola il Pasta Bar dal 25/3 ore 7-18...

22/3/2015

di Luisa Del Sorbo



Stampa



Cari Amici

siamo lieti di annunciarvi l'apertura di Leonessa Pasta Bar il nuovo Concept del Pastificio Artigianale Leonessa, aperto dalle 7 alle 18 nell'Interporto di Nola, Lotto C.

Il 25 marzo è prevista alle 7 l'apertura al pubblico e alle ore 11 lo chef stellato Vincenzo Guarino ci delizierà per il Brunch con ingredienti dolci e salati, dalla prima colazione al pranzo.

E' per noi un piacere invitarvi a condividere questo nuovo progetto,

pronti ad ospitarvi da mercoledì 25, quando vorrete, seguendo appunto la filosofia imprenditoriale di Leonessa Pasta Bar, qualità nel piatto, con informalità e con i vostri tempi!

LEONESSA, PASTABAR – INTERPORTO DI NOLA

Mercoledì 25 marzo l'apertura del nuovo concept del Pastificio Artigianale Leonessa

Un nuovo concept gastronomico per il Pastificio Artigianale Leonessa di Cercola: PASTABAR. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di qualità nel piatto ed informalità del servizio. Location? Interporto di Nola, Lotto C. Aperto dalle 7 del mattino alle 18, Leonessa PastaBar aprirà al pubblico mercoledì 25. Alle 11 lo chef stellato Vincenzo Guarino conquisterà gli ospiti preparando assaggi di primi piatti Leonessa e bocconcini vari, per un branch in cui fondere colazione e pranzo in una miriade di assaggi. La sintesi culinaria perfetta per esprimere l'idea imprenditoriale da cui è nato "Leonessa Pasta Bar". Il locale si presenta infatti come luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con: take away, spazio self service ed area ristorante. Il tabacchi per accontentare i fumatori. Un caveau di delizie, dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del Buon Gusto.

Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare, dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad ampliare il proprio portafoglio clienti.

"Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità – illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, i patron del Pastificio Artigianale Leonessa – Siamo al Lotto C dell'interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perchè abbiamo concepito Leonessa Pasta Bar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo".

Da qui l'idea della diversificazione del servizio, che in cucina sarà coordinato dal cuoco Pasquale Borrelli, mentre ad accogliere la clientela ci saranno i tre fratelli Leonessa, che si alterneranno tra sedi del Pastificio Artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell'Interporto di Nola.

L'architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo.

Luisa Del Sorbo

Ufficio Stampa Pastificio Artigianale Leonessa

ufficiostampa@pastaleonessa.it

www.pastaleonessa.it

su fb: Pastificio Leonessa

iphone: <http://itunes.apple.com/it/app/pastaleonessa2/id408380012?mt=8>

2 agosto 2013

SANT'ANTONIO ABATE(NA).

Dal 6 all' 8 agosto alla fattoria didattica Villa Palmentiello si degustano i pomodori della Campania Piennolo, San marzano, presidi slow food, L'Orto di Lucullo.

Le cultivar in degustazione con pizzaioli e chef stellati

Agricoltori e produttori di pomodori della Campania in degustazione all'agriturismo fattoria didattica Villa Palmentiello di Sant'Antonio Abate, ad un evento organizzato con la condotta slow food dei monti lattari e in collaborazione con lo staff di Gusto Mediterraneo.

Piennolo del Vesuvio, San Marzano, L'Oro di Napoli, Corbarino e datterino. Il pomodoro in tutte le forme si potrà assaggiare, con degustazioni guidate e passeggiate in agriturismo da 6 a 8 agosto.

Il tutto accompagnato da grandi chef e pizzaioli del territorio.

"Un evento dedicato al nostro territorio di origine - spiega Ciro Polese, titolare di Villa Palmentiello - i Monti Lattari e i comuni pedemontani hanno lunga tradizione, in termini di coltivazione e trasformazione del pomodoro, e noi che dei prodotti genuini della terra ne abbiamo fatto la punta di diamante dell'azienda, abbiamo deciso di aprire le porte a tutti i cittadini, per un evento pubblico in cui contadini e produttori dei pomodori campani sono i veri, grandi, protagonisti".

Il 6 e il 7 agosto dunque si partirà con una vera e propria sagra, dove la qualità sarà la carta vincente. Alle ore 17 avrà inizio l'itinerario gastronomico, con la possibilità di passeggiare tra ettari di giardino in terrazza sui monti lattari, al confine tra Gragnano e Sant'Antonio Abate e degustare pasta fresca con pomodorini dei monti lattari, polpette con sugo di pomodoro San Marzano, pizza con pomodoro corbarino.

Lungo il percorso si troveranno i contadini a lavorare il pomodorino del piennolo, il presidio Slow Food Miracolo di San Gennaro, un info point di Slow Food condotta monti lattari, per informare i consumatori sulle cultivar della Campania ed appunto pizzaioli che faranno assaggiare pizze gourmet, con i prodotti del paniere della Gma Import Specialità di Pompei, dalla farina pietra ai pomodori di L'Orto di Lucullo sottolio dop alle cime di friarielli del Vesuvio.

Il prezzo unico per la degustazione, comprese le bevande, è di 10,00 euro. Il giorno 8 per la chiusura si potranno invece degustare piatti prelibati a base di pomodoro in una cena curata dallo chef Giuseppe Aversa, del ristorante stellato Il Buco di Sorrento.

Per contatti e prenotazioni: 0815392456 - 3394747447

Ufficio Stampa a cura di

Luisa Del Sorbo - 3401617578

[luisadelsorbo@gmail.com]

15 luglio 2013

POMODORI IN FIERA A SANT'ANTONIO ABATE(NA).Dal 6 all'8 agosto a Villa Palmentiello.

Da 6 a 8 agosto alla fattoria didattica Villa Palmentiello si degustano i pomodori della Campania Piennolo, San Marzano, Presidi Slow Food, L'Orto di Lucullo.

Le cultivar in degustazione con pizzaioli e chef stellati.

Agricoltori e produttori di pomodori della Campania in degustazione all'agriturismo fattoria didattica Villa Palmentiello di Sant'Antonio Abate, ad un evento organizzato con la condotta slow food dei monti lattari e in collaborazione con lo staff di Gusto Mediterraneo.

Piennolo del Vesuvio, San Marzano, L'Oro di Napoli, Corbarino e datterino. Il pomodoro in tutte le forme si potrà assaggiare, con degustazioni guidate e passeggiate in agriturismo da 6 a 8 agosto.

Il tutto accompagnato da grandi chef e pizzaioli del territorio.

"Un evento dedicato al nostro territorio di origine - spiega Ciro Polese, titolare di Villa Palmentiello - i Monti Lattari e i comuni pedemontani hanno lunga tradizione, in termini di coltivazione e trasformazione del pomodoro, e noi che dei prodotti genuini della terra ne abbiamo fatto la punta di diamante dell'azienda, abbiamo deciso di aprire le porte a tutti i cittadini, per un evento pubblico in cui contadini e produttori dei pomodori campani sono i veri, grandi, protagonisti".



Apertura del nuovo concept del Pastificio Artigianale Leonessa

marzo 20, 2015

[comunicati stampa](#)

[No comments](#)



Condividi

Un nuovo concept gastronomico per il **Pastificio Artigianale Leonessa** di Cercola: **PASTABAR**. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di

qualità nel piatto ed informalità del servizio. Location? Interporto di Nola, Lotto C. Aperto dalle 7 del mattino alle 18, Leonessa PastaBar aprirà al pubblico mercoledì 25. Alle 11 lo chef stellato **Vincenzo Guarino** conquisterà gli ospiti preparando assaggi di primi piatti Leonessa e bocconcini vari, per un branch in cui fondere colazione e pranzo in una miriade di assaggi. La sintesi culinaria perfetta per esprimere l'idea imprenditoriale da cui è nato "Leonessa Pasta Bar". Il locale si presenta infatti come luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con: take away, spazio self service ed area ristorante. Il tabacchi per accontentare i fumatori. Un caveau di delizie, dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del Buon Gusto.

Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare, dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad ampliare il proprio portafoglio clienti.

"Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità – illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, i patron del Pastificio Artigianale Leonessa – Siamo al Lotto C dell'interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perchè abbiamo concepito Leonessa Pasta Bar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo".

Da qui l'idea della diversificazione del servizio, che in cucina sarà coordinato dal cuoco Pasquale Borrelli, mentre ad accogliere la clientela ci saranno i tre

CERCA ARTICOLO...

LINK UTILI

[Univrsy](#)

CONTATTACI

Per info, segnalazioni o se vuoi semplicemente contattarci invia un'email a: info@todaynewspress.it

IL NOSTRO CANALE YOUTUBE

YouTube

Entra nel nostro canale Youtube e visualizza i video che abbiamo realizzato.

SPONSORS

fratelli Leonessa, che si alterneranno tra sedi del Pastificio Artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell'Interporto di Nola.

L'architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo.

www.pastaleonessa.it

 [Nola](#), [Pastificio Artigianale Leonessa](#), [Vincenzo Guarino](#)

Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Commento

SHARE

MARZO: 2015

Condividi    

| L | M | M | G | V | S | D |
|----|-------|----|----|----|----|----|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | | | | | |
| | « feb | | | | | |

TAG

arte bambini biblioteca **Brusciano**
 Campania **Coisp** coldiretti concerto
 convegno donne Ercolano **Firenze** Gaia Energy
 Napoli Guerriero Lu.Vo Arzano Guerriero LuVo
 Arzano jazz libro Lunasport Marianna
 Guerriero Arzano **Mariglianella**
 McDonald's milano **mostra** museo musica
Napoli Natale **Pallavolo** Polizia
 poliziotti Pompei Portici premio Roma **San**
Giorgio a Cremano scuola
 sindaco teatro Torre del Greco Uffizi Venezia
 villa Bruno vini vino volley

Design By: Dave Slane - www.daveslane.net



INAUGURAZIONI

APRE A NOLA IL PASTABAR DEL PASTIFICIO LEONESSA

BY [ALLASSAGGIO](#) · 26 MARZO 2015



Un locale di design e un concept gastronomico tutto nuovo per il **Pastificio Artigianale Leonessa** di Cercola (di cui si parla [qui](#)): **PastaBar**. Un'idea che va a colmare un vuoto di proposta, ossia quella della pasta di qualità in versione fast e informale, e, in più, posizionata nell'Interporto Campano, luogo strategico e crocevia ad alto tasso di movimento.



Il PastaBar comprende varie aree diversificate: take away, spazio self service, ristorante, caveau di specialità

enogastronomiche. Davvero piacevoli le soluzioni di arredo e progettazione, come le pareti divisorie a grata e gli sgabelli decorati in multistrato ligneo e laminato.

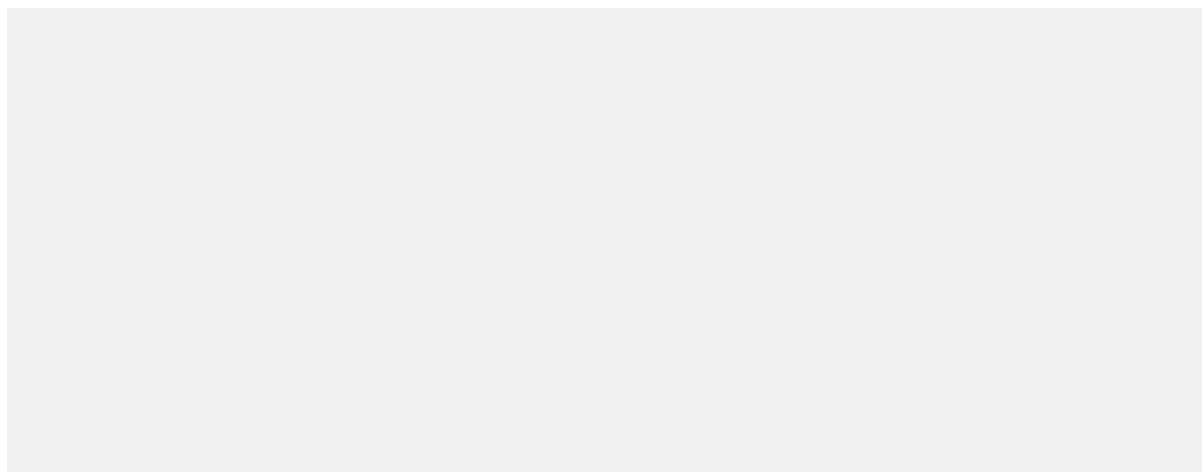


Il resident chef è **Pasquale Borrelli**, consigliere nazionale della FIC – Federazione Italiana Cuochi, ma sono previste incursioni ai fornelli di tanti ospiti prestigiosi.



Pasquale Borrelli

Nella giornata di apertura del 25 marzo ad esempio, è toccato a **Vincenzo Guarino** (Executive Chef del ristorante stellato “L’Accanto” del Grand Hotel Angiolieri di Vico Equense) interpretare pasta Leonessa e bocconcini vari. Tra i piatti proposti, Fusilli alla Nerano, Gnocchi ripieni di mozzarella con sugo ai pomodorini gialli, crostacei e pane croccante, e Trofie alla Siciliana.





Vincenzo Guarino





Fusilli alla Nerano



Gnocchi ripieni di mozzarella con sugo ai pomodorini gialli, crostacei e pane croccante



Trofie alla Siciliana



Da anni la famiglia Leonessa suggerisce ai consumatori ricette per preparare al meglio la propria pasta grazie a un calendario annuale che raccoglie consigli di autorevoli chef. Il PastaBar rappresenta dunque un ulteriore tassello per valorizzare al meglio la regina della dieta mediterranea.

PastaBar Leonessa è aperto dal lunedì al sabato con orario 7-18.

PastaBar Leonessa

Interporto Campano – Lotto C – Nola, Napoli

<http://pastabar.it/>

Tags: [Agro Nolano](#) [Inaugurazioni](#) [Pastifici](#) [Provincia di Napoli](#) [Ristoranti](#) [Stelle Michelin](#) [Vincenzo Guarino](#)

- Top Navigation



- Navigation

E il Pastificio Leonessa apre il Pasta Bar!



LEONESSA, PASTABAR – INTERPORTO DI NOLA

Mercoledì 25 marzo l'apertura del nuovo concept del Pastificio Artigianale Leonessa

Un nuovo concept gastronomico per il Pastificio Artigianale Leonessa di Cercola: PASTABAR.

Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva.

Prodotti di qualità nel piatto ed informalità del servizio.

Location? Interporto di Nola, Lotto C.

Aperto dalle 7 del mattino alle 18, Leonessa PastaBar aprirà al pubblico mercoledì 25.

Alle 11 lo chef stellato Vincenzo Guarino conquisterà gli ospiti preparando assaggi di primi piatti Leonessa e bocconcini vari, per un brunch in cui fondere colazione e pranzo in una miriade di assaggi.

La sintesi culinaria perfetta per esprimere l'idea imprenditoriale da cui è nato "Leonessa Pasta Bar".

Il locale si presenta infatti come luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con: take away, spazio self service ed area ristorante. Il tabacchi per accontentare i fumatori.

Un caveau di delizie, dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del Buon Gusto.

Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare, dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad ampliare il proprio portafoglio clienti.

"Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità – illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, i patron del Pastificio Artigianale Leonessa – Siamo al Lotto C dell'interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perchè abbiamo concepito Leonessa Pasta Bar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo".

Da qui l'idea della diversificazione del servizio, che in cucina sarà coordinato dal cuoco Pasquale Borrelli, mentre ad accogliere la clientela ci saranno i tre fratelli Leonessa, che si alterneranno tra sedi del Pastificio Artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell'Interporto di Nola.

L'architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala.

Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto.

Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo.

www.pastaleonessa.it

22 marzo 2015 / by Redazione in Notizie , Testati per voi Tags: Di Testa e Di Gola , Interporto di Nola , Oscar Leonessa , Pastabar , Pastabar Leonessa , Pastificio Leonessa



GUSTO Mediterraneo

Ultimo aggiornamento | dedicata alla regina del pesce azzurro



Leonessa Pastabar: mercoledì 25 marzo all'Interporto di Nola, l'apertura del nuovo concept del Pastificio Artigianale Leonessa



Un nuovo concept gastronomico per il Pastificio Artigianale Leonessa di Cercola: PASTABAR. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di

qualità nel piatto ed informalità del servizio. Location? Interporto di Nola, Lotto C. Aperto dalle 7 del mattino alle 18, Leonessa PastaBar aprirà al pubblico mercoledì 25. Alle 11 lo chef stellato Vincenzo Guarino conquisterà gli ospiti preparando assaggi di primi piatti Leonessa e bocconcini vari, per un branch in cui fondere colazione e pranzo in una miriade di assaggi. La sintesi culinaria perfetta per esprimere l'idea imprenditoriale da cui è nato "Leonessa Pasta Bar". Il locale si presenta infatti come luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con: take away, spazio self service ed area ristorante. Il tabacchi per accontentare i fumatori. Un caveau di delizie,

dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del Buon Gusto.

Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare, dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad ampliare il proprio portafolio clienti.

“Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità – illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, i patron del Pastificio Artigianale Leonessa – Siamo al Lotto C dell’interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perchè abbiamo concepito Leonessa Pasta Bar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo”.

Da qui l’idea della diversificazione del servizio, che in cucina sarà coordinato dal cuoco Pasquale Borrelli, mentre ad accogliere la clientela ci saranno i tre fratelli Leonessa, che si alterneranno tra sedi del Pastificio Artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell’Interporto di Nola.

L’architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo.

www.pastaleonessa.it

Interporto di Nola

Leonessa Pastabar

Pastificio Artigianale

Leonessa



Previous Post

Sapori e Ricette
dell’Antica Pompei in
mostra ad Asti con lo
chef Gramaglia

Next Post

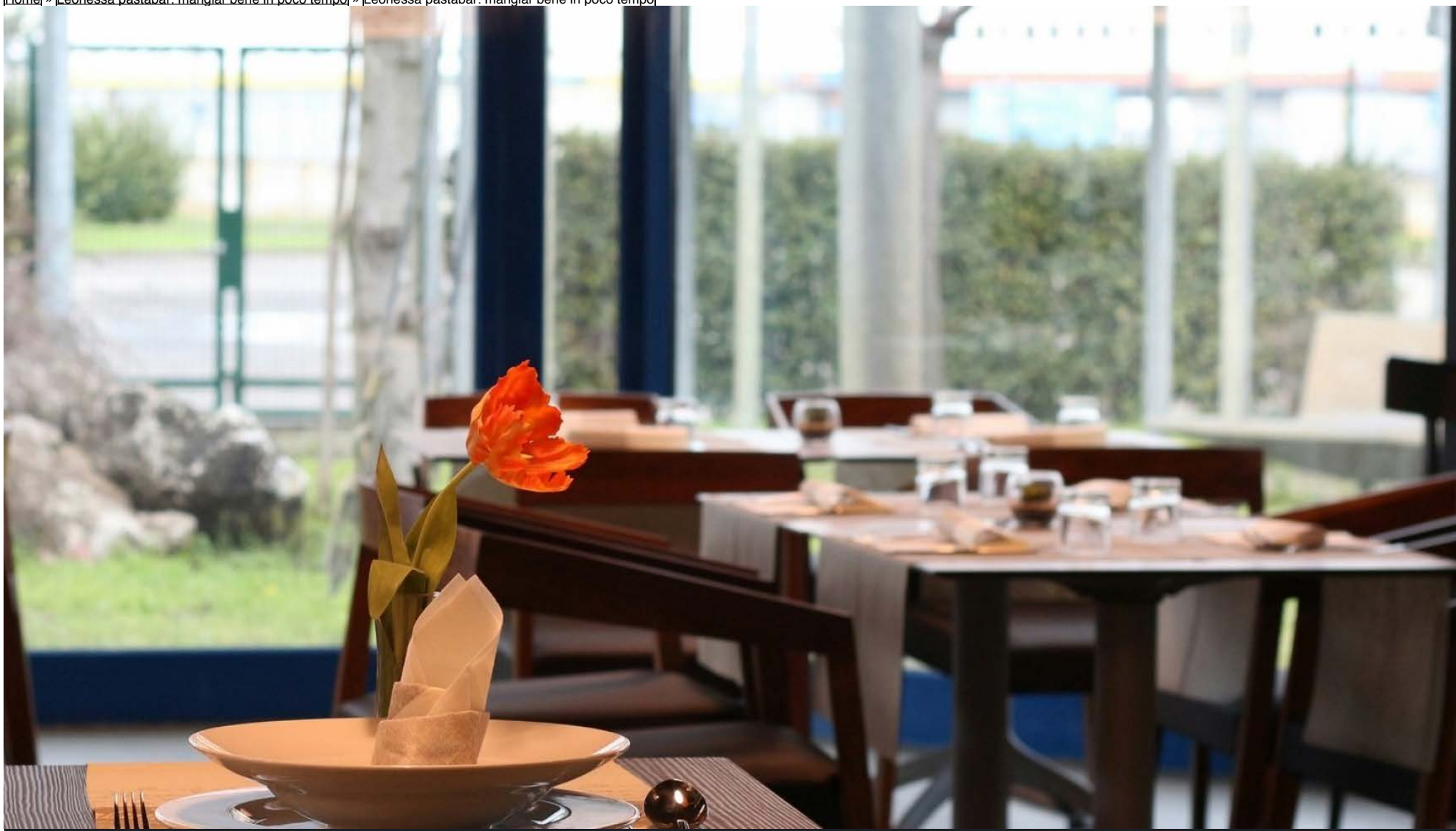


Ristorante Pizzeria
Gourmet “Falernum”
- Pomigliano D’Arco
(NA)

Mediterranean Cooking Congress 2015

Gnam Gnam Stile

[Home](#) » [Leonessa pastabar: mangiar bene in poco tempo](#) » [Leonessa pastabar: mangiar bene in poco tempo](#)



1 day ago

Leonessa pastabar: mangiar bene in poco tempo

Un nuovo modo di concepire il pasto. Qualità garantita, ma con tempi se necessario da bar, aderenti alle necessità di chi va più di fretta di poter consumare un buon piatto di pasta perfino in piedi. Un concetto molto in voga in diversi paesi dell'Europa e che da qualche tempo è sbarcato al Nord Italia. Un format che per la prima volta adesso si affaccia anche nel napoletano, e più precisamente all'**Interporto di Nola**, dove ieri è stato inaugurato il primo **pastabar** della provincia. Un'idea promossa dai **fratelli Leonessa**, titolari dell'omonimo pastificio di Cercola, che – sulla scorta delle mutate esigenze della clientela che frequenta quotidianamente l'agglomerato nolano – hanno promosso un'idea che potrebbe rivoluzionare le abitudini a tavola di centinaia di migliaia di napoletani.

Una iniziativa sulla quale si sono confrontati alcuni tra i più importanti chef campani. Il **Leonessa pastabar** prima di accendere i fornelli ha animato un dibattito a cui hanno partecipato lo chef **Pasquale Borrelli**, consigliere nazionale della **Fic** e coordinatore del neonato pasta-bar, lo chef stellato **Vincenzo Guarino** – chiamato a firmare uno show cooking di primi piatti e bocconcini che hanno concretizzato un brunch in cui sono stati fusi due pasti, ovvero la colazione e il pranzo -, lo chef **Paolo Barrale**, stellato Michelin del **Marennà**, **Paolo Gramaglia**, chef del ristorante stellato **President** di **Pompei**, **Lino Scarallo** di **Palazzo Petrucci**. Una parata di grandi chef per affrontare il tema legato ai cambiamenti dei tempi di chi punta a una pranzo che sia però sempre di alta qualità.

Una variazione nelle abitudini alimentari che per la prima volta viene valutata nella sua pienezza nel napoletano, terra dove il buongusto è sempre stato considerato abbinato all'assoluto confort: *“L'idea – illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, patron dell'omonimo pastificio e del primo pastabar della provincia – è quella di realizzare un luogo per la ristorazione inserito all'interno di un'atmosfera informale come quella di un bar. Tenendo presente un elemento che oggi accomuna buona parte della clientela: il tempo. Del resto il nome pastabar sintetizza alla perfezione quelle che sono le nostre intenzioni principali: offrire sempre e comunque prodotti di qualità, ma in un ambiente che risulti il più possibile confidenziale”*.

Il Leonessa pastabar mostra un'architettura che ha tutti gli elementi utili a tradurre la filosofia che ispira questo nuovo modo di concepire la ristorazione. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree con oltre cento posti a sedere si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, tutte contraddistinte da un design innovativo pensato dall'architetto **Marcello Panza**.





Facebook Twitter



[Previous Post](#) [Seeds&Chips: a Milano dal 26 al 29 marzo 2015 il salone internazionale dedicato all'innovazione digitale nella filiera agroalimentare ed enogastronomica](#)

[Next Post](#) [Frittelle di mare](#)

III Related Posts



Torta caprese

2 hours ago gnamgnamstyle 0

INGREDIENTI 250 g di burro 250 g di zucchero 200 g di cioccolato fondente



Frittelle di mare

1 day ago gnamgnamstyle 0

INGREDIENTI 6 foglie di alga 500 g di farina 500 g di acqua 1 cubetto di lievito



[Seeds&Chips: a Milano dal 26 al 29 marzo 2015 il salone internazionale dedicato all'innovazione digitale nella filiera agroalimentare ed](#)



[Leonessa pastabar: il Pastificio Artigianale Leonessa apre un nuovo concept gastronomico all'Interporto di Nola](#)

 RSS  Twitter  Facebook

 Open Top Menu

[Home](#)

[Contatti](#)

[Segnala GRATIS](#)

[Leggi GustoCampania](#)

[Distribuzione GustoCampania](#)

GustoCampania

EMOZIONI, STORIE E SAPORI DALLA TERRA DEL BUONO



 Open Main Menu

[Speciale Vinitaly2015](#)

[Eventi](#)

- Città

[Avellino](#)

[Benevento](#)

[Caserta](#)

[Napoli](#)

[Salerno](#)

- IN EVIDENZA, PROTAGONISTI DEL GUSTO

Pastabar, il nuovo concept targato Leonessa all'Interporto di Nola

Posted by [paolo.perrotta](#) × 1 aprile 2015 at 11:25



Moderno, come i ristoranti gourmet che sposano il concept del lounge bar negli alberghi internazionali o nei distretti della Silicon Valley e assieme tradizionale come la famiglia Leonessa, eccellenza del comparto food campano da più di una generazione. Pastabar è la nuova avventura dei fratelli Oscar, Diego e Luigi Leonessa che ha aperto le porte mercoledì 25 marzo all'interporto di Nola (lotto C). Un locale dallo stile architettonico accattivante con un'offerta gastronomica esclusiva, targata pastificio artigianale Leonessa di Cercola. Prodotti di qualità nel piatto e informalità del servizio. Aperto dalle 7 alle 18. Il locale si propone come luogo adatto per colazioni di lavoro, per pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi: take away, spazio self service ed area ristorante. Un caveau di delizie, dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del buon gusto. A coordinare i lavori in cucina il cuoco Pasquale Borrelli, mentre ad accogliere la clientela ci saranno i tre fratelli Diego, Oscar, Luigi Leonessa, che si alterneranno tra sedi del pastificio artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell'Interporto di Nola. In occasione dell'occasione dell'apertura a partire dalle 11 lo chef Vincenzo Guarino (una stella Michelin all'«Accanto» dell'Hotel Angiolieri di Vico Equense) conquisterà gli ospiti con uno show cooking di primi piatti Leonessa. All'evento gli chef Paolo Barrale del Marennà, Paolo Gramaglia del President, Lino Scarallo di Palazzo Petrucci, Mimmo De Gregorio de Lo stuzzichino, Eduardo Estatico del JK Palace di Capri, Michele Mazzola di Acqua e sale. Le eccellenze, nell'eccellenza. Dalle sette alle diciotto. Poi di corsa in giro.

Tags: **Diego Leonessa** × **Eduardo Estatico del JK Palace di Capri** × **leonessa** × **Lino Scarallo di Palazzo Petrucci** × **Luigi Leonessa** × **Michele Mazzola di Acqua e sale** × **Mimmo De Gregorio de Lo stuzzichino** × **Oscar Leonessa** × **Paolo Barrale del Marennà** × **Paolo Gramaglia del President** × **pastabar** × **Pastificio Leonessa**



1

Altro ▾ Blog successivo»

Crea blog Entra

Ragù & Babà

domenica 22 marzo 2015

Leonessa Pastabar: mercoledì 25 marzo all'Interporto di Nola, l'apertura del nuovo concept del Pastificio Artigianale Leonessa



Un nuovo concept gastronomico per il Pastificio Artigianale Leonessa di Cercola: PASTABAR. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di qualità nel piatto ed informalità del servizio. Location? Interporto di Nola, Lotto C. Aperto dalle 7 del mattino alle 18, Leonessa PastaBar aprirà al pubblico mercoledì 25. Alle 11 lo chef stellato Vincenzo Guarino conquisterà gli ospiti preparando assaggi di primi piatti Leonessa e bocconcini vari, per un branch in cui fondere colazione e pranzo in una miriade di assaggi. La sintesi culinaria perfetta per esprimere l'idea imprenditoriale da cui è nato "Leonessa Pasta Bar". Il locale si presenta infatti

come luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con: take away, spazio self service ed area ristorante. Il tabacchi per accontentare i fumatori. Un caveau di delizie, dagli champagne alle

Informazioni personali

Archivio blog

▼ 2015 (2)



marzo
(2)

Leone
ssa
Pas
tab
ar:
mer
cole
di
25
mar
zo
all'I
nter
opo
...

Napoli
chia
ma
Lon
dra:
due

tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del Buon Gusto.

Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare, dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad ampliare il proprio portafolio clienti.

“Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità – illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, i patron del Pastificio Artigianale Leonessa – Siamo al Lotto C dell'interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perchè abbiamo concepito Leonessa Pasta Bar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo”.

Da qui l'idea della diversificazione del servizio, che in cucina sarà coordinato dal cuoco Pasquale Borrelli, mentre ad accogliere la clientela ci saranno i tre fratelli Leonessa, che si alterneranno tra sedi del Pastificio Artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell'Interporto di Nola.

L'architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo.

www.pastaleonessa.it

Publicato da [Dora Chiariello](#) a 16:50



+1 Consigliato su Google

Nessun commento:

Posta un commento

gra
ndi
inte
rpre
ti
dell
a ...

Il Regno delle due Sicilie a Tavola

[Il Regno delle due Sicilie a Tavola](#)

[indice eventi](#)



163



0



[stampa](#)

25/03/2015

Il 25 marzo all'Interporto di Nola (Na) lo chef Vincenzo Guarino inaugura il PastaBar del Pastificio Artigianale Leonessa



Un nuovo concept gastronomico per il Pastificio Artigianale Leonessa di Cercola: PASTABAR. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un'offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di qualità nel piatto ed informalità del servizio. Location? Interporto di Nola, Lotto C. Aperto dalle 7 del mattino alle 18, Leonessa PastaBar aprirà al pubblico mercoledì 25. Alle 11 lo chef stellato Vincenzo Guarino conquisterà gli ospiti preparando assaggi di primi piatti Leonessa e bocconcini vari, per un

branch in cui fondere colazione e pranzo in una miriade di assaggi. La sintesi culinaria perfetta per esprimere l'idea imprenditoriale da cui è nato "Leonessa Pasta Bar". Il locale si presenta infatti come luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con: take away, spazio self service ed area ristorante. Il tabacchi per accontentare i fumatori. Un caveau di delizie, dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del Buon Gusto.

Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare, dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad ampliare il proprio portafoglio clienti.

"Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità – illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, i patron del Pastificio Artigianale Leonessa – Siamo al Lotto C dell'interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perchè abbiamo concepito Leonessa Pasta Bar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo".

Da qui l'idea della diversificazione del servizio, che in cucina sarà coordinato dal cuoco Pasquale Borrelli, mentre ad accogliere la clientela ci saranno i tre fratelli Leonessa, che si alterneranno tra sedi del Pastificio Artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell'Interporto di Nola.

L'architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo.

www.pastaleonessa.it

SPAGHETTITALIANI
USM

DAL 25 MARZO

Il pastificio Leonessa apre il Pastabar

Il locale s'inaugura all'Interporto di Nola. Padrino di battesimo lo chef Vincenzo Guarino. Resterà aperto dalle 7 alle 18. Comprende il take away, l'area self service, il ristorante

di Redazione online



Mercoledì 25 marzo s'inaugura all'interporto di Nola (lotto C) il «Pastabar», un locale dallo stile architettonico accattivante con un'offerta gastronomica esclusiva, targata pastificio artigianale Leonessa di Cercola. Prodotti di qualità nel piatto e informalità del servizio. Aperto dalle 7 alle 18. Il locale si propone come luogo adatto per colazioni di lavoro, per pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi: take away, spazio self service ed area ristorante. Un caveau di delizie, dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati

del buon gusto. A coordinare i lavori in cucina il cuoco Pasquale Borrelli, mentre ad accogliere la clientela ci saranno i tre fratelli Diego, Oscar, Luigi Leonessa, che si alterneranno tra sedi del pastificio artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell'Interporto di Nola. In occasione dell'occasione dell'apertura a partire dalle 11 lo chef Vincenzo Guarino (una stella Michelin all'«Accanto» dell'Hotel Angiolieri di Vico Equense) conquisterà gli ospiti con uno show cooking di primi piatti Leonessa. Interverranno all'evento gli chef Paolo Barrale del Marennà, Paolo Gramaglia del President, Lino Scarallo di Palazzo Petrucci, Mimmo De Gregorio de Lo stuzzichino, Eduardo Estatico del JK Palace di Capri, Michele Mazzola di Acqua e sale.

I PIÙ LETTI

OGGI

SETTIMANA

MESE

- 1 «Sole a catinelle» plagiato? Zalone: «Se nel vostro film qualcuno muore, pagate i diritti agli evangelisti» - [CorrieredelMezzogiorno.it](#)
- 2 «Permettete, un pensiero poetico» Ecco i venti post più condivisi - [CorriereMezzogiorno.corriere.it/](#)
- 3 Un'attrice per il sindaco Perrone È l'ex gieffina Giaccari| - [CorrieredelMezzogiorno.it](#)
- 4 Coppie gay, il tribunale di Palermo dà l'ok all'ex compagna della madre: può incontrare i figli in giorni fissi - [CorrieredelMezzogiorno.it](#)
- 5 «La prima benedizione è per me» Papa chiama seminarista in fin di vita - [CorrieredelMezzogiorno.it](#)
- 6 Finti paraplegici, 14 misure cautelari Uno fingeva di aver bisogno della bombola d'ossigeno e va a passeggio - [CorrieredelMezzogiorno.it](#)
- 7 Truffa ai danni di Scaturchio, cinque rinviati a giudizio - [CorrieredelMezzogiorno.it](#)

vie del gusto®



PIZZERIE E TRATTORIE

0

Pastabar Leonessa, la pausa pranzo di qualità

· 02/04/2015

Aprire il nuovo **Pastabar** del pastificio artigianale **Leonessa** presso **l'Interporto di Nola**. Pastabar Leonessa ha una ricca offerta gastronomica di primi piatti fatti con prodotti qualitativamente elevati ed un servizio informale.

Un innovativo **Take-Away** accompagna l'aerea **Self-Service**, perfetto quindi per quelle brevi pause pranzo lavorative.



Foto di Pastabar Leonessa

L'obiettivo è quello di conservare il sapore di una **tradizione**, il gusto di un prodotto realizzato con ingredienti semplici: **acqua** e **semola** di grano duro. Utilizzano esclusivamente le tradizionali **trafile di bronzo** per il processo di lavorazione della pasta, lento e portato avanti con la stessa pazienza dei mastri pastai che lasciavano asciugare all'aria e per strada la loro pasta. I tempi di essiccazione per alcuni formati arrivano fino a due giorni.

Da ora è possibile gustare la delizia ricavata da un arduo processo lavorativo senza doverla cucinare in prima persona. Al Pastabar Leonessa sono benvenuti tutti, soprattutto se avete voglia di un buon piatto espresso di **pasta di qualità**.

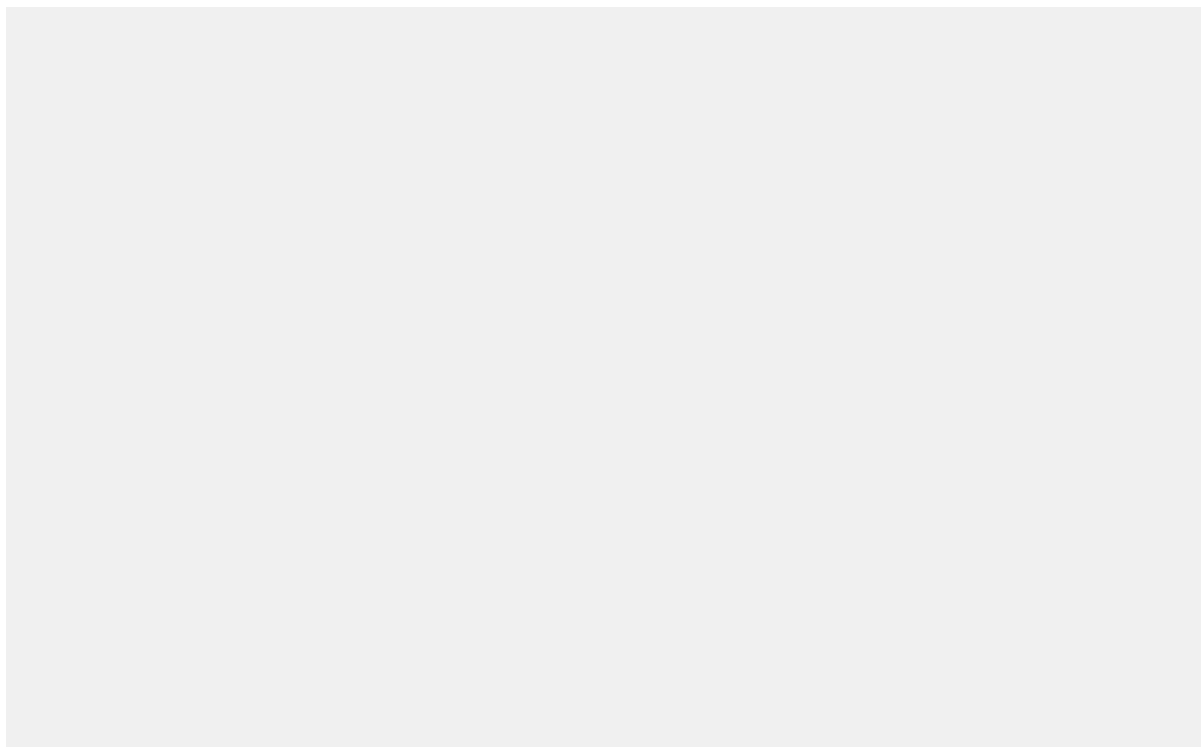




Foto di Pastabar Leonessa

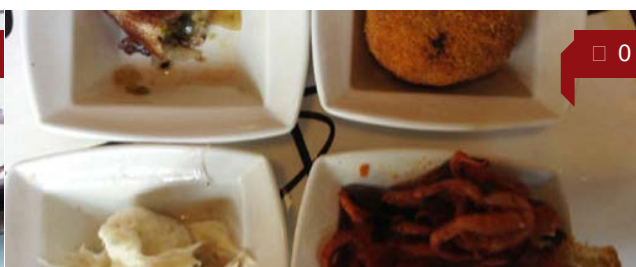
Tags: [dove mangiare a napoli](#)

☐ YOU MAY ALSO LIKE...



MmieZ & Sounds, Hamburgeria a Roma

1 APR, 2015



Pranzo al Porto Fluviale, Roma

26 LUG, 2013



Cucina e fimo



161658

Badge di Facebook

Cucinaefimo77

facebook



Name:
Cucinaefimo77
Status:
<http://cucinaefimo77.blogspot.it/2014>
Fans:
374

Promuovi anche tu la tua Pagina



Inalpi

venerdì 27 marzo 2015

Anche nel Napoletano il PastaBar. Il 25 Marzo grande inaugurazione del PastaBar "LEONESSA" all'Interporto di Nola ,Lotto C



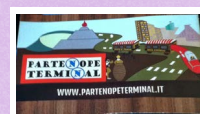
ALL'INTERPORTO DI NOLA, LOTTO C ,HA APERTO LEONESSA ,PASTABAR...

Translate

Seleziona lingua

Powered by [Google Traduttore](#)

Paninoteca Birreria...



Caseificio La Marchesa





Un nuovo modo di concepire il pasto. Qualità garantita ma con tempi se necessario da bar, con la possibilità per chi va più di fretta di poter consumare un buon piatto di pasta perfino in piedi. Un concetto molto in voga in diversi Paesi dell'Europa e che da qualche tempo è sbarcato al Nord Italia. E che per la prima volta adesso si affaccia anche nel Napoletano, e più precisamente all'Interporto di Nola, dove IL 25 Marzo è stato inaugurato il primo pastabar della provincia. Un'idea promossa dai fratelli Leonessa, titolari dell'omonimo pastificio di Cercola, che - sulla scorta delle mutate esigenze della clientela che frequenta quotidianamente l'agglomerato nolano - hanno promosso un'idea che potrebbe rivoluzionare le abitudini a tavola di centinaia di migliaia di napoletani.



Una iniziativa sulla quale si sono confrontati alcuni tra i più importanti chef campani, con un concept tra maestri dei fornelli. A parlare in un dibattito aperto al pubblico c'erano tra gli altri Pasquale Borrelli, consigliere nazionale della Fic e coordinatore del neonato pasta-bar, lo stellato Vincenzo Guarino, chiamato a firmare uno show cooking di primi piatti e bocconcini vari, per un brunch in cui fondere colazione e pranzo grazie ad una miriade di assaggi; Paolo Barrale, stellato Michelin



Scuola di cucina Dolce&Salato



Il Re dei Re...Zafferano





Farine da scoprireeeee



Un agriturismo tutto da scoprire....



Il mio banner...



ci sono anche io



Cerca nel blog

noi.....gente del fud



del Marennà; Paolo Gramaglia del President di Pompei; Lino Scarallo di Palazzo Petrucci. Una parata di grandi chef per affrontare il tema legato ai cambiamenti dei tempi di chi punta a una pranzo che sia però sempre di alta qualità.



Storia di una famiglia...e del far vino nella terra d'oro



Elenco blog personale

[ZAMPETTE IN PASTA](#)

[I Pasticci dello Ziopiero](#)

[Dolci a go go](#)

Prendiamoli per la gola-La cucina come non l'avete mai vista

[Burro e Miele](#)

[Batuffolando](#)

[La voglia matta](#)

[Le padelle fan fracasso](#)

[A TUTTA CUCINA](#)

[I sognatori di Cucina e nuvole](#)

CiboVino.com

[La cucina di Nannina](#)

[la mamma pasticciona](#)

Cappuccino&Cornetto

[QUITUTES DA ANDRÉA](#)

[ammodomio](#)

[La Fattoria di Nonna Paperina](#)

Ackyard

[Zibaldone culinario](#)

[diariodicucina](#)

[A Tavola con Mammazan](#)

[Pane, burro e alici](#)

[Il filo di Arianna](#)

[Arabafelice in cucina!](#)

[La pasticcioneria](#)

[Mostra tutto](#)

Post più popolari

Con Gma Import Specialità, per il progetto Pizzeria Gourmet al Ristorante Pizzeria "Falernum" di Pomigliano D'Arco



Una variazione nelle abitudini alimentari che per la prima volta viene valutata nella sua pienezza nel Napoletano, terra dove il buongusto è sempre stato considerato abbinato all'assoluto confort: "L'idea – illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, patron dell'omonimo pastificio e del primo pastabar della provincia – è quella di realizzare un luogo per la ristorazione inserito però all'interno di un'atmosfera informale come quella di un bar. Tenendo presente un elemento che oggi accomuna buona parte della clientela: il tempo.



Del resto il nome pastabar sintetizza alla perfezione quelle che sono le nostre intenzioni principali: offrire sempre e comunque prodotti di qualità ma in un ambiente che risulti il più possibile confidenziale". Ecco, l'ambiente: quello nel quale si inserirà il contest di grandi chef promosso per la giornata inaugurale mostra un'architettura che ha tutti gli elementi utili a tradurre la filosofia che ispira questo nuovo modo di concepire la ristorazione. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala.

made in kitchen



VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSSETANO DAL 1898



Il social fud network firmato Pasta Garofalo.

PRODOTTI • PRODUTTORI • RICETTE



Yogurt di Bufala
Latte e derivati del latte



Mozzarella di Bufala
Latte e derivati del latte



Pizz'onta
Pane e prodotti da panificazione



Pasta all'uovo artigianale
Pasta, Farina e Cereali



Caffè
Condimenti, aromi e spezie

Ultimi aggiornamenti

www.gentedelfud.it

Informazioni personali



lidia

Visualizza il mio profilo completo

Lasagne bianche con
funghi e piselli....

Pizzeria Gourmet anche
a Caserta "PIZZERIA
MASTU NICOLA"...

Musillo di baccalà in
cassuola, con olive e
capperi....

I guanti
dell'AgroCaleno.....e
ricordi.....

ravioli di pasta all'uovo
dolci e....

Pettele e fagioli(pettul e
fasul)

Ma poipoi....poi...Le
coppette pan di stelle....

Torta ricotta e noci....

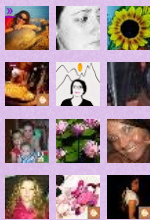
La Distilleria di
Pomigliano d'Arco...

I miei amici.....

Unisciti a questo sito

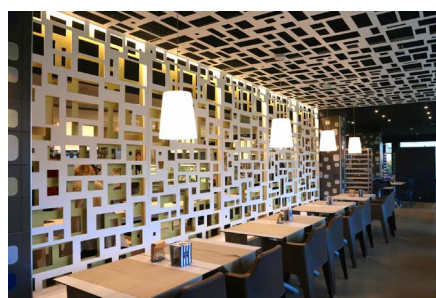
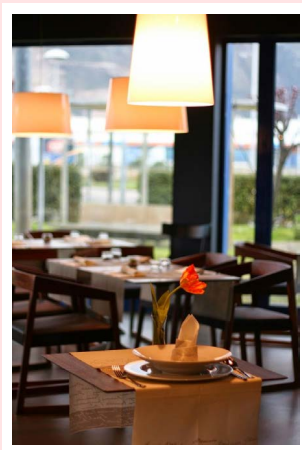
con Google Friend
Connect

Membri (154) [Altro](#)



Sei già un membro?

[Accedi](#)





Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo, il tutto progettato dall'architetto Marcello Panza.

Publicato da lidia a 16:11



+2 Consiglialo su Google



1 commento:



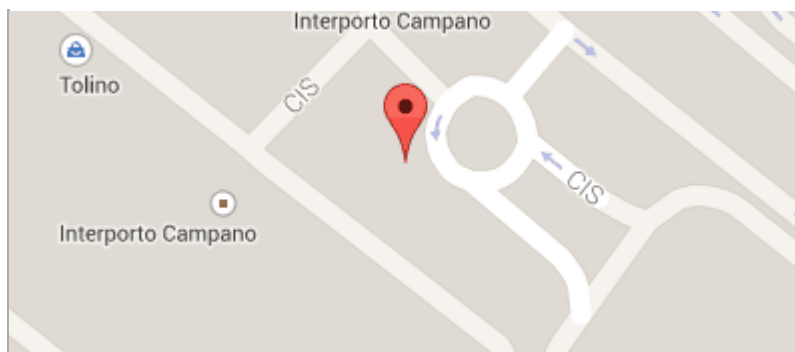
EMI 27/03/15, 18:58

Ma dai che bello...devo andarci assolutamente..grazie per averci informato!!
a presto ^^

[Rispondi](#)

Commenta come:

Seleziona
profilo...



📍 **via interporto campano** 80035 nola NA
335 745 8506 · pastabar.it

📄 **Ristorante** · Oggi 07:00-18:00

“ Un nuovo concept gastronomico per il Pastificio Artigianale Leonessa di Cercola: PASTABAR. Un locale dallo stile architettonico accattivante e con un’offerta gastronomica esclusiva. Prodotti di qualità nel piatto ed informalità del servizio. Interporto di Nola, Lotto C. Aperto dalle 7 del mattino alle 18, Leonessa PastaBar aperto al pubblico da mercoledì 25. . La sintesi culinaria perfetta per esprimere l’idea imprenditoriale da cui è nato “Leonessa Pasta Bar”. Il locale si presenta infatti come luogo ideale per colazioni di lavoro, pausa pranzo da vivere in base ai propri tempi con: take away, spazio self service ed area ristorante. Il tabacchi per accontentare i fumatori. Un caveau di delizie, dagli champagne alle tipicità internazionali, per conquistare gli appassionati del Buon Gusto.

Leonessa PastaBar è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare, dolce e salato, e poter fare business, con appuntamenti commerciali, puntando ad ampliare il proprio portafolio clienti.

“Il nome PastaBar sintetizza le nostre intenzioni di offrire sempre e comunque prodotti di qualità nel piatto, ma con informalità – illustrano i fratelli Diego, Oscar e Luigi Leonessa, i patron del Pastificio Artigianale Leonessa – Siamo al Lotto C dell’interporto di Nola, la clientela è variegata. Ecco perchè abbiamo concepito Leonessa Pasta Bar tenendo presente un elemento importante oggi per noi tutti: Il Tempo”.

Da qui l’idea della diversificazione del servizio, che in cucina sarà coordinato dal cuoco Pasquale Borrelli, mentre ad accogliere la clientela ci saranno i tre fratelli Leonessa, che si alterneranno tra sedi del Pastificio Artigianale Leonessa a Cercola e San Giorgio a Cremano e il nuovo PastaBar nell’Interporto di Nola.

L’architettura del locale esprime in pieno la filosofia aziendale. Un banco di leccornie, pronte e da cucinare, accompagna la passeggiata in sala. Tavolini dove chiacchierare tra un caffè, antipasti e primi piatti caldi in piedi danno il benvenuto. Delle aree sedute con oltre cento posti si distribuiscono negli spazi adiacenti al banco, divisi con design innovativo.

Guarda gli interni

