# **SCATTIDIGUSTO**



#### Ristoranti

Recensioni

Milano

Roma

Napoli

Nuove Aperture

Pizzerie

Ricette&Cibo

Ricette

Cibo

Lezioni di Pizza

Locali

Vino&Birra

Vino

Birra

Guida Michelin

Shopping

Q



### Pastabar Leonessa a Nola, la recensione è di goduria

19 Giugno 2019 · Ristoranti

Nonostante la presenza della Città del Gusto del Gambero Rosso, l'Interporto di Nola non vi apparirà come un luogo di eccellenze gastronomiche.

E anche la pausa pranzo ispira più un mordi e fuggi di panini lasciati a decantare nelle vetrine.

Poi guardi la fila che si allunga davanti a un caseggiato e ti chiedi cosa daranno mai in premio per produrre un'attesa così lunga.



Il premio, anzi, i premi sono i piatti del **Leonessa PastaBar** messo lì al centro di un enorme parcheggio. Se dovessimo rispolverare il vecchio adagio che tocca fermarsi ai luoghi di ristoro dove stazionano i camionisti, qui abbiamo a disposizione un catalogo ampio di mezzi di trasporto. Corroborato da pattuglie di auto più o meno aziendali, più o meno rappresentative e di rappresentanza.



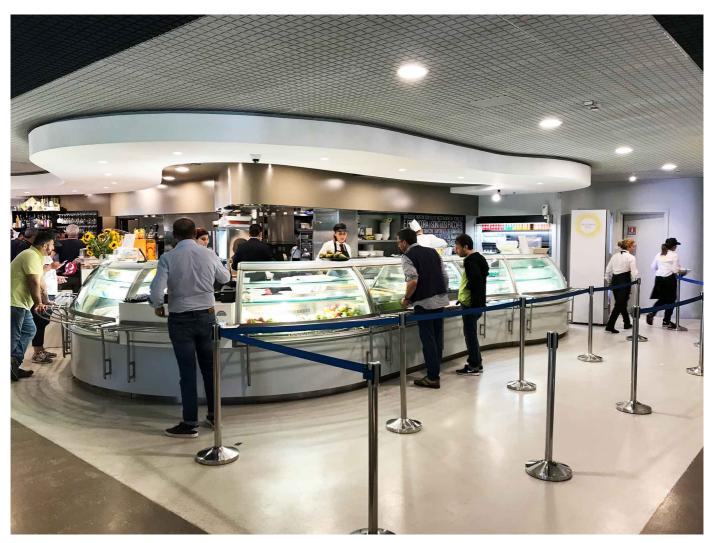
Il dato comune è la fila di bipedi che si produce alle porte di ingresso automatiche.







A destra e a sinistra le **vetrine** mettono in mostra gli ingredienti dei piatti. Pasta e pomodoro, soprattutto.



L'area **bar** è affollata e solo all'uscita riusciremo a intravedere il bancone.

Il servizio è agile e veloce pur con la consistente pressione dei tanti tantissimi che premono perché la pausa pranzo ha un arco di tempo limitato. Ci indirizzano al tavolo per due sorvegliato dalla cucina a vista.



Non facciamo eccezione: tempo limitato a disposizione e d'altronde la formula del Pastabar vuole essere quella della velocità ma con una buona dose di qualità a tavola.







Acqua quasi fulminea e a seguire come intrattenimento (la cucina viaggia a tutto regime) arriva un (gradito) piatto di cotto. Con due grissini che lasciano intravedere sullo sfondo il motivo della griglia organica di semi frazionamento degli ambienti: il layout iniziale – in pratica uno spazio industriale – ha subito modifiche con l'intervento di **Marco**Falconio, l'architetto per citare di Pescheria e Pignalosa Pizzeria a Salerno e della nuova Le Parùle a Ercolano che riaprirà in autunno. Un work in progress che vedrà il Pastabar allargarsi e ricucire le diverse istanze.



 $Dalla\ carta, che\ propone\ anche\ qualche\ piatto\ del\ giorno,\ pesco\ la\ \textbf{parmigiana}\ \textbf{di}\ \textbf{melanzane}\ servita\ nel\ tegamino\ Stub\ in\ ghisa\ (8\ \ref{Stable}).\ Promossa.$ 

Guardano la lista si nota che il Pastabar non costringe per forza a nutrirsi di soli carboidrati e difatti ci sono tavoli all'intorno che hanno scelto la carne o il pesce.

Ma noi siamo qui per la pasta.



Gli spaghettoni 20 al filetto di pomodoro San Marzano DOP (10 €) sono una porzione pantagruelica osserva il mio commensale. Lo alleggerisco di una forchettata. Ben fatti e con un ottimo rapporto qualità – prezzo, ci sarà solo il problema di finirli.



Porzione più umana per i manicotti con datterino giallo, cannolicchi e calamaretti spillo che fanno innalzare inevitabilmente il costo scontrino ma viaggiano in un'ottica fast food (15 €). Cottura millimetrica e condimento arricchito – non so se per l'occasione – da asparagetti che danno la carica. Meglio di tante trattorie vaticinate.

Il tempo a disposizione è finito.



Caffè ed arriva la coccola del cioccolato che obiettivamente in un locale a cosi forte flusso non mi sarei aspettato.

Naviganti del web, commessi viaggiatori (ammesso che ancora esistono), forzati dei trasferimenti autostradali, prendete nota: il Pastabar vi farà fare una pausa pranzo a dovere.

E potete scegliere da una carta ampia.

Ricordate solo che chiude alle 18 e quindi se mai vi venisse in mente di seguire le orme di qualcuno che va a San Valentino a mangiare un hamburger, desistete.



PastaBar Leonessa. Via Interporto Campano. Nola (Napoli). Tel. +39 081 826 9357

#### La classifica della migliore pasta italiana, piatto per piatto



Condividi419TweetPin23CondividiWhatsAppUn duro colpo al Made in Italy. La pasta italiana è fatta con grano duro che arriva dall'estero. A Bari c'è Coldiretti in piazza per protestare contro questo ennesimo scempio. La pasta italiana deve essere fatta con il 100% di grano italiano rivendicano un po' tutti, dagli agricoltori alle massaie passando per giornali e siti. ...



**■** 44 **<** 



## Vincenzo Pagano

Fulminato sulla strada dei ristoranti, delle pizze, dei gelati, degli hamburger, apre Scatti di Gusto e da allora non ha mai smesso di curiosare tra cucine, forni e tavole.  ${\mathscr O}\ \, {\rm https://www.scattidigusto.it}$ 

<b>→</b>	4	G-
<b>9</b>	l l	· ·