

AVERSA, LA "SIGNORA BETTOLA" È GIÀ UN MUST

Pubblicato il 14 Gennaio 2023 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Aversa](#), [Signora Bettola](#)



Si è inaugurato il terzo ristorante del fortunato format Signora Bettola

"Nun m'abbaste maje"! questo il motto

Fin dal 1813 Aversa ospitò il primo manicomio civile del Regno di Napoli con 1300 ricoverati, l'ospedale psichiatrico fu definitivamente chiuso nel 1999. Oggi la maggior parte degli ambienti del nosocomio sono completamente fatiscenti e sono chiusi al pubblico per inagibilità. Una leggenda metropolitana vuole che i pazienti apparissero in libera uscita per Aversa, creando timore nei pacifici abitanti della graziosa cittadina partenopea fondata dai Normanni nel 1030. Il sogno folle di due giovani imprenditori: portare in tavola la tradizione napoletana, si è realizzato nel 2017, a due passi da Piazza Vittoria e dalla Villa Comunale, nel cuore della Napoli bene, Signora Bettola apre le sue porte, in vico Satriano n. 3 prima e in via Medina n. 72 successivamente, per accogliere e soddisfare i palati esigenti dei napoletani e dei turisti che da ogni parte del mondo affollano le strade di Napoli.



Quindi non sono pazzi i titolari del format "Signora Bettola" **Diego Borrelli** con **Roberto, Carmine e Mena Di Lorenzo** che così presentano il nuovo locale di Aversa in Viale John Fitzgerald Kennedy n. 3 :« *Il concept 3.0 di Signora Bettola vuole essere qualcosa di nuovo come esperienza per chi vuole*

mangiare in un ambiente curato nei minimi dettagli, ma vuole confermare il portare in auge i piatti della Tradizione Napoletana, senza sconvolgere le tipicità". Si dice "avere la Luna di traverso" per indicare un atteggiamento negativo verso la giornata, poiché diversi secoli fa si pensava che la Luna calante facesse impazzire le persone, un uomo accusato di omicidio, nell'Ottocento si era proclamato innocente affermando che la colpa era della Luna. Ed è proprio una grande Luna illuminata che campeggia sull'ingresso del nuovo ristorante di Aversa, potenza dei simboli! L'immagine fantascientifica che incuriosisce coloro che transitano nel centralissimo Viale Kennedy da il concetto che è alla base della cucina del format: la tradizione strizzando un occhio all'innovazione.



Il Presepe 3.0 della Signora Bettola

Cosa può esserci di più tradizionale che non il Presepe partenopeo? In una sala del ristorante campeggia su di una parete uno stupendo Presepe artigianale che viene poi reso vivo da una rappresentazione di proiezioni laser realizzata da una ditta specializzata del Nord (ecco che in nostro Nord da una manao al nostro Sud...). Il Presepe è il principale segno di riconoscimento del locale che si trasforma e diventa una digital experience 3.0. Per la prima volta in Italia il Presepe prende vita ogni sera con uno spettacolo di luci e suoni da non perdere assolutamente. La città di Aversa dell'antica Terra di Lavoro, nota anche come Campania Felix, vive un accresciuto fermento giovanile specialmente nei weekend, da oggi ha un motivo in più per essere visitata in quanto solo pochi chilometri di autostrada la separano da Napoli. La tradizione la troviamo anche negli arredi del locale, che presenta un nuovo concetto tendente al metaverso-tradizionale nella struttura, ma conservando la storica familiarità della cucina! Un aspetto più semplice a viverci che a descriversi.

La location è stata ricostruita in stile retrò che richiama gli inizi del secolo scorso: un giardino d'inverno riscaldato, come quelli delle case signorili degli anni '30; una guardiola originale dello stesso periodo restaurata e usata come complemento d'interno e tanti dettagli che gli appassionati possono apprezzare come mattonelle, stucco e vetrate divisorie, dove persino i bagni rispecchiano nello stile quelli dell'epoca. Avvolti in questa atmosfera d'altri tempi, quello che rimane il punto di forza di Signora Bettola è il sapore e la dedizione dei piatti della cucina tipica della tradizione napoletana, tra i quali spiccano: la Pasta e patate, la Genovese, le Polpettine fritte con il Ragù, la Parmigiana di Melanzane, le Pastiere e tanto ancora. Altra novità di Signora Bettola, che viene proposta ad Aversa, è l'affiancamento delle bollicine ai piatti. Infatti per ogni tipologia di piatto scelto viene proposto l'adeguato abbinamento dei vini, studiato con cura. Le sale di Signora Bettola rievocano la tradizione di una Napoli antica e folcloristica, ricca di storia. Il design popolare con cui sono arredati gli ambienti è ispirato alle più celebri icone della città: i numeri della tombola, i tamburelli, i panieri, i panni stesi, le vecchie foto e naturalmente il Presepe. Gli ospiti di Signora Bettola vivranno un'esperienza culinaria e sensoriale unica, assaporando la tradizioni immersi in una Napoli d'altri tempi. Dunque una location tipica napoletana, dagli arredi alle stoviglie, per presentare adeguatamente i piatti della tradizione partenopea.

Harry di Prisco

