Signora Bettola apre il quarto locale a Napoli. E' il quinto in Campania

20240930095204signorabettola-c983dff6

Nuova apertura a Napoli per **Signora Bettola**, la catena di cucina napoletana nata nel 2017. Il nuovo locale apre in v**ia Raffaele De Cesare n.23**, nel borgo di Santa Lucia tra il lungo mare e Piazza del Plebiscito, e ospita al suo interno circa **150 coperti tra interni ed esterni.** Si tratta del quarto ristorante nel capoluogo partenopeo e del quinto in tutta la Campania, che conferma il progetto di espansione e restyling del brand avviato a inizio 2024 e che punta **a una clientela sia partenopea che internazionale**.

«*Il nostro brand in pochi anni ha raddoppiato le proprie insegne, oggi Signora Bettola è una vera e propria catena di ristorazione con cinque punti vendita. Non abbiamo mai smesso di investire in prodotto, strategie di marketing e tecnologie*», spiegano in una nota stampa **i fratelli e founder del Gruppo, Carmine e Mena Di Lorenzo e il socio Diego Borrelli.**

Ma l'obiettivo di espansione riguarda anche tutto il territorio nazionale. «*Nel futuro di Signora Bettola ci saranno anche delle **aperture in altre regioni d'Italia***», commentano a *Mixerplanet* i due fratelli.

DESIGN E MENU ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA

Anche il design del locale di Santa Lucia segue quello degli altri quattro della catena. L'ispirazione viene dalle **case signorili della Napoli del Novecento, con vetrate, arredi in legno, lampade** e altri dettagli dal gusto retro per creare l'atmosfera di una volta.

«*Il nostro format è teatrale* - aggiungono i founder-. *Si entra in una casa napoletana dell'alta borghesia di inizio Novecento, e si mangia in modo partenopeo. La nostra idea è di far vivere ai nostri ospiti una duplice esperienza: **emozionale e culinaria***».

Infatti, l’offerta gastronomica ha un’identità strutturata: **unisce la tradizione napoletana con la creatività contemporanea**. «*La cucina napoletana si conferma una delle più importanti cucine al mondo* - continuano Carmine e Mena Di Lorenzo -*. La nostra storia, la nostra cultura, i sapori partenopei, le materie prime e i prodotti home made, il clima, tutto concorre a renderla unica e ineguagliabile*».

Tra i piatti proposti da Signora Bettola ci sono la parmigiana di melanzane, le polpette al ragù, lo Scarpariello, gli ziti alla genovese, la pasta e patate con la provola e la Nerano. **Non mancano i piatti di mare**, come il polpo verace alla Luciana, le bruschette di mare con pane abbrustolito insaporito con crema di scarole e pomodoro datterino giallo e rosso e polpo. Il menu di mare comprende anche i primi, come i Paccheri napoletani con pescato del giorno e gli Scialatielli ai frutti di mare.

La tradizione partenopea è ben presente anche a livello della comunicazione del brand, firmata dall’agenzia **Bread and Network**. Puntando all’esperienza, al coinvolgimento di un pubblico napoletano ed internazionale, il payoff “***It’s so bbuono***” racchiude tutti gli ideali della catena.