

## Napoli, la Pasticceria Salvatore Varriale riapre dopo il restyling nel cuore di Chiaia

23 Settembre 2026

di Redazione



NAPOLI – Cambia lo spazio, resta intatta l’anima. La Pasticceria Salvatore Varriale riapre le porte della sede di via Gaetano Filangieri n.75, nel salotto di Napoli, dopo un importante progetto di restyling che ne rinnova completamente immagine, ambienti e funzionalità.

Non una semplice ristrutturazione, ma un nuovo capitolo per uno degli indirizzi della pasticceria partenopea: un luogo contemporaneo, elegante e accogliente, pensato per dare una nuova veste all’esperienza Varriale e accompagnare ogni momento della giornata, dalla colazione alla pausa dolce, fino all’aperitivo.

Al centro rimane la pasticceria di **Salvatore Varriale**, fatta di tecnica, ricerca, qualità delle

materie prime e di un legame profondo con Napoli e la Campania. Una storia che parte da lontano. Varriale entra nell'attività di famiglia nel 1982 e, dopo pochi anni, ne assume la guida imprimendole una forte evoluzione. Nel tempo costruisce una cifra personale capace di tenere insieme memoria e contemporaneità: i grandi classici della tradizione napoletana convivono con creazioni più moderne, senza perdere il legame con i sapori e le materie prime del territorio.

In vetrina tornano così i simboli della pasticceria partenopea - babà, sfogliatelle ricce e frolle, pastiera, caprese e delizia al limone - insieme alla pasticceria moderna, alle torte, ai cioccolatini artigianali e ai grandi lievitati, uno dei terreni di ricerca più importanti del maestro.

Dal panettone alla colomba, la lavorazione dei lievitati racconta in particolare la filosofia di Varriale: leggerezza, fragranza e profumi mediterranei, con interpretazioni che negli anni hanno incontrato limoncello, agrumi, albicocca, mandarino, pistacchio e cioccolato.

Una ricerca che ha portato Salvatore Varriale a ottenere importanti riconoscimenti. Nel 2023 è stato proclamato Miglior Pasticciere dell'Anno 2023/2024 da Apei-Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, associazione presieduta dal Maestro Iginio Massari, con una motivazione che sottolinea proprio il suo lavoro nella valorizzazione dei prodotti del territorio e dei lievitati tradizionali.

Via Filangieri rappresenta un luogo speciale in questa storia. Aperta nel 2008, la sede ha portato la firma Varriale nel cuore di Chiaia, tra moda, cultura e uno dei passeggi più iconici della città. Oggi quello stesso indirizzo riparte con una veste completamente nuova. Il progetto restituisce alla città una pasticceria più contemporanea, funzionale e aperta, nella quale il prodotto rimane protagonista ma cambia il modo di raccontarlo e di viverlo.

La riapertura di via Filangieri segna così un ulteriore passo nel percorso di un marchio che, partendo dalla storica sede di Capodimonte, ha portato i sapori della pasticceria campana anche oltre i confini cittadini attraverso il progetto Eccellenze della Costiera. Oggi Varriale torna nel cuore di Napoli con un luogo nuovo, ma con la stessa promessa di sempre: raccontare la città attraverso la dolcezza.