


**ROMA**
**Edizione Napoli**
**Edizione Benevento**
**Nuovo Giornale Roma**
**Tiratura: 28.000 copie**

IL CRITICO BUONGUSTAIO

a cura di Giuseppe Giorgio

# "Innovative", il progetto di Scicchitano



Nato dall'idea di Giuseppe Scicchitano (nella foto), figlio di Assunta Pacifico regina incontrastata del popolare ristorante "'A figlia d''o Marenaro" e del marito Nunzio, il nuovo progetto "Innovative" è pronto per arricchire la proposta dello storico locale di via Foria famoso dal 1943 per la "zuppa di cozze". Pensato dal primo genito della famosa ristoratrice partenopea, il concept si presenta come un ennesimo momento di evoluzione del ristorante di famiglia. Una nuova esperienza che partendo dalla storia di una cucina senza tempo e da una creatività made in Naples dedica ampio spazio alle moderne novità. Ed è sempre dall'intuizione di Giuseppe, fin da piccolo avvezzo alle cucine di famiglia e alla tradizione, che "Innovative" propone un momento fatto di gusto, eleganza e modernità. «Dal nonno che vendeva il "brodo di purpo" - racconta Giuseppe classe 1990 - ho appreso gli aneddoti di famiglia, da mio padre ho imparato ad aprire ostriche e frutti di mare, mentre da mia madre ho ricevuto il dono della passione per la storia della cucina partenopea. Ecco perchè oggi in questo progetto ripongo tutta la mia anima». Con dei nuovi eleganti spazi situati al piano superiore del locale di "'A figlia d''o Marenaro", dividendosi tra il passato di una Napoli ancora borbonica e il presente di una città metropoli, "Innovative" propone un "Cocktail Bar" fino a giungere, stanza dopo stanza, ad un'enorme parete a vista sulla brigata di cucina al lavoro. Essenzialmente di mare, come vuole la tradizione di famiglia, la cucina, oltre alla "Zuppa di cozze", offre anche il celebre "Ragù" con le candele spezzate ma a colpire tra le nuove proposte sono, la "Cheesecake Maria", con la fresella povera del popolo napoletano, bagnata nell'acqua di mare, la ricotta in salvietta e i gamberi crudi; il "Risotto degli abissi" con plancton di mare, molluschi e trasparenza di calamaro e il dessert "'O curniciello", da gustare al cucchiaio. Interessante anche la proposta del bartender



della casa con una lunga selezione di cocktail e la carta dei vini avallata da una grande enoteca frigo a vista. Tra i nettari proposti, valsi al locale il "Cellar door 2020" le bollicine nazionali e d'Oltralpe, tra cui "Abissi", lo spumante ligure affinato sui fondali marini, un'eccellente selezione di champagne, fino a giungere alle migliori etichette italiane e internazionali.

