

FOOD&BEVERAGE
Mensile
FB Editoriale
Tiuratura: 60.000 copie



NAPOLI

La nuova cucina di **mare** si trova da Innovative

Federica Belvedere

Questo ristorante è la versione glamour del classico 'a Figlia d' 'o Marenaro. Qui Giuseppe Scicchitano propone una cucina creativa mixata con la tradizione partenopea, la memoria e il pensiero creativo





Innovative è un progetto che nasce per volere di Giuseppe Scicchitano, classe 1990, terza generazione di ristoratori e figlio d'arte di Nunzio e Assunta Pacifico, volto e anima di 'a Figlia d' 'o Marenaro di cui il nuovo ristorante è fisicamente la prosecuzione: si annuncia fin dall'ingresso con il cocktail bar, spazio contemporaneo e cosmopolita

Tradizione e innovazione, memoria e pensiero creativo. A Napoli c'è un indirizzo dove passato e presente si fondono per dare vita a una cucina capace di sorprendere anche con un solo dettaglio. Si chiama *Innovative* ed è l'appendice glamour di *'a figlia d' 'o Marenaro*, ristorante napoletano espressione della migliore cucina di mare dal 1943.

Nel nome è racchiusa tutta l'essenza di questo progetto: *Innovative* nasce infatti su volere di Giuseppe Scicchitano, classe 1990, terza generazione di ristoratori e figlio d'arte di Nunzio e Assunta Pacifico, volto e anima di *'a Figlia d' 'o Marenaro*. È qui che Giuseppe ha coltivato la passione per una cucina schietta e autentica che vede protagonista il migliore pescato reinterpretato con un'audacia differente ma pur sempre fedele al passato. Dal nonno -che alla fine degli anni Quaranta vendeva per strada col carretto il brodo di purpo (polpo)- ha infatti appreso gli aneddoti di famiglia, dal padre ha imparato ad aprire ostriche e frutti di mare con destrezza e dalla madre ha ereditato verve e passione smodata per la vera cucina partenopea. Esuberanza, grande espressività e inventiva fanno di Giuseppe un personaggio singolare: è la mente creativa in cucina ed è la presenza scenica in sala quando al tavolo completa le preparazioni con fare teatrale e una gestualità che ammalia il pubblico. Si dice che sia capace di parlare ai crostacei, certo è che sembra ipnotizzarli con il suo sguardo magnetico.

Agli spazi di *Innovative* si accede attraversando *a Figlia d' 'o Marenaro* e salendo una rampa di scale tappezzata di foto di famiglia. Come una casa di altri tempi, *Innovative* è un'infilata di stanze in cui esuberanza e tradizione si fondono in un concerto di colori e trame. Ci sono le antiche e robuste travi di castagno al soffitto a ricordare che ci si trova in un palazzo di inizio Ottocento, lungo la storica via Foria, straordinario amalgama di aulico e popolare. Il Real Orto Botanico è a due passi, l'evocazione della storia è ovunque.

Ma ciò che contraddistingue *innovative* si annuncia fin dall'ingresso: è il cocktail bar che introduce alle sale, spazio contemporaneo e cosmopolita. L'ultima sala del ristorante è stata concepita per un'esperienza vis à vis con gli chef e la cucina, una sorta di chef-room con parete a vista sulla brigata di cucina all'opera e menu dedicato. Il progetto di interior porta la firma di Costa Group, brand leader nel settore.

La cucina è di mare: povera e sontuosa al tempo stesso con piatti come la Zuppa di cozze. La carta

FOOD&BEVERAGE
Mensile
FB Editoriale
Tiuratura: 60.000 copie



Giuseppe Scicchitano con la sua brigata. Sotto, un altro affascinante angolo del locale e alcuni piatti in cui si dà ampio spazio all'estetica con tecniche di cottura ultimate al tavolo. In basso, la Cheesecake Maria, fresella napoletana bagnata nell'acqua di mare con ricotta in salvietta e gamberi crudi assemblata nella forma come il dolce newyorkese

rende omaggio ad alcuni piatti storici di famiglia e tra questi Le candele della nonna al ragù napoletano, unica deroga consentita alla cucina di mare. Ma *Innovative* nasce per offrire un'esperienza diversa. Il piglio creativo si legge nell'estetica del piatto, in tecniche di cottura che vengono ultimate al tavolo, in ingredienti e sentori che arrivano da altre cucine o nuove sperimentazioni gastronomiche. Il twist innovativo si legge in piatti come la Cheesecake Maria, invenzione di Giuseppe Scicchitano in omaggio alla nonna: una fresella napoletana bagnata nell'acqua di mare con ricotta in salvietta e gamberi crudi assemblata nella forma come il dolce newyorkese. Il classico risotto alla marinara nella cucina *Innovative* diventa il Risotto degli abissi, con plancton di mare, molluschi e trasparenza di calamaro. Il connubio di inventiva e spirito napoletano torna prepotente nella carta dei dessert dove *'O curniciello* è icona e portafortuna da gustare al cucchiaio.

Il cocktail bar è un invito a esplorare un'esperienza di food pairing innovativa con drink e spirit di qualità. La carta contempla un'ampia selezione di cocktail ufficiali selezionati dall'Iba e, contemporaneamente, una altrettanto ricca offerta di signature cocktail e di proposte per un pairing perfetto con i piatti del menu, dall'antipasto al dessert. Nei signature cocktail -dal nome in dialetto napoletano- si esprime l'estro di *Innovative* che rende omaggio alla cultura partenopea con suggestioni strettamente locali e garnish evocativi della città di Napoli: *'O Marenar*, *'Ncopp Pusilleco*, *'Into 'o Rione*, sono solo alcuni dei drink dalla forte personalità e dal gusto ricco, proprio come la città a cui sono dedicati.

Altrettanta cura e attenzione è rivolta alla proposta vini con una carta strutturata e una grande enoteca frigo a vista. In lista bollicine campane e italiane, con grande attenzione ai Franciacorta, ma senza tralasciare particolarità come Abissi, lo spumante ligure che fa affinamento sui fondali. Una ricca proposta di Champagne chiude la sezione delle bollicine. I vini, bianchi e rossi, sono oltre 60: per lo più etichette italiane, ma anche una piccola selezione di proposte internazionali. F&B











Innovative

via Foria 182
80137 Napoli
tel. +39 081.9767330
www.innovativeafdm.it

