

ROMA
Nuovo Giornale Roma
Tiratura: 28.000 copie



IL PERSONAGGIO La titolare de "'A figlia d''o marenaro" presenta le specialità gastronomiche legate alla tradizione

La Pasqua di Assunta Pacifico

È la prima birra artigianale al mondo fermentata con le cozze. Una Mussel Stout stravagante, pensata per accompagnare un rituale ineludibile: quello del Giovedì Santo di Pasqua a Napoli. È dallo storico legame con questa giornata che viene alla luce "Birra, mare e cozze" de "'A figlia d''o marenaro", una birra artigianale che nasce dalla lunga fermentazione di succulenti cozze, selezionate una ad una a mano, e di grande qualità. Risultato? Bevuta facile, nonostante le apparenze e tanta freschezza: «è una birra che vuole stupire e appagare anche i palati più veraci».
Versione sui generis della Oyster Stout, uno stile inglese dove alla birra vengono aggiunte le ostriche, in questa versione sono usate invece le cozze del Mediterraneo. Alla vista, una schiuma compatta dal tenue color nocciola sovrasta il bruno della birra con riflessi mogano. L'olfatto viene riempito da aromi leggermente salmastri accompagnati da altri più delicati di frutta secca e caffè verde. In bocca, note di nocciola e frutta matura si sposano con una buona sapidità e lieve umami, il tutto supportato da una leggera gasatura che eccita morbidamente le papille gustative. Gradazione alcolica 5,3 % vol. per 0,33 litri.
È una stout studiata appositamente con il birrificio artigianale dei giovani "Birra Bellazzi" per accompagnare la zuppa di cozze de "'A figlia d''o marenaro", tempio indiscusso della cucina tradizionale partenopea a base di pesce, che affonda le sue radici a metà del Novecento a via Foria 182, a due passi dall'Orto Botanico. A certificare



l'uso di materie prime di grande qualità, è anche il riconoscimento "Alta qualità" assegnato dall'Università Federico II di Napoli.
Anche quest'anno la tradizione della zuppa di cozze più famosa al mondo si fa resiliente con il servizio di delivery: consegna a domicilio per tutta Napoli con prenotazioni aperte (WhatsApp: 3312310910) dalla mattina del Giovedì Santo. Possibilità di prenotare pure l'asporto. Un click e sarà possibile anche acquistare una box "L'oro di Napoli" dove si potranno inserire tutti prodotti per prepararla homemade con le freselle e 'o russ (olio al peperoncino segreto di Assunta Pacifico, *nella foto*) fatti direttamente dal ristorante.
Tra i protagonisti di questa Pasqua, ci sono anche il tortano e la pastiera a firma de "'A figlia d''o marenaro". «Abbiamo fatto tesoro di questo lungo periodo tra lockdown forzato in zona rossa e le aperture alternate per studiare nuovi prodotti - racconta l'imprenditrice Assunta Pacifico - senza fermarci un momento. "Chi si ferma è perduto", dice il detto. E chi mi conosce sa benissimo che non ho potuto studiare da ragazza ma non mi sono mai arresa e fermata per realizzare una cosa che mi metto in testa. Tortano e pastiera non potevano mancare per essere ancora più vicini ai nostri clienti. La birra artigianale è un prodotto che fa parte della nostra tradizione: da sempre, la beviamo con i taralli 'nzogna e pepe, in abbinamento alla pizza, o come aperitivo. Non poteva mancare la nostra interpretazione e doveva essere originale, anzi "esagerata"».
Giuseppe Scicchitano, anima di "Innovative" di "'A figlia d''o marenaro", e figlio di Assunta Pacifico, anche quest'anno trascorrerà il suo Giovedì Santo in cucina tra cozze e sconcigli a preparare la zuppa per il delivery. La zuppa di cozze per Giuseppe è famiglia, è guardare il padre seduto sulle sue ginocchia mentre apre le cozze e scalpitare per provare a farlo da solo, è il profumo del condimento segreto la cui ricetta si tramanda dalla nonna alla madre a lui. La zuppa di cozze è una vocazione, è il punto di partenza del suo viaggio nella ristorazione napoletana, dove ha imparato guardando e facendo già a 10 anni. «Quando da piccolo volevo aiutare la mia famiglia a preparare la zuppa di cozze - ricorda Giuseppe - e cercavo di aprire da solo le cozze, imitando mio padre, il mio idolo, spesso mi tagliavo. Allora mio padre ripeteva: "vabbuò te stai 'mparann, è buon che ti tagli"».