



settembre 2019

.....

I QUADERNI-DIARI DI VIAGGIO DI MARCOPOLO Bimestrale AL.MA Media Tiratura: 60.000 copie

Il mondo della ristorazione napoletana è in pieno fermento, e propone tante nuove aperture per celebrare l'eccellente tradizione gastronomica della città. Una food experience completamente nuova è quella proposta da **Baroq**, un sincretismo cultural-gastronomico tra cibo napoletano e arte: si tratta di una galleria d'arte trasformata in bistro dove ammirare la storia dell'arte napoletana, dal barocco fino ai giorni nostri, degustando un cocktail o un **miniato**, bocconcini di cucina partenopea realizzati da un fuoriclasse della cultura gastronomica napoletana, lo chef Antonio Tubelli, insieme alla chef Carmela Sabato. Si chiama **George**, invece, il nuovo ristorante gourmet del **Grand Hotel Parkers**, come George Parker Bidder il celebre biologo marino inglese a cui l'albergo deve la sua nascita. Completamente nuovo nel concept, nella cucina e negli spazi, il ristorante colpisce dal primo impatto grazie alle ampie vetrate che si aprono su un panorama mozzafiato del golfo. Dalla cucina a vista escono le creazioni di Domenico Candela, giovane chef napoletano la cui proposta gastronomica rappresenta il giusto compromesso tra la tradizione partenopea e il suo bagaglio professionale internazionale. Anche il mondo dello street food è in grande fermento, come dimostra l'inaugurazione di **Panamar**, un'idea giovane e fresca che fa sentire "il mare in bocca". Un locale piccolo e accogliente, dove i protagonisti sono sei panini – più lo Special, il panino del mese – a base di prodotti di primissima qualità provenienti dal mare della città e, nei casi dei prodotti Premium, dai migliori mari italiani. Si espande il regno gastronomico di Ciro Salvo, la cui specialità è prendere i suoi clienti per la gola: dopo la pizzeria **50 Kalò**, divenuta in breve un punto di riferimento per la città, arriva **50**

panino, hamburgeria gourmet a due passi dal mare. Sul menu quattordici tipi diversi di panini arricchiti di volta in volta con parmigiana, caciocavallo, melanzane a funghetti, peperoni, verdura di stagione, una gustosa selezione di patate fritte e i must di Salvo, le famose frittatine di bucatini e i crocchè di patate. È un vero tributo alla cucina napoletana **Januarius**, ristorante con bottega e street food realizzato nei minimi dettagli in onore di San Gennaro e proprio al cospetto della Reale Cappella del Tesoro, di cui vuole essere goloso foyer. Un locale che, nell'ambiente e nei suoi piatti, vuole celebrare la napoletanità più autentica. Un'interessante novità arriva dal celebre cocktail bar **Archivio Storico**, che ha appena inaugurato il suo ristorante. Lo chef Roberto Lepre propone un menu che fa rivivere la cucina borbonica, con piatti tramandati negli antichi ricettari settecenteschi dai "monzù", gli antesignani



chef provenienti dalla Francia alla corte del Regno delle Due Sicilie. Fra antichi trattati e stampe d'epoca, ogni sala è dedicata a uno dei cinque re Borbone e in un attimo si viene proiettati in un'altra dimensione temporale, libera dai rumori e dal caos della Napoli moderna. Da non perdere anche l'arrivo di **Staj**, il primo **noodle bar** della città: in via Bisignano, a Chiaia, questo piccolo ristorante dal design semplice e minimale propone una carta di piatti di tradizione asiatica e comfort food di ispirazione internazionale. Al centro dell'offerta ci sono i **noodle** tra i piatti più identitari della cucina orientale e proposti sia in brodo (ramen) che saltati nel wok – lo chef Lucio Paciello li prepara a mano tutti i giorni con farine di grano tenero locali e con farine di riso –, ma si trovano anche i **bao**, i panini morbidi cotti al vapore farciti di carne, pesce e verdure, e altre chicche del più tipico cibo di strada Taiwanese.



Il mondo della ristorazione napoletana è in pieno fermento e propone tante nuove aperture per celebrare l'eccellente tradizione gastronomica della città. Una food experience completamente nuova è quella proposta da **Baroq**, un sincretismo cultural-gastronomico tra cibo napoletano e arte: si tratta di una galleria d'arte trasformata in bistro dove ammirare la storia dell'arte napoletana, dal barocco fino ai giorni nostri, degustando un cocktail o un **miniato**, bocconcini di cucina partenopea realizzati da un fuoriclasse della cultura gastronomica napoletana, lo chef Antonio Tubelli, insieme alla chef Carmela Sabato. Si chiama **George**, invece, il nuovo ristorante gourmet del **Grand Hotel Parkers**, come George Parker Bidder il celebre biologo marino inglese a cui l'albergo deve la sua nascita. Completamente nuovo nel concept, nella cucina e negli spazi, il ristorante colpisce dal primo impatto grazie alle ampie vetrate che si aprono su un panorama mozzafiato del golfo. Dalla cucina a vista escono le creazioni di Domenico Candela, giovane chef napoletano la cui proposta gastronomica rappresenta il giusto compromesso tra la tradizione partenopea e il suo bagaglio professionale internazionale. Anche il mondo dello street food è in grande fermento, come dimostra l'inaugurazione di **Panamar**, un'idea giovane e fresca che fa sentire "il mare in bocca". Un locale piccolo e accogliente, dove i protagonisti sono sei panini – più lo Special, il panino del mese – a base di prodotti di primissima qualità provenienti dal mare della città e, nei casi dei prodotti Premium, dai migliori mari italiani. Si espande il regno gastronomico di Ciro Salvo, la cui specialità è prendere i suoi clienti per la gola: dopo la pizzeria **50 Kalò**, divenuta in breve un punto di riferimento per la città, arriva **50**

rassegna stampa a cura di

dipunto•studio
uffici stampa | pr | eventi