

**Lezione per il futuro**  
Il denominatore comune è che si naviga ancora a vista. Ma dalle crisi si può uscire più forti. Grazie a volontà ferrea e innovazione

**Il piatto (non) piange**



## Il piatto (non) piange

Le crisi sono state tante, ma questa è la prima in cui il denominatore comune è che si naviga ancora a vista. Ma dalle crisi si può uscire più forti. Grazie a volontà ferrea e innovazione. Il piatto (non) piange. La cucina è un'attività che si è sempre adattata alle circostanze. E ora, con il Covid-19, si sta adattando di nuovo. Le cucine sono state chiuse, ma le idee non si sono fermate. Al contrario, si sono moltiplicate. E ora, con il Covid-19, si sta adattando di nuovo. Le cucine sono state chiuse, ma le idee non si sono fermate. Al contrario, si sono moltiplicate.



**Le pressioni**  
Il settore è sotto pressione. Ma le idee non si sono fermate. Al contrario, si sono moltiplicate.

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

**Il piatto (non) piange**

6 luglio 2020

Il rinascimento gastronomico dopo il Covid-19 è fatto di idee geniali, divertenti e provocatorie. Prevalgono il recupero della socialità fondata sul cibo. Nulla sarà più come prima e i meno forti lasciano

# Il food è ripartito all'insegna della creatività

**S**e nell'era ante-Covid l'enogastronomia era in fermento, nel post-Covid esprime energia e voglia di rinnovamento attraverso nuove idee: geniali, serie, divertenti, provocatorie, effimere, sociali, tutte nell'ottica del nuovo rinascimento gastronomico "antivirus" fondato sulla consapevolezza che nulla sarà più come prima e gli insicuri sono destinati a soccombere. Non è il caso dello storico ristorante partenopeo "A figlia d'oro" di Marenaro, in via Faria. I patron, Assunta Pacifico e Nunzio Scicchitano, ottengono un doppio riconoscimento come ristorante più instagrammato e nomina ad honorem dall'A.I.P. Federico II per aver diffuso la cultura culinaria napoletana nel mondo.

E poi ci sono le aziende che fanno solidarietà per il consumatore. È del gruppo Ciro Amodio l'iniziativa Prezzo Verde che si conferma vincente: ad un mese dall'inaugurazione del primo punto vendita con la nuova formula, la storica azienda casearia partenopea apre altri due negozi, a Pollena Trocchia e a Portici. Si tratta di due negozi storici con insegna Ciro Amodio che dal 26 giugno applicano un prezzo quotidiano particolarmente conveniente, alla portata dei consumatori provati economicamente dal Covid.

Puntuali all'appuntamento con il rinnova-

mento anche i fratelli Francesco e Salvatore Salvo che dell'avanguardia gastronomica hanno fatto il loro mantra. L'offerta estiva per la sede di Riviera di Chiaia prevede un menu extra dedicato alla Regina: la Margherita si moltiplica, dando vita a una selezione di ben sei varianti una più originale e golosa dell'altra. A Pozzuoli apre *Antropia*. Il noto pizzaiolo napoletano Ciro Coccia, patron della Dea Bendata, si trasferisce per l'estate (tutte le sere dalle 20, fino al 20 settembre) alle Terme Stufe di Nerone della famiglia Colutta.

Per gli aficionados della cucina tradizionale, riapre, a Torre del Greco, Casa Kbir, la dimora della birra artigianale *neapolitan doc*. E poi c'è chi rientra da Milano, partiti da Napoli, per consolidare il connubio tra cucina e tradizione. Apre in via Partenope, *Fresco&Cimmino*, il ristorante-pizzeria che vanta una decennale presenza sul territorio milanese. Più che fermento, ad Aversa, c'è fermentazione con la pizzeria alcolica *Libro's Cool*: dalle 18 e fino al dopocena è champagneria, pizzeria e cocktaileria. Il *Segreto di Pulcinella* chiude le goodnews. Si tratta dell'ultimo gusto di gelato a base di latte che contiene un ingrediente segreto ideato dalla storica Gay-Odin.

**R. C.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
uffici stampa | pr | eventi