



**SPECIALI**  
Vini bianchi  
dalla personalità  
ben definita

**CHEF**  
Continuità  
e umiltà  
per ripartire

**BENOÎT GOUEZ**  
**Heritage e glamour  
nei Rosé Moët & Chandon**

FOOD&BEVERAGE  
Mensile  
FB Editoriale  
Tiratura: 60.000 copie

## NAPOLI

# All'Archivio storico nel passato con un drink

Manuela Caspani

Cocktail bar, primo speak easy partenopeo, oggi offre anche i piatti di Pasquale Palamaro. E ai clienti propone la rivisitazione della storia locale, quella dei Borbone delle Due Sicilie



**L'Archivio storico occupa le cantine di un palazzo ottocentesco al Vomero. L'ambiente e la passione di Luca Iannuzzi per la storia e lo studio della Napoli preunitaria hanno permesso la creazione di un locale sorprendente per l'ambientazione come per la sua cucina e la cocktail list. Qui sopra, Smoked Mango Margarita e, in basso, Crisommola Negroni**

**S**i guardò attorno; eppure era certo che l'indirizzo fosse quello. Anche se a tutto, quel vecchio palazzo, faceva pensare tranne che a un bar dove farsi un drink. In effetti il tizio incontrato sul treno da Milano gli era sembrato strano ma, alla fine, aveva ceduto alla conversazione. Arrivati a destinazione, accomiatandosi velocemente, gli aveva consegnato quell'indirizzo. Per bere alla sua salute, aveva detto. Ed eccolo lì, ingresso spoglio, una lunga scala. In fondo un quadro dall'aspetto e dai temi imponenti: *Il Trionfo di Don Carlo di Borbone nella battaglia di Gaeta contro gli Austriaci...*

Potrebbe essere tranquillamente l'incipit di un romanzo, invece è la verosimile rappresentazione di un viaggiatore che si trovi per la prima volta davanti ad *Archivio storico*, a Napoli. Non tale in realtà, anche se la Storia qui è protagonista, ma, come rivela il resto del nome, un cocktail bar e un ristorante. Il quadro del trionfante sovrano borbonico, infatti, risulta essere una porta scorrevole, che si apre grazie a una fotocellula, e fin dall'ingresso promette un'esperienza con l'intento di solleticare i sensi, nutrire la mente e, perché no, accendere passioni. "L'ultima cosa che avrei voluto fare da bambino era lavorare nella ristorazione -confessa Luca Iannuzzi, titolare e ideatore- Sono nato in un paesino sul mare, cresciuto con il sogno di diventare capitano come mio padre, ma il destino ha voluto diversamente". Ma bastano poche parole

per comprendere che Luca non è certo il tipo che si possa sentire sconfitto: visionario e romantico, rivela un'anima complessa, mai paga, sempre in movimento e, ovviamente, poco incline alla banalità.

In effetti, il progetto *Archivio storico* è proprio lo specchio di un certo gusto per la sfida. A partire dalla collocazione; *l'Archivio*, infatti, occupa le antiche cantine di un palazzo ottocentesco al Vomero, dunque già di per sé la ristrutturazione è stata un'impresa tutt'altro che semplice. Per non dire della "cornice", cioè l'interesse di Luca per la storia della sua terra e lo studio della Napoli preunitaria; una passione tradotta nella collaborazione con l'Associazione culturale Movimento Neoborbonico che ha contribuito in maniera massiccia a rendere *Archivio storico* non solo un'esperienza legata al cibo e al bere, ma anche un tuffo nel passato, in una parte di storia del Paese anche controversa, e per questo interessante e coinvolgente. Per finire con l'offerta, che non poteva che essere altrettanto fuori dall'ordinario, caratterizzata dalla complessità sia in termini di preparazione che di ingredienti.

Nato come cocktail bar, anzi come il primo speak easy della città, accade subito la curiosità. "Il Vomero è un quartiere ricettivo, la gente è colta e curiosa, per quattro anni ci hanno premiato con successo -chiarisce Iannuzzi-



90  
Food&Beverage | maggio-giugno

## NAPOLI

### All'Archivio storico nel passato con un drink

Manuela Caspani

Cocktail bar, primo speak easy partenopeo, oggi offre anche i piatti di Pasquale Palamaro. E ai clienti propone la rivisitazione della storia locale, quella dei Borbone delle Due Sicilie



**S**i guardò attorno; eppure era certo che l'indirizzo fosse quello. Anche se a tutto, quel vecchio palazzo, faceva pensare tranne che a un bar dove farsi un drink. In effetti il tizio incontrato sul treno da Milano gli era sembrato strano ma, alla fine, aveva ceduto alla conversazione. Arrivati a destinazione, accomiatandosi velocemente, gli aveva consegnato quell'indirizzo. Per bere alla sua salute, aveva detto. Ed eccolo lì, ingresso spoglio, una lunga scala. In fondo un quadro dall'aspetto e dai temi imponenti: *Il Trionfo di Don Carlo di Borbone nella battaglia di Gaeta contro gli Austriaci...*

Potrebbe essere tranquillamente l'incipit di un romanzo, invece è la verosimile rappresentazione di un viaggiatore che si trovi per la prima volta davanti ad *Archivio storico*, a Napoli. Non tale in realtà, anche se la Storia qui è protagonista, ma, come rivela il resto del nome, un cocktail bar e un ristorante. Il quadro del trionfante sovrano borbonico, infatti, risulta essere una porta scorrevole, che si apre grazie a una fotocellula, e fin dall'ingresso promette un'esperienza con l'intento di solleticare i sensi, nutrire la mente e, perché no, accendere passioni. "L'ultima cosa che avrei voluto fare da bambino era lavorare nella ristorazione -confessa Luca Iannuzzi, titolare e ideatore- Sono nato in un paesino sul mare, cresciuto con il sogno di diventare capitano come mio padre, ma il destino ha voluto diversamente". Ma bastano poche parole

Chiedi sempre copia  
Le cantine di un palazzo  
ottocentesco al Vomero  
L'ambiente e la passione di  
Luca Iannuzzi per la storia e lo  
studio della Napoli preunitaria  
hanno permesso la creazione  
di un locale sorprendente per  
l'ambientazione come per  
la sua cucina e la cocktail  
list. Qui sopra, Smoked  
Mango Margarita e, in basso,  
Crisommola Negroni





Nato come cocktail bar, il locale napoletano si è aperto alla ristorazione riscoprendo la cucina della corte borbonica, connubio fra la tradizione partenopea e quella francese. Il risultato è un menu di 26 pagine che descrive sia il piatto originale, sia la rivisitazione di Pasquale Palamaro. Qui sotto, da sinistra, Gattò di patate, Spigola ai porcini e Uova biologiche di gallina cotte in purgatorio

L'originalità del progetto, che riesce a unire il forte legame con la storia e la tradizione napoletana a un respiro internazionale, ha portato al locale menzioni e riconoscimenti prestigiosi, persino dal *New York Times*. È a questo punto che l'orizzonte dell'*Archivio* si allarga alla ristorazione; Luca è ispirato da un testo di Ippolito Cavalcanti sulla cucina alla Corte borbonica, piatti elaborati, connubio perfetto fra la tradizione partenopea e quella francese. "La Reggia di Versailles e i suoi banchetti erano il modello da seguire per le regine napoletane -racconta- Non avrei potuto pensare a niente di più coerente con *Archivio storico* e mi sono rivolto a uno chef stellato così creativo da poter interpretare quello spirito: Pasquale Palamaro".

A Palamaro si devono le creazioni culinarie, suoi i menu a partire dalle suggestioni che il libro di Cavalcanti risveglia in Iannuzzi, sua la firma per la cosiddetta "esperienza borbonica", organizzata mensilmente nel locale su prenotazione. Il risultato è un menu di 26 pagine che descrive sia il piatto originale, sia la rivisitazione di Palamaro. Gli ingredienti sono scelti con attenzione alle eccellenze territoriali così come alla coerenza con la storia, a partire dai vini. "Abbiamo 160 etichette accessibili al 90%; sono per lo più del territorio, alla riscoperta di piccoli produttori, ma naturalmente anche vini francesi. Poco sconosciuti, però, mai scontati".

Superato il quadro, cinque sale si aprono al visitatore, ognuna dedicata ai cinque re Borbone delle Due Sicilie: Carlo, Ferdinando, Francesco I, Ferdinando II e Francesco II, con le rispettive Regine. Il passaggio nelle sale non è solo permesso, ma incentivato e tutto lo staff è preparato a guidare gli ospiti in un tuffo nel passato, non solo storico, ma ironico, piacevole e spiritoso. Ai cinque re è ispirata anche una selezione di cinque cocktail, frutto delle sperimentazioni e della creatività dei barman che operano soprattutto con Gin e Vermouth home made. Ma per capire a fondo il livello dell'esperienza e l'attenzione estrema che la caratterizza non c'è modo migliore che presentarsi davanti a Sua Maestà ed entrare nel quadro...



**Archivio storico Cocktail Bar & Wonderfood**

via Alessandro Scarlatti 30  
80129 Napoli  
tel. +39 375.6089682  
www.archivistorico.com

