IL MATTINO

Fondato nel 1892

Giovedì 18 Febbraio 2021

Oggi la sfida con il Granada
Assalto all'Europa, nove assenti ma Gattuso spinge gli azzurri «Non piangiamoci addosso»

Il caso
La falsa variante di Osimhen e la vera differenza tra giornalismo e bar sport

Il piano per un'Italia migliore

▸In Senato 262 «sì» a Draghi: «Questo è il governo del Paese, uniti per ricostruire come nel Dopoguerra
Il nostro dovere è dare risposte ai giovani, all'ambiente, alle donne con riforme, concorrenza e merito»

L'analisi
L'ORA DELLE SCELTE NEL PAESE DELLE PROROGHE
Massimo Adinolfi

Il discorso
IL LINGUAGGIO CONCRETO DI UN RIFORMISTA
Mario Ajello

Le idee
IL VERO VALORE DEL TERMINE REPUBBLICANO
Giorgio La Malfa

Il premier Mario Draghi ritorna in Senato dopo aver depositato il suo discorso

La questione Mezzogiorno
«Senza legalità e sicurezza il Sud non torna a crescere»

L'intervista Vigorito
«Ma l'illegalità c'è anche al Nord»

Morto Cutolo il boss sanguinario dei segreti di Stato

Al centro di grandi intrighi, da Moro a Cirillo
Alemi: «Poteva svelare retroscena inderbiti»
Gigi Di Fiorio

Il piano
Meno tasse e progressive la maxi riforma del Fisco

L'intervista
Cassese: indicata la strada per superare gli egoismi

Il ricercatore Portella, l'autore della scoperta
«Supervariante, da verificare se l'attuale vaccino è efficace»
Marco Pivato

Farmindustria e Zala
«Non esiste il mercato parallelo degli antidoti ci rischia solo la truffa»

OFFERTE VALIDE DAL 19 FEBBRAIO ALL'1 MARZO
1.25 1.39 14.90 1+1

IL MATTINO
Caltagirone Editore
Tiratura: 46.000 copie

IL POSTO GUSTO

A cura di
Santa Di Salvo

INNOVATIVE NAPOLI

Cucina di mare Nuovo e antico insieme a Foria

Cresciuto nel culto della cucina popolare partenopea, Giuseppe Scicchitano ha spiazzato tutti salendo una rampa di scale. Figlio della Figlia d"o Marenaro, nella stessa sede di via Foria in cui regna la madre Assunta Pacifico ha creato al primo piano una alternativa al locale di famiglia con il suo Innovative, cucina essenziale in ambiente sofisticato, con tanto di cocktail bar e chef room, travi a vista e foto di famiglia. Il fulcro è lui, giovane creativo esuberante con una vena istrionica che si esprime in piccole performance in sala. Cucina di mare, naturalmente, con un format diverso, anche se non mancano le storiche "candele della nonna" al ragù e la mitica zuppa di cozze emblema del locale. Ma subito l'innovazione arriva con la Cheesecake Maria, fresella in acqua di mare con ricotta e gamberi crudi. Poi il risotto degli abissi con plancton, molluschi e trasparenza di calamaro, e il "curniciello", dolce al cucchiaio che evoca il noto portafortuna.

INNOVATIVE NAPOLI
Via Foria, 182
Tel. 081-9767330
Aperto venerdì, sabato e domenica
Prezzo medio 60/80 euro
Non si fa asporto