

DIGITAL EDITION

Italia a Tavola

PREMIATI ANNO XXI N. 202

#PREMIATI I PERSONAGGI DEL 2020

DIGITAL SOCIETY ACCOGLIENZA EFFICIENTE SE CONNESSA

CARNI BIANCHE SANE, DIGERIBILI E VERSATILI IN CUCINA

E-COMMERCE DEL VINO NEGO BOOM NEI 12 ANNI DFI & PANDEMIA

ITALIA A TAVOLA
Mensile
Readership: 1.000.000 lettori



NAPOLI EAT&DRINK

INNOVATIVE, CUCINA DI MARE CHE GUARDA AL FUTURO

di **Vincenzo D'Antonio**

Siamo in uno dei quartieri di Napoli dove maggiormente si avverte l'unicum della città: la convivenza millenaria tra ceti nobili e ceti popolari. Nei pressi dell'Orto Botanico e poco distanti dal Museo Archeologico Nazionale siamo a via Foria. Tra gli street food dei secoli scorsi, con episodi eroici di permanenza a tutt'oggi, il "brodo di polpo". Sì, la tazza "o bror e' purp" da bere bollente, volute di fumo che testimoniano il gran calore; nella tazza vi deve essere anche la ghiotta presenza del tentacolo del polpo. Ne perpetua gloria e ne garantisce lietezza conviviale in location adeguata Donna Assunta Pacifico, *patronne* del famoso ristorante "A Figlia d'o Maremaro". Il ristorante è famosissimo, Donna Assunta sa condurlo pregevolmente avendo a cardine la qualità e freschezza del pescato, la maestria nelle preparazioni in cucina ed il rispetto grande verso la clientela.

Assunta ha un figlio primogenito trentenne: **Giuseppe Scicchitano**. Grande il suo merito nel non accontentarsi di ciò che vede. Giuseppe immagina cose mai viste, calibra il suo osare la novità con il supporto genitoriale e dà vita ad Innovative, il "suo" ristorante al primo piano. Vi si accede dal ristorante di famiglia.

L'offering - e come potrebbe essere altrimenti - è vistosamente di mare.

Varrebbe già di per sé la visita ad Innovative, il grande servizio al tavolo. Siamo al ritorno del gueridon! Spettacolare la maestria di Giuseppe nel trattare con i guanti (letteralmente!) gamberi crudi a cui togliere il carapace (se ne ricava bisque), ostriche da aprire, primi piatti da porzionare, pesci da pulire. [cod 74203](#)

Innovative - 'A Figlia d'o Maremaro
 via Foria 184 - 80137 Napoli
 Tel 081 9767330
www.innovativeafdm.com

LEADER TURISMO
HOTEL ELLINGTON A NIZZA
UN OMAGGIO AL JAZZ

Si sta completando i lavori di ristrutturazione ma rispetto presso l'Ellington, un boutique hotel di 150 camere su 8 piani in un quartiere elegante del centro di Nizza, ospitato in un palazzo del 1920 trasformato in albergo e già rinnovato nel 2007. All'albergo è stato dato un nome in onore di Duke Ellington, sia per la passione dei proprietari per questo grande musicista, sia perché Nizza è una città particolarmente legata alla musica: il primo festival del jazz si tenne nel 1946. Nell'ambito sono stati recuperati molti dettagli che fanno viaggiare nel tempo, come la grande carta murale delle destinazioni aeree mondiali negli anni '50, che decora il Duke Bar & Lounge, imprevedibile da un business di lusso e da un grande hotel che ricrea l'atmosfera allegria del club americano del jazz. Camere e suite sono state rinnovate di recente e si distinguono in 4 categorie con architettonici disegni: le camere classiche dal design pregevole un accento in stile americano con i colori caldi del deserto del Sahara e mobili in ferro battuto. www.ellington.com

Hotel Ellington Nice Centre
 23 Duchesne-Boisjean, 06000 Nizza (Francia) - Tel +33 (0)4 92477979
www.ellington.com



NAPOLI EAT&DRINK
INNOVATIVE, CUCINA DI MARE CHE GUARDA AL FUTURO

Assunta ha un figlio primogenito trentenne: **Giuseppe Scicchitano**. Grande il suo merito nel non accontentarsi di ciò che vede. Giuseppe immagina cose mai viste, calibra il suo osare la novità con il supporto genitoriale e dà vita ad Innovative, il "suo" ristorante al primo piano. Vi si accede dal ristorante di famiglia.

L'offering - e come potrebbe essere altrimenti - è vistosamente di mare.

Varrebbe già di per sé la visita ad Innovative, il grande servizio al tavolo. Siamo al ritorno del gueridon! Spettacolare la maestria di Giuseppe nel trattare con i guanti (letteralmente!) gamberi crudi a cui togliere il carapace (se ne ricava bisque), ostriche da aprire, primi piatti da porzionare, pesci da pulire. [cod 74203](#)

Innovative - 'A Figlia d'o Maremaro
 via Foria 184 - 80137 Napoli
 Tel 081 9767330
www.innovativeafdm.com