



LA MADIA TRAVEL FOOD Bimestrale La Madia Srl



marzo-aprile 2021

.....

Golavagando

A NAPOLI 'A FIGLIA D' 'O MARENARO È ORA INNOVATIVE

Innovative è il nuovo progetto di 'a Figlia d' 'o Marennaro, storico ristorante partenopeo, un'istituzione a Napoli dal 1943, diventato celebre per l'iconica "zuppa di cozze". Nasce da un'intuizione di Giuseppe Scicchitano, figlio di Asunta Pacifico ('a figlia d' 'o marennaro) come emanazione ed evoluzione del ristorante di famiglia: un'esperienza diversa di cucina, fatta di memoria e pensiero creativo.

Giuseppe è cresciuto nelle cucine di famiglia a pane e tradizione, ha imparato il mestiere sin da bambino e senza scorciatoie. Dal nonno - che alla fine degli anni Quaranta vendeva per strada col carretto il "brodo di purpo" - ha conosciuto gli aneddoti di famiglia, dal padre ha imparato ad aprire ostriche e frutti di mare con eleganza e destrezza e dalla madre ha ereditato verve e passione smodata per il cibo, la storia e la vera cucina partenopea. Lui è la mente creativa in cucina ed è la presenza scenica in sala quando al tavolo completa le preparazioni con fare teatrale.

Gli spazi

Come una casa di altri tempi, Innovative è un'infilata di stanze dove esuberanza e tradizione si fondono in un concerto di colori e trame. Ci sono le antiche e robuste travi di castagno al soffitto a ricordarci che ci troviamo in un palazzo di inizio Ottocento, lungo la storica Via Foria, straordinario amalgama di aulico e popolare. Il Real Orto Botanico, voluto da Ferdinando IV di Borbone e realizzato sotto il regno di Giuseppe Bonaparte, è a due passi.

L'evocazione della storia partenopea è ovunque. Ma il nuovo, il lato *innovative*, si annuncia sin dall'ingresso: è il Cocktail Bar che introduce alle sale, spazio contemporaneo e cosmopolita, con una cocktail list attenta, ragionata e creativa, specie nella proposta dei signature cocktail. L'ultima sala del ristorante è stata concepita per un'esperienza vis a vis con gli chef e la cucina, una sorta di chef-room con parete a vista sulla brigata di cucina all'opera e menu dedicato.

CHEESECAKE "MARIA"

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

g. 30 di tartare di gambero * g. 40 di ricotta in salvieta * g. 20 di fresella ripassata * g. 2 zeste di limone * g. 2 di maionese all'acqua di mare * g. 2 di maionese al lime

PROCEDIMENTO

Lavare i gamberi e privarli del guscio e del budello interno, adagiarli su un tagliere e tritarli finemente. Trasferirli in una ciotola e condire con sale, olio e pepe. Disporre un disco di fresella nel piatto con sopra la ricotta e infine la tartare di gambero. Decorare a piacere e completare con le zeste di limone.



La cucina

La cucina è di mare come vuole la tradizione del locale, con piatti che sono rito e icona come la *zuppa di cozze*. Ma il piglio creativo si legge nell'estetica del piatto e nelle tecniche di cottura che vengono ultimate al tavolo. La *Cheesecake Maria* è un omaggio alla nonna dello chef ed è un amarcord di antichi sapori che ripropone la fresella povera del popolo napoletano, bagnata nell'acqua di mare, la ricotta in salvieta e i gamberi crudi; il classico risotto alla marinara diventa il *risotto degli abissi con plancton di mare, molluschi e trasparenza di calamaro*.

Il connubio di inventiva e spirito napoletano torna prepotente nella carta dei dessert dove 'O curmicello è portafortuna da mangiare al cucchiaio.

Cocktail e vini

La carta contempla un'ampia selezione di cocktail ufficiali selezionati dall'International Bartender Association (IBA) e, contemporaneamente, una altrettanto ricca offerta di Signature Cocktail.

Le ricette tradizionali Negroni, Spritz, Mojito e tutti i grandi classici sono eseguiti esattamente come nei grandi bar del mondo: dalla scelta del bicchiere al ghiaccio, alle proporzioni degli ingredienti. Nei signature cocktail - dal nome in dialetto napoletano - si rende omaggio alla cultura partenopea con suggestioni strettamente locali e garnish evocativi della città di Napoli: 'O Marennaro, 'Ncoppo Pusilleco, 'Int'o 'o Rione, sono solo alcuni dei drink dalla forte personalità e dal gusto ricco, proprio come la città a cui sono dedicati.

Altrettanta cura e attenzione è dedicata alla proposta vini con una carta ricca e strutturata e una grande enoteca frigo a vista. In carta bollicine prima campane e poi italiane, con grande attenzione ai Franciacorta e una ricca proposta di Champagne.

'a Figlia d' 'o Marennaro INNOVATIVE

Via Foria 182 - 80137 Napoli (NA)
Tel. 081 9767330
www.innovativefddm.it

Golavagando

POLPO SENZA LUCIANA

INGREDIENTI PER 2 PORZIONI

g. 120 di polpi
g. 20 di patate di Avezzano
g. 60 di pomodori vesuviani
passati
g. 10 di olive taggiasche
g. 2 di capperi di Salina
g. 40 di olio evo
prezzemolo q.b.
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire i polpi e adagiarli in un coplasta. In una casseruola alta 10 cm, versare l'olio, l'aglio e far soffriggere delicatamente. Togliete l'aglio e inserire i polpi, lasciar cuocere per 10 minuti. Aggiungere le olive, i capperi e il pomodoro vesuviano e far cuocere per altri 15 minuti. Bollire le patate, schiacciarle e condire con sale, olio e pepe. Trasferire la crema ottenuta in una sacca da pasticciere. Adagiare il polpo al centro del piatto, aggiungere il sugo di cottura, decorare con la purea di patate al naturale e servire.



43 LA MADIA
TRAVELFOOD

rassegna stampa a cura di

dipunto•studio
uffici stampa | pr | eventi