

MY SEACRETRESTAURANT, c'è del nuovo in città

Lungo la storica Via Chiatamone a Napoli, nel punto esatto in cui la strada apre uno squarcio panoramico verso il mare e l'isola di Capri, ha trovato casa **My Seacret**. Un nuovo ristorante che sa interpretare l'essenza contemporanea della città, reso speciale da un forte legame con il mondo dell'arte. MySeacret è infatti parte di un più ampio progetto che combina la ristorazione *fine dining* con il linguaggio dell'arte, con l'esposizione continua e permanente di quadri e sculture di artisti napoletani.

Il progetto nasce da un'intuizione di GM Group, azienda napoletana leader nella produzione di cornici artigianali di alta qualità, 100% italiane, proprietaria da qualche anno anche del brand *Le Voci di dentro*, galleria e piattaforma online dedicata al design e alla produzione artistica contemporanea. My Seacret è un piccolo ristorante di cucina gastronomica con soli 22 coperti distribuiti su due livelli e cucina a vista. Un ambiente che accoglie con eleganza e che ha la capacità di cambiare ogni volta e sorprendere con un nuovo allestimento. Periodicamente infatti pareti e i tavoli di MySeacret accolgono le opere di un artista de *Le Voci di dentro*. Il ristorante diventa galleria d'arte, occasione di conoscenza e d'incontro con la vivace produzione artistica contemporanea campana.

La proposta di cucina è affidata al giovane chef **Antonio Passariello**. Classe '87 e una specializzazione in cucina macrobiotica, è a capo di una brigata under 35. Nel suo curriculum varie esperienze in giro per la Campania tra cui quella a La Locanda del Borgo, il ristorante con una stella Michelin di AquapetraResort& Spa di Telesse Terme. La sua cucina contemporanea si nutre di contaminazioni e incontri con altre culture e tradizioni. C'è la Napoli del polpo di Santa Lucia e del baccalà e ci sono la salsa ponzu, la tartare di wagyu, i limoni di Amalfi e la polvere di plancton.

Il mare è protagonista (quasi) assoluto, ma non mancano pochi, calibrati piatti di carne di alta qualità che non stonano, anzi, rafforzano l'ispirazione complessiva della cucina. L'estetica del piatto è attentamente studiata, sollecita i sensi, gioca con i colori e le superfici, predispone in modo accattivante all'esperienza di degustazione.

In sala, Christian Moreno è attento *maitre de salle* e fine conoscitore di vini: a lui è affidato il racconto della cucina, la scelta del vino migliore, la cura del servizio.

Myseacret è un indirizzo segreto e di mare, come stigmatizza il nome. È un progetto ambizioso, un'avventura nella Napoli che cambia senza perdere le proprie radici. È arte e cultura gastronomica. È defilato, ma centralissimo. A pochissimi passi dal lungomare, ma lontano dalla via vai dei turisti. È al civico 31 di via Chiatamone, tra il mare e la parete tufacea del mitico Monte Echia, dove i Cumani fondarono alla fine dell'VIII secolo a.C. Parthenope.

www.myseacretnapoli.it

Via Chiatamone, 31

Chef: **Antonio Passariello**

Maitre: **Christian Moreno**

Cucina: fusion/di mare

Coperti: 22

Chiuso il lunedì e la domenica sera

Ufficio stampa

Dipunto studio

T. 081681505 > m. info@dipuntostudio.it