



L'ITINERARIO

Le strade di Napoli portano alle stelle

La tradizione e le abitudini dei partenopei fatte proprie anche dai turisti
"Qui la cucina va fatta con le padelle", dice lo chef stellato Domenico Candela
E fra street food, casatielli, pizza e caffè la città cresce ed entra nell'Olimpo

di LORENZO CRESCI

La Napoli svelata ha il sapore di una pizza. Mangiata per strada, a cosce aperte come la limonata venduta a

Spaccanapoli. O mangiata all'ultimo piano del Grand Hotel Parker's, dove alloggia uno chef che si chiama Domenico Candela e che in un batter d'occhio ha portato alla doppia stella Michelin il George, l'elegante ristorante oggi orgoglio della città. Lui, Candela, la classica pizza la porta a tavola come amuse-bouche, al centro di un "cartone" in ceramica realizzato dai ragazzi detenuti di Nisida, dove si sogna il "Mare Fuori" e intanto si realizzano gli 'nciarmati che colorano questo palazzo storico con vista Vesuvio.

Attorno all'incredibile emozione che regala il Cristo Velato ci piace immaginare una Napoli svelata (del cibo) che ha il sound di Liberato, della sua *Partenope*, ha i profumi della Sanità o dei Quartieri Spagnoli, mix di fritto e di dolci in un continuo saliscendi che porta dall'eleganza del Gran caffè Gambinus alla genuinità delle trattorie con tavolini arrampicati sul selciato nelle traverse di via Chiaia.

È la strada a unire una città che

sta vivendo un momento di trasformazione. Zeppa di turisti, recuperata in alcune delle sue aree più

delicate, un ventaglio di proposte (ga-

stronomiche) che va dalla popolarità raggiunta da alcuni grazie ai social, al successo (di altri) frutto di un investimento su materia prima, tradizione e voglia di nuovo. Nel mezzo, il classico per i napoletani, sintetizzabile con le scelte di una istituzione cittadina, come Maurizio Marinella, un

uomo che con la sua eleganza (e le sue cravatte) ha vestito presidenti della Repubblica, governatori e imprenditori di tutto il mondo. "Mimi alla Ferrovia. Da qui, in particolare - dice Marinella al *Gusto* - non si può uscire senza aver provato lo zito allardiato".

La strada è allora quella delle ricette, degli ingredienti, delle idee. La Napoli svelata è nel panino con mollica o senza di Donato, nelle interminabili file per divertirsi (e mangiare) da Nennella, è nella





pizza e nei suoi derby tra famiglie, dai Sorbillo a Michele a quella di Concettina ai Tre Santi, è in un Casatiello appena sfornato, è nel dolce geniale di Poppella (un Fiocco di neve che delizia), è in un altro affascinante derby, quello delle torrefazioni, da Toraldo a Passalacqua.

La strada è quella percorsa e non dimenticata da Candela. Che oggi rappresenta la quintessenza dell'alta cucina napoletana. Il suo viaggio è memoria (come quello tra le eleganti e affascinanti suite del Parker's), dallo scampo cotto, carote al plurale, gel di eucalipto e sala vegetale alla curcuma, tartare di chele di scampo ai fish masala (il piatto è "La via della Seta") al "Tributo alle tradizioni contadine", ovvero torzella napoletana, lenticchie di Castelluccio Igp e liquirizia calabrese, per arrivare al "Pomod'oro", che è uno spaghetti di Gragnano con diverse qualità e consistenze di pomodori campani. E se "Barbaresco" è l'incontro con l'agnello Laticauda con ristretto di peperone papacella napoletana, jalapeno fermentato e bagna caoda leggera di sardine affumicate, ecco un "Sarchiapone",

ovvero la limonata a cosce aperte a rinfrescare prima del "Souvenir Inoubliable", la tarte tatin di mela Annurca con crème brûlée alla fava tonka, yogurt greco e gelato al fiordilatte profumato alla vaniglia che chiude la cena. Una cucina "che è il mio pensiero del territorio, le mie origini e le mie radici - dice Candela - Ci sono influenze asiatiche e francesi, ma qui voglio rappresentare la mia identità. Qui sono nato, dopo quattordici anni lontano da Napoli dovevo ritornare. All'inizio non ci credevo, mi dicevo che Napoli è difficile, invece questa città è cresciuta e crescerà, diventerà un polo gastronomico. Era impossibile non ci fosse un due stelle, ora assistiamo a uno sviluppo importante, c'è il George, c'è L'Antiquario nei 50 miglio-

ri al mondo per la sua mixology, e poi non esiste città più bella del mondo". Se la dichiarazione d'amore non bastasse, ecco un'altra certezza: "Nel mezzo ci sarà una strada, quella di trattorie nei vicoli, osterie. Io, alla domenica, scelgo un locale di quelli. Ed è quel che forse farò un giorno, quando mi stancherò del fine-dining. Aprirò un mio locale dove farò cucina di mercato, perché amo la cucina fatta con le padelle". In strada.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'imprenditore
Marinella e le
sue passioni:
"Assaggiate lo
zito allardiato
di Mimì
alla Ferrovia"**





1

L'eleganza

Il Grand Hotel Parker's ospita all'ultimo piano lo stellato "George" oltre al panoramico e tradizionale "Muse"

