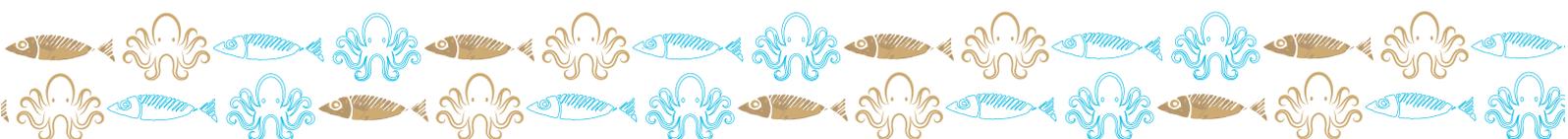


## INDICE

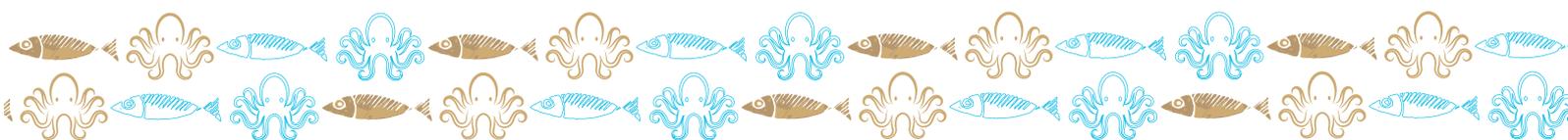
- UNA NAVE DI SAPORI RACCONTA NAPOLI: 'A FIGLIA D'O MARENARO
- ASSUNTA PACIFICO: LA STORIA DI UNA FAMIGLIA E UN NUOVO SOGNO
- IL RISTORANTE E LA SUA CANTINA NELLA STORICA VIA FORIA
- IN CUCINA: I PIATTI TIPICI E LE RICETTE SEGRETE PER CONOSCERE NAPOLI
- LA ZUPPA DI COZZE: INGREDIENTI UNICI PER INTERPRETARE LA TRADIZIONE
- PREMI E RICONOSCIMENTI
- CONTATTI



## UNA NAVE DI SAPORI RACCONTA NAPOLI: 'A FIGLIA D'O MARENARO

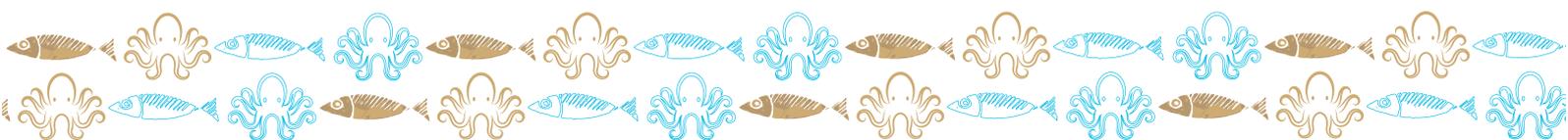
Questo non è un **luogo ancorato** a terra, ma una **nave in continuo viaggio** nella storia di **Napoli**, attraverso antiche **ricette di una famiglia**, le cui origini partenopee affondano qui radici profonde. Questo non è solo uno spazio di **condivisione di sapori autentici** ma è un **approdo sicuro** nato dalla cura e dalla passione per le proprie **tradizioni culturali e culinarie**. Questo è **il ristorante giusto** per chi sceglie di lasciarsi **avvolgere dalle emozioni**, vivendo intensamente Napoli e il culto per la **gastronomia partenopea**, una cucina di **contaminazioni uniche** nel suo genere. Questo non è solo realtà, ma è anche un **sogno da assaporare**, a pranzo e a cena.

Tutto questo, ma anche altro, è **'A figlia d'o marenaro**.



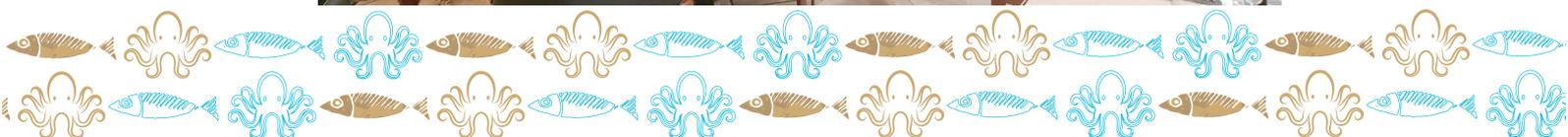
## ASSUNTA PACIFICO: LA STORIA DI UNA FAMIGLIA E UN NUOVO SOGNO

A soli **sette anni** aiutava i genitori nella preparazione di alcuni piatti tipici, come 'a zupp 'e cozzeche, 'o bror 'e purpo. Quest'ultimo evoca visioni e sapori lontani di una Napoli antica, dove questa pietanza è stata un'anticipazione dell'attuale "street food", veniva infatti servito in bicchiere per strada. Quella bambina sedeva su una cassetta di birre Peroni: qui, giorno dopo giorno, imparava l'arte di selezionare e pulire le cozze da **papà Raffaele**, detto "**Papucc o' marenaro**", e da **mamma Maria "l'Acquaiola"**, che avevano un locale a **Porta Capuana**. E apprendeva non solo gesti e nozioni, ma iniziava a vivere sulla propria pelle "le gioie e i dolori" del portare avanti un'attività di famiglia. Oltre che imparare a conoscere il pescato buono e l'animo delle persone: Assunta è diventata così una donna capace di accordare il suo cuore di donna generosa all'intelligenza di imprenditrice coraggiosa. Oggi, moglie di **Nunzio Scicchitano** - che la sostiene nell'attività - e mamma dei suoi tre figli, **Giuseppe, Maria e Carmela**, Assunta è l'emblema della donna forte e determinata che riesce a prendersi cura della famiglia e del lavoro, portando nel mondo la **napoletanità**. Oggi, quella bambina sognatrice c'è ancora e ha imparato quando levare l'ancora o meno. E' riuscita a circondarsi di uno staff-equipaggio fedele alla causa e pieno di giovani entusiasti. Piena di energia, perspicace e trasparente: **Assunta è 'a figlia d'o marenaro**.



## IL RISTORANTE E LA SUA CANTINA NELLA STORICA VIA FORIA

Varcare la soglia del **ristorante-pizzeria**, significa iniziare un percorso sensoriale alla scoperta di una cucina che parla la lingua della **cultura mediterranea**, raccontata di **stagionalità**, profuma di ricette della **tradizione veracemente partenopea**. Inaugurato nel **1955**, in **via Foria** al civico 180/182, a due passi dall'antico **Orto Botanico** e dal **Teatro San Ferdinando**, *'A figlia d'o marenaro* è aperta **tutti i giorni** a pranzo e a cena. Tra i suoi punti forti, un'**accoglienza calorosa, curata nei dettagli**, in puro **Neapolitan style** direbbero gli stranieri, offrendo agli ospiti la possibilità di scegliere se accomodarsi nella **sala interna** o nello **street garden esterno** (coperto, utilizzato tutto l'anno). La **cucina**, realizzata in acciaio Inox aisi 316 L a basso tenore di carbonio (una lega usata nel settore nautico per resistere alla corrosione della salinità, condimento principe della cucina), e il **forno Jospet a carbone vegetale** sono volutamente **a vista**, rispettivamente con vetrata esposta in sala e in strada. La scelta del pescato avviene direttamente dal **banco-vevtrina dedicata alle diverse tipologie di pesce fresco del giorno**. E' presente anche un **acquario tecnologicamente evoluto**, è visibile all'entrata sulla parete destra. Non manca lo **shop personalizzato**, dove si possono scegliere una serie di **prodotti** – non solo enogastronomici – e gadget firmati *'A figlia d'o marenaro* (presenti anche online attraverso **l'e-commerce dedicato**). Ma non finisce qui. L'ultima novità portata a bordo è **la cantina incastonata nel tufo giallo**, quella pietra su cui Napoli fonda le sue origini. Questo è un **ambiente esclusivo**, impreziosito da una **selezione enoica** che vanta tra le migliori etichette italiane, con virate internazionali e un'attenzione particolare alle bollicine. Al centro della sala principale, un **tavolo di legno** lavorato a mano **per massimo dodici commensali**, pensato con l'idea di riservare uno spazio privé per occasioni speciali. **Blu e oro** sono i colori de *'A figlia d'o marenaro*.



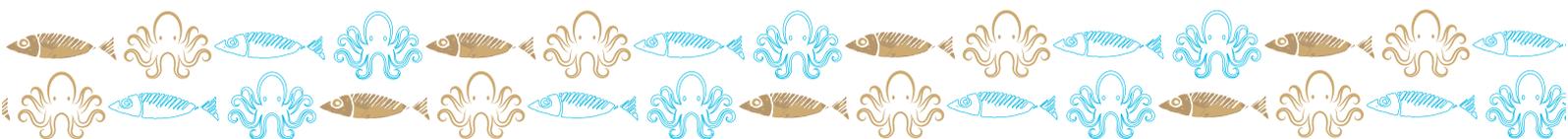
## IN CUCINA: I PIATTI TIPICI E LE RICETTE SEGRETE PER CONOSCERE NAPOLI

La parola d'ordine è **mare**. E' impossibile pensare al patrimonio gastronomico partenopeo senza partire dai **prodotti del Golfo di Napoli**: Napoli, come tutte le città di mare, ha una forte identità fondata sulla fusione armonica di cultura marittima e urbana; e i napoletani posseggono un rapporto viscerale con il mare. Assunta Pacifico è ben consapevole di questa peculiarità, anzi l'ha vissuta sulla sua pelle sin da bambina. Insieme a questo, un altro elemento è icona di Partenope: la **pizza**. "Pulizia, qualità e tanto cuore" diventa il claim di una ristorazione sempre attenta a imbarcarsi nella ricerca di **materie prime d'eccellente qualità**. E' così che la cucina de 'A figlia d'o marenapo diventa una **cucina identitaria e tradizionale, semplice e genuina**. Polpo all'insalata, zuppa di cozze, linguine al catoccio, spaghetti con le vongole - ogni piatto rigorosamente preparato secondo ricette di famiglia, innovate da Assunta e tenute quasi tutte segrete -, poi la pizza stg dell'associazione Verace Pizza e i dolci tradizionali o anche personalizzati: ecco, Napoli e la sua storia vengono servite a tavola raccontando un prezioso pezzo di storia. A volte, anche qualche un segreto.

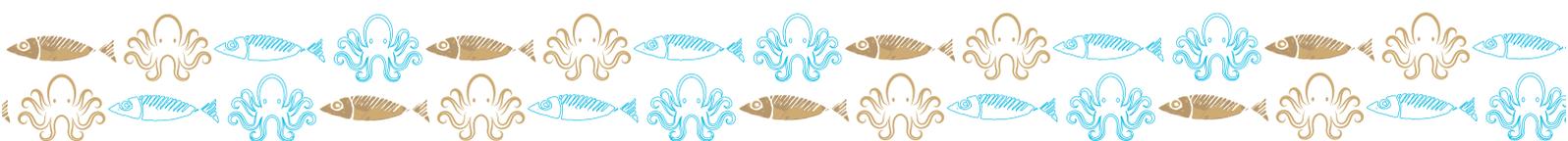


## LA ZUPPA DI COZZE: INGREDIENTI UNICI PER INTERPRETARE LA TRADIZIONE

**'A zupp 'e cozzeche** è un **must della sera del Giovedì Santo a Napoli**, poiché rappresenta, simbolicamente, **l'ultima cena** di Gesù Cristo prima della "Passione". Qui, a via Foria, la zuppa di cozze ha trovato il suo tempio: infatti, la preparazione di questo piatto è un vero e proprio **rituale** che, tra sacro e profano, porta a tavola il golfo e la storia di Napoli. Ed eccola servita: **cozze, polipo, maruzzielli, vongole, fasolare**, abbracciano la **fresella** leggermente inumidita (con un soffione che irrorerà il piatto), condita con la giusta dose de **'o russ** (un particolare olio di peperoncino piccante). In più, per dargli un tocco originale ed identitario, c'è anche il **tarallo 'nzogna e pepe**. Da secoli, questa è la pietanza tipica, consumata dopo aver terminato i Sepolcri, della cucina napoletana: è un piatto che coniuga **semplicità e ricercatezza**, difficile da replicare per la grande **freschezza dei suoi ingredienti** e i **dosaggi**. **L'unicità** della zuppa di cozze ideata da Assunta Pacifico è nascosta nelle **ricette segrete** di famiglia ma non solo: dalla fresella all'**olio piccante**, entrambi **"homemade"**, c'è attenzione nel selezionare solo **materie prime garantite, fresche di giornata e biologiche**. E poi, il **polpo** è quello **verace**, calloso, cotto sapientemente *"inta 'llacqua soja"*.



IL  
GIOVEDÌ  
SANTO

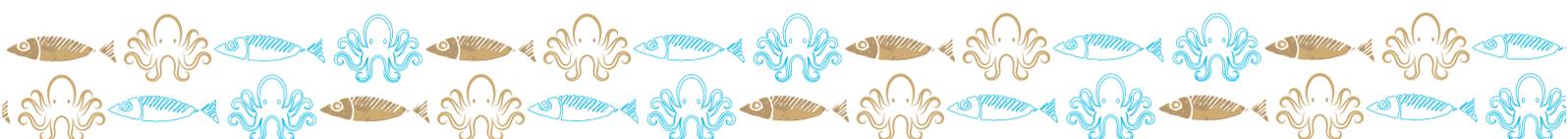
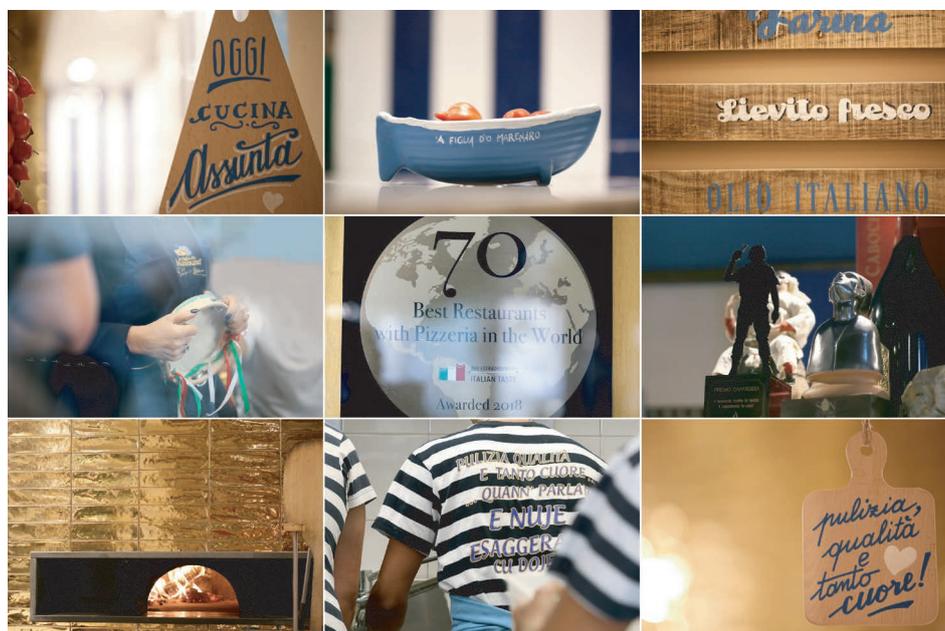


## PREMI E RICONOSCIMENTI

70 Best Restaurant with Pizzeria in the World 2018

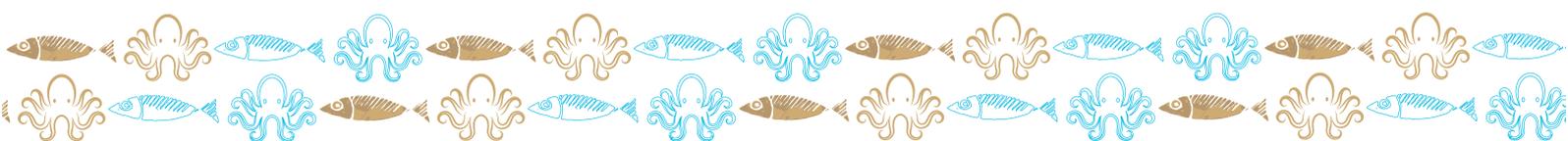
San Gennaro Day 2018

Riconoscimento "Alta qualità" per la zuppa di cozze dall'Università Federico II di Napoli



PRODOTTO TESTATO DAL SETTORE DISCIPLINARE VET 04  
DEL DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA  
E PRODUZIONI ANIMALI DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

 Dipartimento  
**Medicina Veterinaria**  
Produzioni Animali



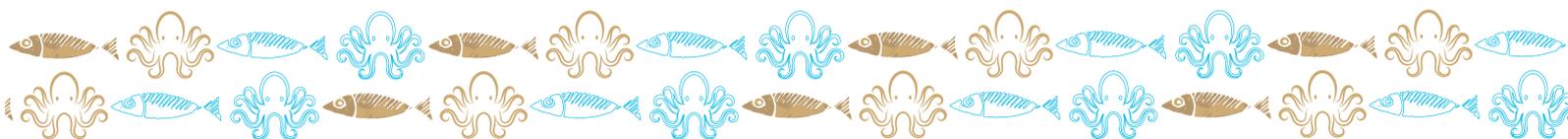
## CONTATTI

Ristorante Pizzeria “A Figlia D’O Marenaro”

Via Foria 180/182, 80137 - NAPOLI

+39 081440827 <http://afigliadomarenaro.it/>

Aperto tutti i giorni a pranzo ed a cena





'a figlia d'ò  
**Marenaro**<sup>®</sup>  
• napoli •



UNICA SEDE

Via Foria 180/182 - 80137 - NAPOLI - ITALIA +39 081 440827 - mobile: +39 331 2310910

[www.afigliadomarenaro.it](http://www.afigliadomarenaro.it)

[info@afigliadomarenaro.it](mailto:info@afigliadomarenaro.it)



presskit 2019





*pulizia, qualità e tanto cuore*

*Paolino Amato*