



In tutta Italia la cucina napoletana, come a casa

Il gruppo Fresco, fondato a Napoli nel 2009, oggi conta 15 locali da nord a sud. Ma è dalla storica sede di via Partenope che la cucina della tradizione ha incontrato la modernità

di **Gianni Lepre**
consigliere del ministro
della Cultura

La cucina napoletana è patrimonio nazionale ed internazionale non solo per la bontà dei cibi, per la grande e variegata tradizione, ma anche e soprattutto per l'apprezzamento universale del cosiddetto 'Neapolitan Food'. Esiste infatti una fetta ben nutrita del turismo che sceglie la nostra città proprio per la cucina tipica e anche per lo street food che oggi si impone agli onori delle cronache di settore.

Al di là dei famosi brand, ci sono anche delle vere e proprie icone della

cucina partenopea, eccellenza del made in Italy, una sorta di *home-restaurant* dove assaporare la tradizione sentendosi a casa. Un nome su tutti è sicuramente "**Fresco**", che sul lungomare di Via Partenope attira per la qualità assoluta della sua cucina, e delle sue pizze.

Il Gruppo Fresco nasce da imprenditori napoletani con consolidata esperienza nel settore.

La strategia di sviluppo del marchio parte in Italia con l'inaugurazione, nell'agosto 2009, del primo ristorante a marchio Fresco a Napoli. Oggi la rete conta oltre 15 punti vendita in tutta Italia. Ma il punto di via Partenope è sicuramente quello che attira i palati più esigenti. Il tanto osannato 'Cool Neapolitan food' nasce anche dalla grande esperienza del direttore Gennaro Varriale che da anni riesce a mantenere il noto ristorante nel palmarès della cucina italiana all'ombra del Vesuvio.

Il motivo è semplice: Fresco è cucina semplice e genuina, fatta di ingredienti freschi e di ottima qualità; offre pizza napoletana verace,



Gennaro Varriale
con il ministro
Gennaro
Sangiuliano e
l'economista
Gianni Lepre



fragrante, salubre, saporita, profumata ed altamente digeribile. In tutto questo c'è anche il plusvalore della location sul lungomare partenopeo, con a sinistra il maestoso Castel dell'Ovo e a destra la collina di Posillipo, dove la mitologia vuole che la sirena Partenope poggiasse il capo quando emergeva dal mare. Dunque un luogo simbolo di quella Napoli capitale del Mediterraneo con questo straordinario rappor-

to intimo col mare e con le colline circostanti che ospitano parte dei quartieri della città. Il gruppo Fresco, in sé, testimonia una filosofia imprenditoriale di ristorazione attenta alla qualità, al gusto, alla salute dei propri clienti e alla tutela e promozione del territorio. La scelta della materia prima è maniacale da parte del direttore Gennaro Varriale e del suo staff di cucina.

Grazie all'elevata qualità dei prodotti e delle stesse preparazioni, oggi Fresco può essere considerata una rivisitazione moderna della tradizionale pizzeria-trattoria popolare caratterizzata dalla classica cucina napoletana, dall'immancabile bancone della pizza e da una atmosfera disinvolta tipicamente partenopea, dove ognuno è invitato a condividere i sapori e le sensazioni della cucina di casa.

Un luogo magico, dunque, dove sentirsi a casa ed essere cullati dalle onde del mare che sono a pochi metri dai tavolini del locale. Fresco è dunque sia pizza napoletana genuina sia cucina semplice e autentica, fatta di ingredienti freschi e di ottima qualità, sapientemente utilizzati da chef napoletani secondo le ricette tradizionali che esaltano gli odori, i colori e i sapori tipici della cucina mediterranea. I piatti della tradizione

partenopea sono tanti, ma Fresco riesce a dare il massimo in tutte le tipicità, grazie all'estrosità e alla grande esperienza dello chef. Oltre alle pizze, Pasqualina, Nerano e Partenope, Fresco è universalmente conosciuto per la parmigiana di melanzane, piatto tipico che non teme stagioni.

Variegati anche i piatti di mare con la classicissima impepata di cozze, il fritto misto di alici baccalà e calandrelle, il sauté di mare, con la scelta dei primi piatti dagli Scialatielli allo Scoglio, a quelli ai frutti di mare, al classico spaghetti alle vongole, fino all'eccellenza assoluta degli spaghetti alla Nerano o i Ziti allo scarpariello.

Ogni palato un gusto, ma per tutti, turisti e non, l'eccellenza del made in Italy servita a tavola con cura maniacale e con grande esperienza. Volendo sintetizzare la *mission* di Fresco nel panorama della ristorazione italiana non sarei smentito se dicessi: Gusto, autenticità, tradizione e *lifestyle*, perchè sono questi gli elementi distintivi del brand e del suo menu, che rimanda per gusto e sensazione alla cucina domestica. Un nuovo modo di concepire e vivere la tipica trattoria pizzeria di una volta, proiettandola verso il futuro e provando ad anticiparlo con ricercatezza, equilibrio e magia. ●