

NAPOLI TODAY

Giuseppe Scicchitano, festa con più di 120 invitati: madrina Elisabetta Gregoraci

Vera star dei social e re indiscusso dei crudi di mare, il figlio della Figlia d'o Marinaro pronto ad una nuova avventura

Giuseppe Scicchitano, vera star dei social dove vanta centinaia di migliaia di follower (700mila su TikTok e 280mila su Instagram, insidiando i celebri Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo a quota 296k e Da Vittorio a 301k), è pronto per una nuova grande avventura e per annunciarla ha organizzato un mega party a Villa Scipione, con 120 selezionatissimi invitati, ovviamente a base di vini pregiati e crudi di mare, la specialità che lo ha imposto all'attenzione di star internazionali e buongustai di ogni dove.

Le novità

“Innovative” evolve in “Scicchitano”: nuovo nome e nuovo marchio, dunque, per il ristorante che Giuseppe gestisce in via Foria da 5 anni e da subito diventato un'icona del buon mangiare a base di pesce in città. E sono tanti quelli che arrivano appositamente per lui a Napoli, come di recente - la star di Hollywood Williem Dafoe, richiamato dalle video ricette teatralizzate di Giuseppe, oppure il difensore della Lazio, il brasiliano Mario Gila, che fece 400 chilometri per venire e tornare a Roma, perché incantato da una delle proposte culinarie, e ancora Augusto Marietti, ceo di Kong, che di chilometri ne fece 15mila per poter mangiare gli spaghetti col King Krab o l'attore americano Ronn Moss, l'indimenticabile Ridge di Beautiful, che quando passa in città non può fare a meno di fare tappa.

Il logo

Nel nuovo logo non potevano mancare il mare, le cui onde vanno a formare la silhouette di un pesce, il "re della tavola" di Scicchitano, tutto dominato dal Vesuvio, "segno di appartenenza fortissima alla città di Napoli", spiega lui.

Il menù

Scicchitano promette di restare fedele al suo format che punta su tradizione familiare e sperimentazione di nuove formule, con la squadra di sempre, l'affiatatissima brigata capitanata dallo chef Sergio Scuotto.

Nel nuovo menù verranno inseriti piatti della tradizione come pasta, fagioli e cozze, e non mancheranno i piatti forti, nuove creazioni in base alla stagionalità dei prodotti.

"Sono emozionato da questa nuova sfida. Sarà una ripartenza, la vivo con gioia. È sintomo del successo di questi anni, una evoluzione in meglio. Ora ci focalizzeremo sul consolidare il brand e magari di espanderci con nuove aperture in Italia e all'estero", commenta emozionato Giuseppe al microfono di NapoliToday.

La festa

A Villa Scipione per 200 invitati la festa nel segno dei suoi piatti diventati iconici: la cheesecake di mare, lo spaghetti "miseria e nobiltà", i paccheri alla Scicchitano fino al soffio diplomatico, in una esplosione di crudi di mare. Per finire torta e fiocchi di neve di Poppella.

Creator della serata Francesca Ambra Buonincontri, madrina dell'evento Elisabetta Gregoraci e Andrea Damante in consolle con esibizioni della Errico Cutolo band e di Mr Hyde.

Tra i tanti amici e colleghi, i pizzaioli Gino Sorbillo, Vincenzo Capuano e Teresa Iorio, il bartender Rocco De Angelis, l'influencer New Martina, l'esperto di stile Luigi Lauro, il barbiere delle star Luigi Paesano, il mago Jey Lillo e Miss Italia Zeudi De Palma. Tutto reso possibile anche dal supporto dei partner storici di Scicchitano come Fish King, Golfo di Pozzuoli, Sae, Russo Building, Paciocco, Divide & divide, Eterno, Monaci, Birra Partenope, Michele Fiorentino, Villa Matilde, Caseificio San Leonardo, Puiatti, Bertani.

O sapore d' 'o mare

Nel corso della serata annunciata l'uscita a breve del libro "O sapore d' 'o mare", per Cairo Editore: racconterà la sua vita, iniziando dai genitori Nunzio Scicchitano e Assunta Pacifico. Una vita da sempre vissuta nella ristorazione e nel ristorante di famiglia, ereditando da suo padre l'arte di aprire ostriche e frutti di mare con eleganza e destrezza, e dalla madre la passione per la cucina partenopea.