

## COMUNICATO STAMPA

**Paccasassi – la cucina di porto eco-sostenibile sulla darsena “Casevecchie” di Bacoli**

**Giuseppe Di Ruocco – chef ed owner del ristorante Paccasassi – propone un’idea identitaria di cucina, che pone al centro la pesca di costiera, al centro della serata “le marinerie perdute”.**

Paccasassi è un ristorante “antologico”, che, da un lato è dedito alla riscoperta della pesca artigianale sottesa all’idea di consumo consapevole da parte del consumatore, dall’altro teso, in egual misura, alla valorizzazione di cotture e preparazioni “ataviche”: proprietario è Giuseppe Di Ruocco, originario di Castellamare di Stabia, trascorsi da sommelier e direttore di sala, prima di passare dietro i fornelli, ed avocare a sé in toto la gestione del locale.

Paccasassi è infatti il nome di un’erba spontanea, tipica della riviera del Conero, anche conosciuta come finocchio marino, apprezzata per le sue note aromatiche e le proprietà nutrizionali: rappresentava l’alimento antico dei marinai, che lo portavano con loro nelle lunghe traversate, per evitare di contrarre malattie come lo scorbuto, dovuta alla carenza di vitamine.

Prediligere il pescato del giorno non significa adottare una formula vuota, bensì propugnare il rispetto della stagionalità e l’attenzione verso le specie meno sfruttate, non centrato esclusivamente sulle varietà più commerciali, vittime del pescato collaterale.

L’idea di cucina proposta si fa dunque paradigma del porto stesso: un luogo di incontro, scambio, contaminazione e crescita. Una cucina viva, aperta, nutrita dal mare e dalle sue genti, che nasce nei luoghi di approdo, dove le culture si sfiorano e si trasformano. Nel contempo si pone come una creatura essenziale e concreta, mai chiusa: capace di accogliere tecniche contemporanee e influenze internazionali, restando fedele alla propria anima profondamente mediterranea.

L'ubicazione è altrettanto magica ed evocativa, il borgo “case vecchie” di Bacoli, un antico abitato di pescatori bacolesi – e antico quartiere ebraico, come si evince dal nome della strada, Via della Shoah - incastonato, come una pietra preziosa che sfiora la superficie del mare, tra l'antico porto romano e Capo Miseno, nel silenzio della darsena: settanta coperti totali, di cui trenta in sala, venti in terrazza, e venti nella darsena.

Dicevamo, la riscoperta e valorizzazione di cotture ataviche – come il carbone e la brace – l'impiego di ingredienti divenuti “inusuali” a cagione della standardizzazione attuale della cucina di mare, come plancton, quinto quarto di pesce, erbe spontanee: come sommelier troviamo il giovane Francesco Fiandra, che, nella sua cantina allestita, alterna oltre cinquanta referenze, ripartite fra le più importanti aziende dei Campi Flegrei, e le piccole maison, produttori artigianali, spesso da agricoltura biodinamica e naturale.

È da queste riflessioni che nasce la serata “Le marinerie perdute”: un viaggio gastronomico e culturale attraverso un'idea di mare antica, sul filo della memoria e del territorio. Il pesce è il protagonista, in ogni sua forma, valorizzato in tutte le sue parti — anche quelle meno nobili o dimenticate, come frattaglie e varietà locali. Le preparazioni, dal crudo alla brace, dalla cottura alla frollatura, raccontano sapori profondi e autentici, senza artifici, trovando dignità in piatti che esprimono il mare con verità e coraggio, in un gesto quotidiano di ascolto verso il mare, verso i suoi ritmi e le sue stagioni.

#### I PIATTI ED I VINI DEGUSTATI NELLE “MARINERIE PERDUTE”

Tonno e pomodoro – sashimi di tonno, acqua di pomodoro e capperi croccante

Insalata di Mare – polpo, cozza e seppia, acqua di polpo e limone

Allievi – friggitelli come wakame marinato in tahina e limone, allievi scottati alla brace

Giardiniera di casa e alici marinate a secco

Cozze alla brace

Pane Naam, babaganousch e pesto di cozze di Miseno

Spaghettoni Carmiano, aglio e olio, crudo di tonno e nero di seppia

Tataki di diaframma di manzo con indivia belga caramellata al limone

Tiramisù ricetta di famiglia

## VINI

Metodo Classico La Lode – Falanghina Extra Brut Millesimato – Il vino del Professore

Falanghina dei Campi Flegrei D.O.C. 2023 – Le Cantine dell’Averno

Pinus Piediroso del Vesuvio D.O.C. 2023 – Cantina Erre

Amaro di arance siciliane Amara - Rossa

Paccasassi Ristorante – Via Della Shoah n. 21 – 80070 Bacoli (Napoli)

Per prenotazioni: 081/5300356

*Carlo Straface*