

## Scottojnonno inaugura "Storie da Bere": un nuovo format tra cultura, mixology e alta cucina nel cuore di Napoli

**Scottojnonno**, il rinomato locale situato sotto l'iconica Galleria Principe di Napoli, là dove un tempo risiedeva la tesoreria, è lieto di annunciare il lancio della kermesse **"Storie da Bere: tra Arte, Miti e Sapori napoletani"**. Il format, innovativo e coinvolgente, nasce da un'idea dell'imprenditore **Luca Iannuzzi**, che ha voluto creare un luogo dove la storia, la cultura e la gastronomia napoletana si fondono in un'esperienza unica. Il primo appuntamento si è svolto giovedì 30 ottobre, promettendo un'esperienza immersiva che fonde la ricca cultura partenopea con l'eccellenza culinaria e l'arte della mixology.

Scottojnonno, considerato uno dei caffè letterari più belli d'Italia, ha saputo rapidamente affermarsi come un indirizzo storico in città, pur avendo aperto solo nel 2023. Luca Iannuzzi ha plasmato uno spazio che è un vero e proprio salotto culturale, dove l'eleganza degli arredi e l'atmosfera suggestiva si uniscono a un'offerta di alta qualità, rendendolo un crocevia per artisti, intellettuali e appassionati di buon cibo e buona compagnia.

"Storie da Bere" si propone come un viaggio narrativo, dove ogni serata celebra una "storia" legata all'arte, alla storia di Napoli, a leggende o tradizioni culinarie. Attraverso interventi di esperti, performance artistiche e, naturalmente, un'offerta di drink e food pensata per l'occasione, l'obiettivo è offrire al pubblico un'esperienza coinvolgente che unisca cultura e convivialità.

Dopo il successo del primo appuntamento di ottobre, dedicato alle "Storie nascoste della Galleria", la kermesse proseguirà con un nuovo entusiasmante evento che si svolgerà il **27 novembre: "Le leggende nere di Napoli"**. Un affascinante viaggio nelle leggende più misteriose, tra fantasmi e storie oscure che avvolgono la città di Napoli. Un'occasione imperdibile per esplorare il lato più enigmatico della città, accompagnati da un'offerta gastronomica e di drink studiata per l'occasione.

Scottojnonno, insomma, si conferma come un punto di riferimento per chi desidera vivere Napoli in un modo nuovo e coinvolgente, dove ogni sapore, ogni sorso e ogni storia contribuiscono a creare un'esperienza indimenticabile, in linea con la visione di un locale che sia al contempo moderno e profondamente radicato nella tradizione partenopea.

### Il nuovo menù dello Chef Marco Ambrosino: un viaggio nei sapori nascosti di Napoli

Nel nuovissimo menù, curato dal talentuoso **Chef Marco Ambrosino**, ogni piatto è una narrazione, un "varco infuocato" o un "sentiero nascosto" che svela i segreti e le tradizioni culinarie di Napoli, trasformando il pasto in un'esperienza quasi mistica. Ambrosino, con la sua cucina d'autore, riesce a reinterpretare la tradizione napoletana con un tocco contemporaneo, attingendo a ingredienti locali e tecniche innovative.

Il menù si articola in diverse sezioni evocative:

- **I varchi infuocati (il pane tostato):** fette di pane tostato che diventano portali mistici per un'esperienza di gusto intensa, quasi mistica. Tra questi, spiccano **'O Giardino d'e Vergini** (con salsa romesco, peschiale e salsa al basilico, che evoca i giardini segreti del Rione Sanità), **Il Sorriso della Bella 'Mbriana** (con acciughe, mascarpone, limone e pepe, ispirato alla fata del focolare che protegge la casa e porta fortuna) e **Il Sospiro di Maria Longa** (sarde affumicate, cipolla infornata e arancia, in ricordo di una figura leggendaria di Forcella legata al quartiere di Forcella).
- **I sentieri nascosti (i pani farciti):** panini robusti e ricchi, veri e propri scrigni di sapori che vibrano sotto i sampietrini e nelle leggende sussurrate. Tra le proposte: **Il viaggio del Masaniello** (con pastrami, cetriolo e cavolo cappuccio, che simboleggia la forza rivoluzionaria del popolo), **O' cuore 'e Pulcinella** (pane cafone con caprino, composta di fichi e prosciutto crudo, che celebra l'iconica maschera napoletana dal cuore grande e dalle mille sfaccettature) e **La scia di Caracciolo** (pan brioche con uova, pepe, cipollotto e salsa al lime, omaggio all'ammiraglio Francesco Caracciolo e al suo legame indissolubile con il mare di Napoli).
- **Le storie svelate (i piatti):** pietanze che sono veri e propri racconti, ispirati a figure leggendarie e luoghi enigmatici che hanno marchiato la città eterna. Da **L'Oracolo di Sibilla** (humus di ceci, verdure cotte e crude, dressing al miso e sambuco, ispirato alle profezie di Cuma e alla saggezza millenaria della Campania), a **Il bacio della Janara** (fresella con pomodoro alla brace, feta, cipolla rossa e aneto, che evoca le streghe benevole del folklore campano e il loro tocco misterioso). Si

prosegue con **Il velo del Cristo** (carpaccio di tonno affumicato, finocchio, arance e salsa allo zafferano, in omaggio al celebre capolavoro scultoreo custodito nella Cappella Sansevero) e **Lo scrigno del Tasso** (insalata di gamberi, radicchio, noci, olive, salsa cocktail e chimichurri, che ricorda il poeta Torquato Tasso e il suo mondo di segreti e passioni). Infine, **Il sigillo di San Lorenzo** (carne salada, senape, capperi e salsa alla nocciola, in riferimento alla basilica omonima e ai suoi misteri archeologici) e **Il morso del Cardinale** (roast beef, indivia, pane tostato, salsa caesar e parmigiano, che evoca l'opulenza e gli intrighi delle corti napoletane).

### **La nuova drink list di Mirko Lamagna: Incantesimi da bere**

A completare l'offerta gastronomica, il talentuoso bartender gourmet **Mirko Lamagna** ha ideato una nuova e affascinante drink list, anch'essa intrisa di narrazioni e riferimenti alla cultura napoletana. I cocktail sono veri e propri "incantesimi" che promettono di rapire i sensi, equilibrando sapientemente ingredienti per creare esperienze uniche e memorabili.

Tra le proposte più evocative:

- **Il canto della Janara** (Whisky, Sherry, Noce, Pera): avvolgente e oscuro, come un sortilegio benevolo sussurrato tra i vicoli del Sannio. La noce, ingrediente chiave, simboleggia il frutto della terra e della memoria.
- **La maschera di Colapesce** (Tequila, Mezcal, Mango, Pasta di Nocciola): un duello teatrale tra mare e fuoco. Il mango, ingrediente chiave, è il frutto inatteso che unisce due mondi, richiamando la leggenda dell'uomo-pesce che emerge dagli abissi per sostenere la città.
- **L'eco delle anime pezzentelle** (Rum, Olio di Sakè, Ananas): etereo e profondo, come un respiro che aleggia nel Cimitero delle Fontanelle. Il Sakè, ingrediente chiave, rappresenta il viaggio ultraterreno, un abbraccio ultraterreno tra il rum dei Caraibi e il sakè del Giappone.