



Coremare - Pescheria Don Dò

Chi Siamo

Il progetto affonda le sue radici in oltre trent'anni di esperienza di Vincenzo Izzo di Pescheria Don Dò, punto di riferimento per il pescato locale e la selezione di qualità superiore. Da questa eredità prende forma Coremare: un luogo in cui il mare, la tecnica e la cucina dialogano per esaltare ciò che il mare ha già reso perfetto.

Tutto nasce dal mare

La nostra cucina nasce all'interno della Pescheria Don Dò, che rappresenta il cuore del ristorante.

Qui selezioniamo quotidianamente esclusivamente pesce freschissimo, frutto di una competenza maturata nel tempo, nel rispetto delle stagioni, del mare e di una rete consolidata di fornitori di fiducia.

Per noi il pesce non è semplicemente una materia prima, ma un elemento identitario: il fondamento di ogni piatto, da trattare con rigore, cura e massima attenzione.

Un'Esperienza Unica

Coremare non è solo un ristorante, ma un percorso sensoriale che parte dal mare e arriva al piatto attraverso cura, tecnologia, esperienza e passione.

Qui la qualità non si dichiara: si percepisce nel sapore, nel profumo, nella consistenza e nella storia che ogni piatto racconta.

Dedizione e Passione

Per valorizzare al massimo la materia prima, il nostro Chef Gennaro Vicchiarella, applica tecniche precise come lo skinning, rimuovendo controllatamente la pelle del pesce.

Questo passaggio fondamentale favorisce una maturazione uniforme nello Stagionello®, migliora morbidezza e consistenza, aumenta la sicurezza del processo ed esalta il sapore naturale del pesce.

Grazie alla tecnologia Stagionello®, la maturazione avviene in condizioni controllate che preservano le caratteristiche autentiche della materia prima, rispettandone la natura e trasformandola solo per esaltarne al massimo la qualità.

La Brace

Quando la materia prima raggiunge la sua massima espressione, entra in scena la fiamma.

Il nostro Josper, forno-brace tra i più apprezzati al mondo, permette una cottura intensa e precisa, capace di preservare succhi, texture e identità.

La brace diventa un secondo abbraccio: più caldo, più vivo, più emozionale.

Il risultato è un pesce che profuma di mare, fuoco e autenticità.

Fusion

Nel cuore di Coremare vive un'anima contemporanea: il banco sushi.

Qui la tecnica giapponese incontra la forza del pescato locale, selezionato ogni giorno attraverso Pescheria Don Do', per dare vita a sushi e sashimi che esaltano la freschezza assoluta, la precisione del taglio e la purezza delle consistenze. Il nostro sushi non è un'alternativa, ma un altro modo di raccontare il mare, con eleganza e autenticità.

La Semolella

Nel nostro percorso di valorizzazione della materia prima, abbiamo scelto di rispettare anche la memoria del territorio. Nasce così il progetto dedicato alla Semolella®, l'antico pane di Torre del Greco. Un pane semplice, fatto di semola e identità, che riportiamo in tavola reinterpretandolo con il nostro linguaggio culinario. Oggi la Semolella® accompagna il nostro pescato locale attraverso abbinamenti studiati che uniscono tradizione e contemporaneità. Non è solo un pane, ma un gesto di memoria e un ponte tra cultura e cucina di mare.

info Presentazione “La Cucina Napoletana”

A Torre del Greco il legame tra l'uomo e il Mar Tirreno definisce non solo il paesaggio, ma l'identità stessa della tavola. È per questo che, Giovedì 19 febbraio alle ore 18:30, il ristorante Coremare ha accolto la presentazione del volume “La Cucina Napoletana” (Hoeppli), alla presenza dell'autore Luciano Pignataro.

L'incontro ha messo al centro il nesso tra territorio, mare e cultura gastronomica,

grazie ai contributi di Antonio Limone, Direttore Generale dell'ASL Caserta, e al coordinamento di Christian Cutino, esperto di marketing enogastronomico, offrendo al pubblico una riflessione ampia e partecipata. La scelta della location è tutt'altro che casuale: la visione di Vincenzo Izzo, già noto per l'esperienza di Pescheria Don Dò, trova in Coremare una sintesi coerente, capace di onorare quotidianamente il lavoro dei pescatori locali. La serata si è poi conclusa con un aperitivo dedicato alle eccellenze del territorio. Protagonista la semolella, pane simbolo della città, proposta in diverse varianti di mare, accompagnata da Oro di Baal, spumante metodo classico dosaggio zero da uve Fiano dell'azienda agricola "Casa di Baal".