

Assunta Pacifico Scicchitano, la regina del mare e dei social: “L’innovazione deve esaltare la tradizione. Io? Posso fare il miracolo”

20 Gennaio 2024



NAPOLI – “Esaggerata”. È così come recita il tormentone della casa, “esaggerata” è la parola più adatta per definire donna **Assunta Pacifico Scicchitano**, inimitabile e spavalda icona di napoletanità, patronne del rinomato “A figlia d’o’ marenaro” ristorante di tradizione evoluta saldamente ancorato a ricette veraci di famiglia, sulla storica via Foria. Un concentrato di napoletanità impostosi nel tempo tra le mete gastronomiche imperdibili nella città partenopea (e dagli stessi napoletani).

Una storia di riscatto e di successo imprenditoriale dalle umili origini popolari: già a 7 anni Assunta aiutava i genitori che vendevano con un carrettino per strada e poi in un chiosco a Porta Capuana bicchieri di Bror’ e’ purpo e la tipica Zuppa ‘e cozzeche.

Storia oggi sbandierata al mondo a colpi di selfie e reel, frammenti di spettacolo dal vivo che affondano le radici nella incontenibile vocazione teatrale partenopea. Un racconto identitario fiero e verace che non teme di “esagerare” quando Assunta racconta di sè e del regno del quale è regina riconosciuta (anche dai media, come nella serie tv dedicatale da *Food*

Network)

In angolo di città dove, come dovunque a Napoli, tutto è possibile, qui in via Foria è normale immaginarsi pieds- dans- l'eau a gustare scenografici plateau di crudi laddove quel ben di Dio viene servito nell'animatissimo street garden oppure nella sfavillante sala interna del ristorante, fronte all'Orto botanico .

Potenza di un sogno vissuto in prima persona, di una storia fatta di dedizione al lavoro, gioie e dolori e il piacere, oggi, di dividerla con quanti, tanti, arrivano apposta e da ogni dove per assaggiare la sua zuppa di cozze – qui arricchita con polpo, maruzzielli, vongole, cannolicchi, tarallo e un giro di olio piccante (o'russ)- e conoscere così anche la leggendaria storia di Napoli .

Come una sirena donna Assunta chiama a sé, un canto senza tregua, un sogno antico che continua, uno stile di comunicazione imprenditoriale capace e carismatico. Che le ha guadagnato proprio nel giorno dell'Epifania appena passata, la laurea honoris causa dell'Accademia Federico II di Napoli. Riconoscimento che va ad aggiungersi a tutti gli altri conquistati negli anni.

Donna Assunta, tra passato e futuro un sogno che continua da oltre 50 anni, con lei suo marito Nunzio Schicchitano e i suoi figli. In centinaia di migliaia la seguono sui social, la sua fama la precede, non si va via senza un selfie insieme con lei, un “fuori menu” che non può mancare.

È un sogno che vivo ogni giorno con felicità, amore e passione come mi hanno insegnato mio papà **Raffaele** detto Papucc' ò marinaro e mia mamma **Maria**, due grandi lavoratori. Io Assunta Pacifico 'a figlia d'ò marenaro sono una grande lavoratrice come lo sono stati loro, ogni giorno indosso la mia divisa marinaresca e accolgo tutti sulla mia nave.

Siete stati anticipatori dello street food e della sostenibilità con l'arte di fare tanto con poco, il Brodo di polpo verace ne è l'emblema, un piatto povero che nutre, conforta e cura. Custodi di una tradizione di grande attualità che oggi in tempi di crisi ha molto da insegnare, è così?

Sono cresciuta con queste ricette di famiglia, zuppa di cozze, brodo di polpo, pignatiello. Ne porto con me il segreto, la mia attività non potrà mai fare a meno di questa eredità. La tradizione non va mai abbandonata, l'innovazione in cucina deve esaltare la lezione del passato, la base da cui partire. Ogni giorno proponiamo le nostre specialità tenendo bene in mente questo concetto.

Per assaporare il suo piatto iconico, la Zuppa di Cozze, piatto rituale della sera del giovedì santo a Napoli e diventato un rito per la moltitudine di avventori che tutto l'anno affollano il suo ristorante, consigliamo giustamente di osservare la stagionalità (aprile-fine ottobre) per gustare il prodotto nostrano al meglio della sua espressione. Quale altra proposta meglio identifica "A figlia d'ò marenaro"?

Crostacei in tutte le maniere, ho il potere di farne mangiare crostacei a non finire (sorride, ndr), in base alle disponibilità del giorno li esponiamo nel bancone a vista e in vasca, uno spettacolo. I crostacei sono protagonisti anche di primi piatti con paccheri o linguine, cucinati alla catalana, alla Nerano e pure con un tocco di innovazione per valorizzare la preziosità dell'astice blu o del king crab, il re del mare.

Cosa si augura per il futuro dell'attività?

Che i miei figli portino il nome di "A figlia d'ò marenaro" più in alto di quanto io stessa sono riuscita, aprendo in altre città nel mondo. Questo lavoro ci piace tanto. Portare il nome di papà mio nel mondo per me è il massimo come lo sarebbe per i miei genitori se fossero ancora qui. Mio papà lo diceva sempre a mia madre e ai miei fratelli: Assunta è una grande lavoratrice, chiuderò gli occhi felice sapendo già che lei porterà in alto il mio nome.

Donna Assunta regina del mare e fenomeno social, quanti follower conta?

Davvero molti. Al momento ne ho 524mila su *Facebook*, 188.700 su *Instagram*, 96.547 su *Tik Tok*. È per me una grande emozione, mi seguono anche dal nord Italia e dall'America e poi prendono l'aereo per venire fin qui a mangiare da me: ho fatto conoscere la tradizione napoletana in tutto il mondo.

Il mare però è sempre più povero di pesce ma pieno di plastica. Come la vede?

Di pesce ce n'è e tanto, io ho la magia e... posso fare il miracolo.

LE FOTO







