



Il sodalizio con lo chef Lino Scarallo ha dato un volto, un carattere, alle intuizioni di Trotta, creando una proposta unica in Campania che nasce da una lettura contemporanea della tradizione culinaria partenopea. Lino Scarallo è uno chef, Stella Michelin, che conosce profondamente le viscere di Napoli, è un ex "scugnizzo" del Rione Sanità. Ha saputo trasformare una cucina apparentemente povera, seppure secolare, in una incredibile esperienza sensoriale. Osa, ha quel coraggio che conferisce personalità alla sua proposta culinaria attraverso i suoi profumi, i suoi sapori, i suoi colori.

Palazzo Petrucci

Il Ristorante Stellato più digital d'Italia

Palazzo Petrucci è stato di recente designato il ristorante stellato italiano più "digital".

The Italian Data Flavour è la prima ricerca che attraverso uno studio dei dati, ha analizzato il grado di digitalizzazione della ristorazione stellata italiana.

Edoardo Trotta è un commercialista e un imprenditore napoletano, da sempre appassionato di enogastronomia e sensibile alla bellezza creata dall'armonia dei sensi. Dopo aver frequentato un corso da sommelier decide di realizzare un progetto ambizioso, scommette su un nuovo modo di intendere la cucina a Napoli. Così nasce Palazzo Petrucci, il ristorante che, grazie allo chef Lino Scarallo, ha portato al capoluogo partenopeo la stella Michelin che mancava da vent'anni. Viene inaugurato nel 2007 in quelle che un tempo erano le scuderie di Palazzo Petrucci, storico palazzo napoletano che sorge a Piazza San Domenico Maggiore. Dopo nove anni di attività Edoardo Trotta e Lino Scarallo hanno dovuto lasciare la sede storica e quella che poteva essere la fine di un bellissimo viaggio si è rivelata l'opportunità per crescere e consolidarsi. Il ristorante stellato si trova in via Posillipo e incornicia nelle sue vetrate, come in una serie di dipinti, l'incanto della baia di Posillipo e il fascino del vicino Palazzo Donn'Anna. Il nome Palazzo Petrucci, che identificava lo storico palazzo del 1400, è diventato un brand e i napoletani lo associano al ristorante stellato di Edoardo Trotta sulla spiaggia della baia di Posillipo. "Il centro storico e Posillipo sono come due bellissime donne ricche di fascino e di tesori, hanno due caratteri forti, ma molto diversi", per questo cambiare scenario è stata una scommessa coraggiosa, che ha premiato l'imprenditore napoletano e lo chef Scarallo, i quali hanno riscontrato un crescente successo di pubblico e critica. Palazzo Petrucci è stato di recente designato il ristorante stellato italiano più "digital". The Italian Data Flavour è la

prima ricerca che attraverso uno studio dei dati, ha analizzato il grado di digitalizzazione della ristorazione stellata italiana. Trotta, quindi, si è rivelato un'eccellenza anche come imprenditore digitale. "Questo riconoscimento ci rende orgogliosi, è stata premiata la nostra volontà di andare incontro ai tempi e all'innovazione con una presenza costante e di qualità tra social e web" - dichiara Trotta - il quale ci tiene a precisare: "la strategia di comunicazione è importante, ma è fondamentale la credibilità, la continuità tra un'identità virtuale e quella reale". Mai lo scarto tra le due delude le aspettative del cliente che a Palazzo Petrucci trova sempre ciò che aveva immaginato e di meglio. L'alto livello di digitalizzazione ha permesso all'imprenditore napoletano di far conoscere il suo concetto a una clientela internazionale. Edoardo Trotta è stato il primo, quasi quindici anni fa, a proporre ai napoletani un ambiente dove mangiare bene, bere ancora meglio, con una cantina di altissimo livello, e un concetto internazionale di ristorazione di alto profilo, dove il lusso non ha nulla a che vedere con la rigidità o con i cliché. Il sodalizio con lo chef Lino Scarallo ha dato un volto, un carattere, alle intuizioni di Trotta, creando una proposta unica in Campania che nasce da una lettura contemporanea della tradizione culi-

aria partenopea. Lino Scarallo è uno chef, Stella Michelin, che conosce profondamente le viscere di Napoli, è un ex "scugnizzo" del Rione Sanità. Ha saputo trasformare una cucina apparentemente povera, seppure secolare, in una incredibile esperienza sensoriale. Osa, ha quel coraggio che conferisce personalità alla sua proposta culinaria attraverso i suoi profumi, i suoi sapori, i suoi colori. Ciò ha consentito a Scarallo di esplorare e poi conquistare "territori" sacri alla tradizione, ad esempio la pastiera, che ha reso più soave e che serve in coppa Martini così da poterne vedere gli strati, o la mozzarella che serve insieme ai gamberi crudi. Lo chef di Palazzo Petrucci è oltre la tradizione, ma ha quell'estro che rispetta e amplifica la ricchezza della stessa. Questo è il motivo per cui ha conquistato i critici di tutto il mondo. Palazzo Petrucci è un'esperienza che avvolge i cinque sensi, non ha eguali in Campania. Edoardo Trotta ha sognato in grande e non riesce a smettere, tanto che ha in mente di ampliare il progetto con un "beach club" con un molo per accogliere clienti in barca. La moglie Cristiana, la loro figlia Eva di 3 anni e la figlia Enrica di 13 anni, nata da un precedente matrimonio, sono le donne della sua vita, a loro dedica il poco tempo libero e con loro ha grandi progetti in cantiere. ■

DI ALESSANDRA CARLONI
FOTO DI GIANCARLO RIZZO