SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

A Napoli apre NOA il primo raffinato worldwide tasting restaurant

di **Redazione** · 11 giugno 2021, 11:00

C'è chi porta la cucina di Napoli nel mondo, e chi porta il food di tutto il mondo a Napoli. Come "NOA", il nuovo prestigioso e raffinato ristorante inaugurato a Via Filangieri, nel cuore di Napoli. NOA e' il primo "worldwide tasting" restaurant di eccellenza della città, capace cioè di spaziare con la propria proposta enogastronomica nel mondo intero e riunire nel proprio menu, con una cucina fusion, i migliori piatti e vini provenienti dalle tradizioni di tutti e cinque continenti, dal Giappone alla Cina e dal Cile al Perù e al Messico, passando per Francia, Marocco, Brasile e tanti altri paesi.

L'iniziativa rappresenta la sfida di un gruppo di imprenditori napoletani di eccellenza del settore ristorazione, capitanati da Stefano Vitucci, che ha compiuto un approfondito lavoro di ricerca del personale affidandosi all'esperienza nazionale e internazionale di figure fondamentali come il general manager Giuseppe Gendolavigna, l'executive chef ucraino Alex Pochynok, la sommelier Flora Manzo e il barman Luca Spano.
Il progetto di rinnovamento dei locali di via Filangieri è stato curato dall'architetto Francesca Faraone con l'obiettivo di creare un "salotto nel salotto di napoli", uno spazio dall'atmosfera intima che richiama il verde e la natura piena di grandi foglie.
NOA vanta inoltre un rooftop esclusivo dove poter cenare all'aperto in un vero e proprio giardino lontano dal caos urbano.
Noa e' un termine giapponese che indica quiete, star bene. Ma ha anche una origine polinesiana che indica tutto ciò che in una cultura è libero da vincoli ed è permesso, il lecito che si contrappone in modo chiaro e forte ai tabù e ai divieti di fare, desiderare, mangiare.
Da qui la scelta del nome, NOA, una parola breve, determinata e facile da ricordare che racchiude un nuovo concept di ristorazione nel quale è permesso sperimentare per creare piatti dagli abbinamenti e gusti unici. Una linea di cucina dalla forte personalità, senza legami con la

tradizione, libera di osare. Un’esperienza emozionale di gusto, un viaggio alla scoperta di un menù ricco di proposte crude e cotte frutto di contaminazioni odori, sapori e colori e della lunga esperienza internazionale e cucina fusion dell’executive chef Alex Pochynok .
La Wine list e’ frutto di un meticoloso lavoro di ricerca e selezione realizzato dalla sommelier Flora Manzo, con anni di esperienza nel settore anche a Londra, e comprende il meglio dell’enologia mondiale con vini di eccellenza, fra gli altri, californiani, marocchini, francesi e cileni, apprezzati nel mondo ma spesso poco conosciuti in Italia. La carta dei vini di NOA e’ in grado di soddisfare tutte le esigenze e i gusti dei clienti e di abbinarsi in maniera opportuna ed esclusiva a tutti i piatti della cucina fusion presenti nel menu. Stesso discorso per i cocktail, creati ad hoc dal barman Luca Spano.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2021/06/11/a-napoli-apre-noa-il-primo-raffinato-worldwide-tasting-restaurant/

© 2026 Istituzioni24