

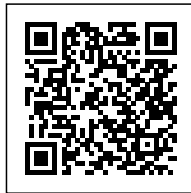
A POZZUOLI HA APERTO JAMME JÀ

Publicato il 25 Novembre 2025 di Harry di Prisco



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)

Etichetta: [Jamme jà](#)



Appena aperta la Trattoria Napoletana Jamme jà è già un must

«Jamme jà» è un'espressione napoletana che letteralmente significa «andiamo» o «andiamo in un luogo», espressione napoletana resa celebre da Bisio nel film "Benvenuti al Sud". Tuttavia, il suo significato va oltre il semplice invito a spostarsi infatti nel nostro caso è il nome della nuova Trattoria Napoletana che si è inaugurata sul lungomare di Pozzuoli, in Corso Umberto I 69, la Trattoria nasce da un progetto gastronomico che restituisce profondità, identità e storia alla vera cucina partenopea. Lo chef del ristorante è **Mauro Buonanno** classe 1986, arrivato in cucina per passione dopo una laurea in Scienze del Turismo e la formazione all'ALMA di Gualtiero Marchesi. La sua identità gastronomica si definisce in Francia, tra Lione e Parigi, dove affina tecnica e sensibilità, seguita da esperienze in tutta Italia e in Europa, fino al riconoscimento Michelin a Siena nel 2019.

«*L'idea è quella di riportare in cucina il filo conduttore che c'era tra Napoli e Parigi nel 1800, quindi la cucina tradizionale napoletana, quella che si vedeva nelle tavole alla Corte dei Re. All'interno del menù abbiamo inserito ricette storiche, prendendo spunto dal Cavalcanti, Vincenzo Corrado, Francesconi, il Duca di Bonvicino. ovviamente reinterprete in una chiave un po' più leggera e contemporanea. Per i dessert invece abbiamo preferito optare per Marie Antoine Carême, che è stato proprio il primo a gettare nell'800 le basi della cucina e della pasticceria francese. Noi cerchiamo di metterci il cuore, perché da quando entriamo a quando andiamo a casa cerchiamo di creare un modus operandi con cibi non troppo pesanti, ma leggeri, e non troppo strutturati dal punto di vista di connessione con il cliente, cioè per far sentire il cliente a casa. Cerchiamo di ricreare un salone di casa all'interno delle mura del ristorante - conclude Buonanno - dunque una cucina tradizionale alla scoperta dei sapori delle nostre nonne e forse bisnonne. Ritorniamo un pochino indietro nel tempo, nell'800 quando la cucina napoletana padroneggiava in Europa. A Pozzuoli vi è sempre quell'input per piatti di pesce, con l'idea del pescato del giorno, perché noi puteolani vivendo sulla costa ragioniamo su questo io sono nato a pane e baccalà e alici e cozze. Qui invece offriamo la tradizionale cucina napoletana piuttosto che a base di pesce a differenza di come tante persone pensano, la cucina napoletana fonda le sue radici più sulla carne, più sul vegetale, da mangiafoglia siamo diventati mangiamaccheroni. Una trattoria dall'anima autentica e popolare, dove l'accoglienza sincera si unisce alla ricerca culturale dei sapori tradizionali».* Accanto alla proposta culinaria, «Jamme jà» si distingue anche per una prestigiosa area bar: un vero punto di riferimento per chi desidera scoprire drink di altissima qualità. Un bartender d'eccellenza, **Giovanni Pellino**, firma una selezione di cocktail raffinati e variegati, ispirati ai personaggi raffigurati sulle pareti, simboli della napoletanità autentica: Napulè, Ricomincio da tre e Malafemmina. Un'esperienza completa, perfetta dall'aperitivo alla cena.



Francesco Braida di Soleto, il direttore del ristorante e direttore di sala così presenta il ristorante: «*Questo è un ristorante che rispecchia i sapori, le preparazioni e tutto quello che è culinario per quanto riguarda il tempo dei Borbone, che può variare dal food al beverage. Sono gli stessi clienti che fanno il locale e noi stessi che cerchiamo di instaurare una connessione personale con gli ospiti*».

La filosofia della Trattoria

La Trattoria nasce con un obiettivo chiaro: riportare al centro le radici della cucina napoletana, quella borbonica e dei monzù, che tra Settecento e Ottocento intrecciava tecnica francese e spirito partenopeo. Qui la trattoria accoglie senza formalismi, dove la memoria gastronomica si racconta con autenticità, rigore e sensibilità contemporanea. Ricette storiche, piatti iconici e preparazioni codificate nei grandi testi della tradizione tornano in vita attraverso una cucina che rispetta la storia senza smettere di evolversi.

L'identità di Jamme jà

Una trattoria che accoglie e racconta, con una cucina popolare, colta e genuina. Profondamente legata alle radici napoletane ma sostenuta da una formazione internazionale, mira a riportare alla luce l'autenticità della cucina borbonica, conservandone lo spirito e rendendola accessibile a tutti. Un ritorno alle origini, un racconto di territorio e memoria, dove la tradizione finalmente respira.



Il Menu :

Amuse bouche

- Frittata di Scammaro

Il velo scarlatto

- Uovo in purgatorio – ieri, oggi e domani
- L'abbraccio di Santa Lucia
- Alla corte di Re Ferdinando I

Il segreto del Monzù

- Sartù di riso – ricetta storica di Ippolito Cavalcanti

Il segreto delle sorelle

- Genovese con ziti spezzati a mano (cottura 9 ore)

Dessert

- Tarte Tatin di mela annurca

Cocktail e vini

- Giovanni Pellino firma drink ispirati ai personaggi raffigurati sulle pareti: iam ià, Napulè, Ricomincio da tre, Malafemmina.
- Vini selezionati, tra cui Tareni della Cantina Pellegrino.

Prodotti selezionati DOP e locali

- Pasta di Gragnano IGP
- Pomodoro Sarmazzano dell'Agro Sarnese-Nocerino (Casa Marrazzo, Casa Manfuso)
- Cipolle di Montoro per la genovese autentica
- Salumi: culatello di Zibello, carpaccio di suino nero lucano, mortadella IGP Bologna "Mini Favola"
- Formaggi: erborinato di pecora, semi-stagionato di capra e vaccino a pasta dura
- Confetture e mieli biologici, tra cui il miele dell'Azienda Agricola Il Laghetto

Harry di Prisco

