

MAREDIZIONE IL MARE DENTRO IL MALE FUORI

Pubblicato il 17 Febbraio 2026 di Harry di Prisco



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)

Etichette: [Giovanni Mele](#), [MaRedizione](#)



A Cardito aperta la Trattoria di Mare MaRedizione per gli innamorati del mare

"Non si può dire mare senza lacriMare", questo il messaggio che accoglie i visitatori all'ingresso della trattoria di mare "MaRedizione" appena aperta a Cardito, in Corso Italia, nuovo concept di ristorazione anni '80. L'ideatore è **Giovanni Mele**, classe 1985, noto sui social come Jovaebbasta, un food creator e chef partenopeo, strettamente legato alla tradizione culinaria campana. Mele, creatore del blog "Pizze fantastiche e dove trovarle", presenta una cucina tradizionale di mare, spesso rivisitata con un tocco anni '80. Narrazione digitale, materie prime di qualità, tradizione, eccellenza tecnica in visione moderna, tutto si fonde nel crogiuolo per dare alla trattoria ittica una veste unica, il tutto reso possibile per la passione e l'amore autentico per la cucina.

Chiediamo a Mele come è avvenuto questo cambiamento da Macelleria Di Mare a MaRedizione?

«*Cucino per passione e divertimento ricette golose, facili e veloci. Io sono un chimico farmaceutico, poi sono diventato con il tempo un food creator, mi occupo di realizzare ricette sui social, sulle mie pagine social sia Instagram, Facebook e YouTube e ovviamente TikTok. Collaboravo da esterno con Macelleria Di Mare e realizzavo delle serate tematiche, poi da una chiacchiera con il proprietario Leonardo De Luca, con il quale ci siamo trovati bene in questo anno di collaborazione, è balenata l'idea di farmi entrare in società. Questo mi ha consentito di rendere mio questo posto e di cambiare lo stile, cambiare il nome, sentirlo più mio. Non più una macelleria, che non aveva neanche un'identità ben precisa, ma di farla diventare una vera e propria trattoria di mare che partisse dagli anni '80 e arrivasse poi con le nostre idee e il nostro sapere, la nostra conoscenza a rielaborare quelli che sono i piatti della tradizione gastronomica, non solo napoletana ma anche italiana, europea e straniera. Nel menù abbiamo dei piatti che guardano anche alle taverne spagnole come le calamarelle fritte»*. I giovani sono tradizionalmente orientati al settore food per gli hamburger, quindi carne, come pensa di attrarre questo mercato dei giovani dove lei è un esperto? «*Hamburger e pizza, queste sono le categorie ristorative che attualmente oggi si affacciano ad un target più giovanile. Io ho lavorato nella cucina con i ragazzi di Punto Nave con i quali sono molto amico, ho avuto quella formazione e cerchiamo di posizionarci e di guardare ad un pubblico non solo adulto ma giovanile avvicinandoci alle persone anche con un menù degustazione con il pescato del giorno quello che abbiamo quello cuciniamo»*. Da dove proviene il pesce? «*Ci riforniamo al mercato di Mugnano ed è tutto italiano, le vongole della Sardegna, io sono un ostricaro di secondo livello e faccio parte dell'Associazione Italiana Ostricari, abbiamo una bella selezione di ostriche perché ho scelto di lavorare con ostriche della Sardegna e La Spezia, soprattutto di Olbia, in carta abbiamo la Insula piccola ma molto saporita poi ci affacciamo all'Irlanda alla Spagna e al Portogallo e ovviamente alla Francia»*. Perché avete scelto il nome MaRedizione che vuol dire? «*Parte tutto da un mio intercalare in maniera scherzosa per giocare tra amici io li chiamo maledetti, però non solo per questo il concetto è che il mare è sempre*

stato importante per me in tutte le tappe della mia vita ed è stato proprio come un amuleto o un incantesimo perché ogni volta che avevo bisogno di schiarirmi le idee - sia al liceo che all'università o al percorso lavorativo nell'industria farmaceutica - andavo al mare per distrarmi e per schiarirmi le idee e venivo incantato dal mare, subisco quindi il fascino ma anche la maledizione del mare». Gli fa eco **Salvatore Merolese** collaboratore di MaRedizione: *«Maledettamente noi innamorati del mare siamo anche mareditti, per non dire maledetti, voglio dire che abbiamo portato nell'hinterland di Fratta il pesce, si inizia con il crudo, poi con il frollato non di carne ma di mare, è una novità, offriamo un servizio quasi excelsior, puntiamo alla qualità e alla quantità, il servizio che noi offriamo è elegante, da quando entra il cliente a quando esce, noi cerchiamo di dare non solo un semplice food concept ma, soprattutto, un'esperienza che rimandata al nome MaRedizione, che rimanda a tante cose simpatiche. Abbiamo nel ristorante dei tarocchi che funzionano poi come codice QR per il menù che non è sulla carta ma sul codice QR. Abbiamo un format totalmente completo rispetto agli altri ristoranti di mare perché noi puntiamo innanzitutto all'eccellenza. Noi napoletani siamo superstiziosi, c'è un protocollo non scritto per noi del personale, prima di iniziare a lavorare tocchiamo tutti i corni presenti, quindi lasciamo anche al cliente un corno a tavola affinché possa usufruire di questo amuleto e possa portare fortuna a lui, ma anche a noi, non è vero ma ci credo».*



La trattoria di mare MaRedizione nasce dalla collaborazione avviata circa un anno fa tra **Giovanni Mele** e **Leonardo De Luca**, store manager di Macelleria Di Mare, periodo durante il quale i due hanno organizzato insieme numerosi eventi con la volontà di andare oltre il mondo dei social network e ritrovare l'emozione di vedere le persone assaggiare e godersi un piatto dal vivo. Il concept di MaRedizione si discosta dalle tendenze moderne puramente estetiche o legate al "food porn": la sfida è quella di "far innamorare" le persone di quello che mangiano, attraverso i cinque sensi incluso l'olfatto e dunque tramite il profumo delle portate, proponendo i piatti della tradizione gastronomica italiana e prendendo spunto da ricette anni '80 riproponendole però in una veste rivisitata. Giovanni Mele è un chimico farmaceutico prestato alla cucina pertanto la sua impostazione di base resta protagonista della sua cucina: ne è testimonianza una delle specialità del locale come la genovese, la cui lunga cottura è progettata in maniera scientifica per preservarne gli aromi. L'obiettivo finale di MaRedizione è fare di questo ristorante un "fortino del gusto", un ambiente nel quale i clienti possano sentirsi a tavola, mangiare bene e farsi inebriare dai profumi. Non resta che andare a Cardito per assaporare i piatti della tradizione "maredetti". Il direttore del locale, **Giuseppe**

Iazzetta, consiglia di assaggiare la cotoletta "ammaredetta" dello chef **Giove Basta** che viene fatta col tonno e per contorno delle patate novelle; oppure la salsiccia di tonno alla brace e friarielli e ancora paccheri con sugo di cernia, risotto alla pescatora e linguine agli scampi.

Harry di Prisco

