

**I RISTORANTI  
★TOP★**

# Sì alla fantasia se c'è retroterra.

**Napoletano verace: il Don Alfonso 1890, ristorante di Sant'Agata sui due Golfi di Alfonso Iaccarino, fa delle proprie origini il punto di partenza per iniziare un viaggio nella cultura gastronomica. Il pesce è reinventato in uno stile personalissimo, elegante e fantasioso. Su tutto primeggia un olio di oliva di intenso profumo e sapore delicato.**

di Renato Fiorentini

La ristorazione italiana di qualità progredisce seguendo principalmente due percorsi: alcuni si dedicano all'elaborazione o alla rielaborazione creativa delle ricette delle varie cucine regionali, scandagliando per lo più il repertorio contemporaneo o antico della regione di appartenenza. Altri si affidano con maggiore difficoltà e più alto rischio al proprio estro, proponendo accostamenti di cibi e sapori nuovi ed insoliti ed attuando così quella che viene definita la cucina creativa o di fantasia. In realtà chi percorre questa via, anche ad alto livello, appare per lo più tributario, per l'uso dei prodotti o per il gusto delle preparazioni, della cucina d'Olttralpe e questa è una delle critiche, non sempre fondate, che viene spesso mossa a chi opera seguendo tale indirizzo. Ma a nostro avviso il vero problema è costituito dal fatto che chi pratica la cucina creativa raramente è in possesso di una tecnica e di un gusto in grado di sorreggere i voli della fanta-

sia e pertanto i risultati sono in genere discontinui e mediocri. Il guardare con attenzione e spirito critico i grandi cuochi stranieri, con intento non imitativo bensì emulativo, costituisce invece quel bagaglio d'aggiornamento professionale che, come in ogni arte o mestiere, ogni chef dovrebbe perseguire, mentre in realtà i nostri cuochi, eccettuate poche lodevoli eccezioni, si dividono in due categorie: quelli che non vanno all'estero perché non lo ritengono utile e quelli che ci vanno ma non ci tengono a farlo sapere, per il timore di non essere ritenuti sufficientemente creativi.

Ma sarebbe ora di cambiare il punto di vista, di togliersi dai "filoni", dalle "definizioni", dalle "correnti". Di riconoscersi in radici europee oltre che italiane e regionali. Solo così la nostra ristorazione si metterà al passo di quella internazionale. Un brillante esempio di questo nuovo modo di pensare lo abbiamo trovato, contro ogni aspettativa, sul promontorio di Sant'Agata sui due Golfi (Massa Lubrense-Na), a cavallo tra la costa di

Amalfi e quella di Sorrento, in una regione quindi che non brilla per impegno gastronomico d'avanguardia.

Don Alfonso 1890 è un ristorante già famoso ma è uno dei rari casi in cui la notorietà è inferiore al merito.

Alfonso Iaccarino, scuola alberghiera di Stresa ai tempi d'oro del prof. Mainardi, è la quinta generazione di una famiglia di albergatori. L'amore per la cucina "discende per i rami" (il padre puliva le pesche non col tovagliolo ma con il pennello, per tirar su il pelo!) e ha contagiato Donna Livia, che insieme al marito e ai due figli conduce questo ristorante di grande eleganza, dai tavoli ben distanziati e lussuosamente apparecchiati, dove il servizio è discreto, efficiente e di gran classe, ed ogni ospite è curato amorevolmente anche dai proprietari.

Don Alfonso ci propone una cucina che parte dalle esperienze locali per esplorare altri territori, con scorno dei puristi e beneficio per la cultura gastronomica. E il suo talento inquieto, propenso alla ricerca e alla sperimentazione,



**Alfonso Iaccarino con la moglie Livia all'interno del loro Don Alfonso 1890. Il ristorante eccelle nel menù di pesce ma non mancano prodotti d'importazione: foie gras, angus beef, agnello di Normandia.**

ci offre risultati di altissimo livello nella creazione di uno stile personale e moderno che rifugge dal revival e dal remake a favore di una cucina innovativa, elegante e fantasiosa, ma al tempo stesso intimamente legata all'uso della materia prima del territorio.

Superbo il pesce locale, dai gamberetti con le uova azzurre, tipiche del golfo di Napoli, alle cernie e alle spigole di "nottata" portate dai pescatori della spiaggia di Crapolla, dalle aragoste che qui si pescano tutto l'anno alle vongole e ai frutti di mare freschissimi. Ma la carta non offre solo cucina di pesce: faraone, tagliani e tacchini sono allevati ruspanti, mentre le verdure provengono dagli orti di famiglia. Anche l'olio è prodotto dagli Iaccarino nel loro podere di Torca, a picco sulla costiera, ed è di intenso profumo e di gusto delicato. Un olio di limitatissi-

ma produzione e di superba qualità che esalta la cucina di Don Alfonso basata su combinazioni di sapori semplici netti e precisi. Ma sono proposti, senza preconcetti o prevenzioni, anche i migliori prodotti di ogni provenienza, dal foie gras all'agnello di Normandia all'angus beef scozzese, in una costante ricerca della massima qualità della materia prima.

Una flûte di *Ca' Del Bosco dosage zero* ci ristora dalle fatiche del viaggio ed è un inizio di classe che ben dispone il visitatore. Ci viene servita con un delicato panzerotto di ricotta freschissima ed erbe, di tradizione napoletana ma senza pomodoro. Il nostro pranzo ha inizio con una tartare di gamberetti, ostriche e "caviare" azzurro che stupisce per l'eccellenza della materia prima: i gamberi appena marinati in acqua di mare e limone sono dolcissimi, saporiti e

# CRONACA NOVITÀ INFORMAZIONI CRONACA

ha un arredo in linea con quello del ristorante: boiserie, marmi, sedie Thonet originali.

In questo ambiente accogliente si può mangiare una colazione d'affari come degustare un ricco brunch o solamente sedersi per un tè arricchito dalla raffinata pasticceria realizzata dalle vicine cucine del ristorante *Stendhal*. Naturalmente il *Catè* è aperto anche alla sera e propone una linea di piatti unici, selezionati con l'aiuto di esperti della nutrizione. Ampia scelta tra verdure, carne e pesce, senza escludere le paste trattate con gusto "mediterraneo".

Essenziale ma con nomi selezionati la cantina, alla quale si affianca un ampio assortimento di tè e infusi dai nuovi sapori e profumi. Al bar, oltre alla carta cocktail, c'è anche quella relativa agli yogurt, che al *Catè Stendhal* vengono presentati abbinati ai sapori di frutta e verdura. L'orario di apertura è dalle 10 alle 15 e dalle 17 a oltre le 24. Chiusura il lunedì.

## La plancia di Milano

Lo scorso settembre, dopo tre mesi di lavori di ristrutturazione affidati alla *Orvan Snc*, società specializzata in arredamenti turistico alberghieri, sulle ceneri di un'onesta, ma anonima pizzeria è nato a Milano il ristorante *La plancia* (via G. B. Cassinis 13, tel. 02-5390558). La famiglia Ferrara, già proprietaria del precedente esercizio e di altri in Milano, ha voluto cambiare rotta puntando sulla cucina classica di pesce, pur non abbandonando il tradizionale servizio di pizzeria (riferimenti alla pizza, davvero ottima, non compaiono però sull'insegna del locale). In cucina, Antonio Catalano, un veterano

L'elegante sala al piano terra del ristorante *La plancia*.



dei fornelli che propone una linea gastronomica a base di pesce fresco e di pasta fatta in casa. *La plancia* (10 addetti, 120 coperti) ha le carte in regola quindi per conquistare un posto al sole nel mondo elitario dei ristoranti di pesce milanesi.

## Sala e Cucina Corso Tirrenia

Si è concluso, a bordo della bellissima nave traghetto Emilia, il 1° corso 1988 di Sala e Cucina tenuto dai docenti Vincenzo Tarantino, socio Fic di Palermo, Roberto Solvino maestro della ristorazione, socio Amira e nastro verde d'Europa, e diretto dal commissario di bordo Giovanni Marano. Gli allievi di Sala e Cucina, già personale di ruolo della società *Tirrenia*, troveranno imbarco su uno dei venticinque alberghi galleggianti con un arricchito bagaglio d'esperienza e di aggiornamento tecnico pratico.

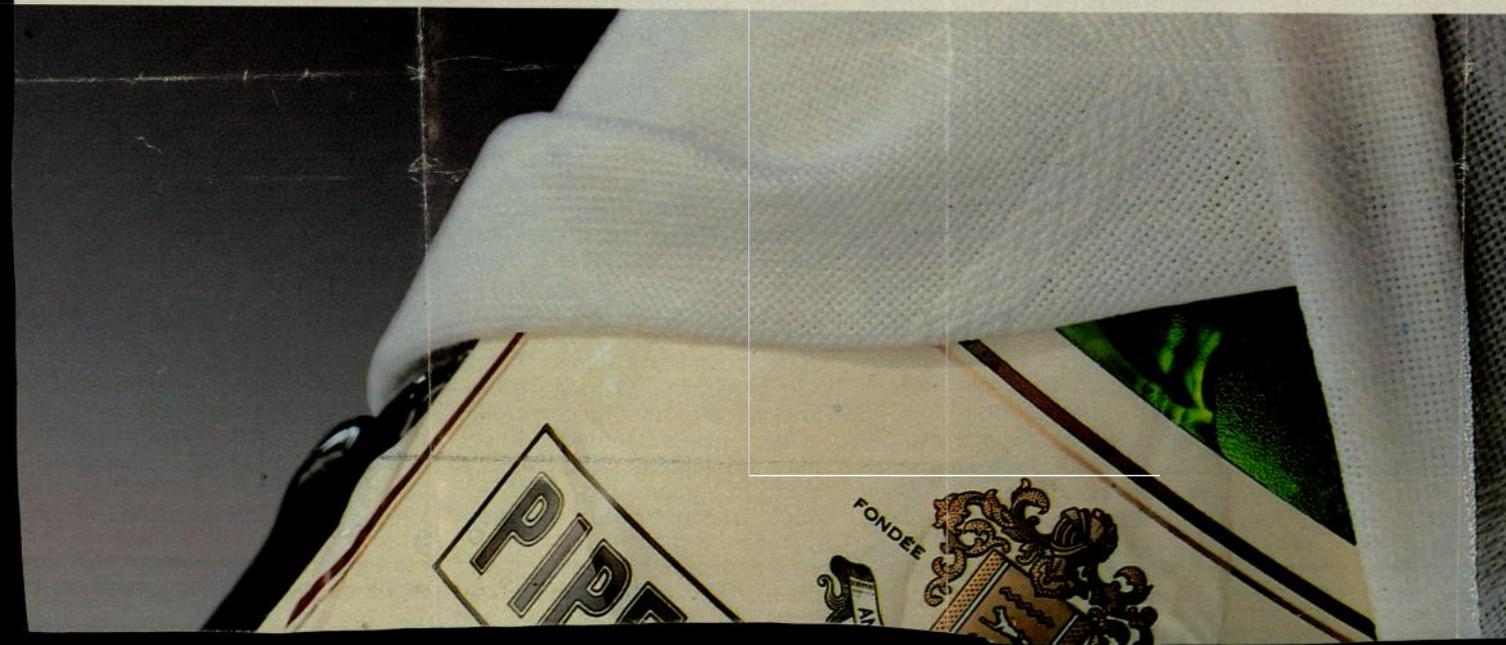
Alla cerimonia di chiusura hanno partecipato, oltre allo staff manageriale della *Tirrenia* di navigazione, il presidente dei cuochi di Torre del Greco Benito Di Cristo, Vittorio Sperone chef dell'hotel *Royal* di Napoli, Salvatore Schifano chef e presidente dei cuochi di Agrigento ed il maître dell'hotel *Royal Arena*.

## Parola mia: Amaretto di Saronno!

Così si è espresso il popolarissimo autore di una delle più fortunate trasmissioni televisive di questi ultimi anni al termine di una simpaticissima gara organizzata dalla *Ilva* di Saronno, produttrice dell'*Amaretto*, e che ha visto per il quinto anno consecutivo giornalisti radiotelevisivi, della carta stampata e personaggi del mondo dello spettacolo riuniti per contendersi il trofeo "cocktail del giornalista".

Luciano Rispoli si è aggiudicato il primo premio nella categoria long drink con *Argento e oro*: 3/10 dry gin, 2/10 *Amaretto di Saronno*, 5/10

Meglio ricordarsene, quando incontrerete quella di sinistra.



\*\*\*\*\*  
dal 1901

N° 47

# L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.c.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 71.01.81 - 71.31.62  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201  
Telegr. Ecostampa - Milano  
Telefax gr. III - 7383882  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

01-4740623PM T01466F 05327L 7  
BAR GIORNALE  
C/O DILETTOSO  
VIA GIOVANNI D'AURISPA 7  
20122 MILANO MI  
DICEMBRE 1988

snigsc

dicembre 1988

## Bar Alberghi Ristorazione GIORNALE

profumati, esaltati dalle loro uova di un bel color turchese che, servite a guisa di guarnizione, impreziosiscono il piatto sia dal punto di vista estetico che gustativo. Un goccio d'olio di oliva del podere *Le Peracciole* equilibra magistralmente i sapori.

Segue una aragosta al vapore con gelatina di pomodoro nella quale gli ingredienti locali sono trattati con tecniche nuove che li nobilitano esaltandone i sapori. Se il pomodoro è il simbolo di questa regione, nulla perde del suo sapore e della sua tipicità in questa preparazione d'alta cucina di suprema delicatezza.

Terminiamo gli antipasti con una terrina di coniglio alla salvia e al tiglio, legata molto delicatamente con la sua gelatina, un piatto di grande freschezza, giustamente acido, giocato sui profumi delle erbe. Ma il registro dei sapori di grande raffinatezza che ha improntato questi piatti non subisce un calo neppure con le classiche linguine alle vongole, perfettamente al dente, nervose scottanti e vivaci: sono senza pomodoro e insieme alle vongole, grandi e veraci, sono frammiste rondelle di minuscole zucchine, non fritte come è d'uso, ma cotte a vapore e poi appena saltate in padella.

Una cucina che siamo tentati di definire classica, se per classico s'intende correttamente una tipologia definita, una forma che si tramanda ma che proprio per questo subisce interpretazioni e si evolve. I riferimenti rimangono quelli tradizionali, ma per diventare plausibili devono caricarsi di presente, anzi di futuro, come avviene in questa cucina attenta da una parte all'avanguardia e dall'altra al mestiere, i particolari del-

l'esecuzione, alla materia prima pregiata.

E seguitiamo su questi livelli con i sapori, minuscoli filetti di triglia (che qui chiamano per la dimensione le mezze triglie) cotti in padella al rosmarino e ricoperti da rondelle di cetriolo, che non coprono ma esaltano il delicato sapore del pesce, mentre, per finire, rinunciamo alla carne a favore di una stuzzicante frittura di alghe, spinaci, gamberetti e calamari: è leggera e croccante, per perfetta cottura ed accompagnata da una raffinata maionese all'aglio fresco.

La carta del dessert ci induce alla golosità e tra le molte allettanti proposte scegliamo un soufflé freddo ai fichi e un semifreddo ai due meloni, entrambi usciti dalle mani di un abile pasticciere.

La carta dei vini è da grande ristorante e la cantina merita di essere visitata. Situata a tre diversi livelli, secondo le differenti esigenze di temperatura e di conservazione, giunge sino a 20 metri nel sottosuolo attraverso un lungo cunicolo scavato nel tufo, che risale all'epoca etrusca.

Se i vini locali, scelti fra le piccole produzioni più qualificate, come quelle che hanno accompagnato il nostro pranzo (il *Falanghina* dell'Azienda agricola Mustilli e il *Preludio n. 1* della tenuta *Torrebuono*) sono piacevolissimi, non mancano, sempre in meditata selezione, i grandi vini italiani segnalati in una carta ampia e professionale, realizzata con la consulenza di Alberto Brovelli, vinaio di Francia in Milano. Ne consegue che la propo-

sta di vini francesi non è sommaria e superficiale ma esauriente e di grande qualità. Distillati d'eccezione ma anche tisane e infusi sono le proposte per il dopo pranzo.

Il costo del più ampio menù degustazione è di lire 65.000 mentre un menù di tradizione di quattro portate è offerto a lire 45.000.

Ma anche scegliendo alla carta il prezzo di un pranzo di grandi soddisfazioni non è affatto eccessivo in relazione all'alto livello del locale.

**UN PRODOTTO:  
SE NON C'È  
SUL BARGIORNALE  
NON C'È**