

SAPORI ECCELSI DALLA COSTIERA PIÙ BELLA DEL MONDO



01

01 **Alfonso Iaccarino con i figli Mario ed Ernesto**
Ph: © Mauro Fiorese

02 **Il peperone e il baccalà**
Ph: © Ennio Calice

03 **Azienda agricola Le Peracciole**
Ph: © Ennio Calice

04 **Tunnel cantina Don Alfonso 1890**
Ph: © Vittorio Sciosia



02

TESSERE LE LODI DI UN RISTORANTE COME IL DON ALFONSO 1890 A SANT'AGATA SUI DUE GOLFI IN PROVINCIA DI NAPOLI, PER OGNI BUONGUSTAIO È FACILE, SEMPLICEMENTE PERCHÉ NON SOLO SI MANGIA BENE, MA ANCHE PERCHÉ LA CUCINA DEL DON ALFONSO È SITUATA AI MASSIMI LIVELLI DELLA CUCINA ITALIANA, DOVE UNA TRADIZIONE CONSOLIDATA SI SPOSA, CON ECCELLENTI RISULTATI, A PREGEVOLI SPUNTI CREATIVI E SUGGERZIONI CULTURALI.

DI **GIACOMO NEWLIN**



Alfonso Iaccarino patron, insieme alla moglie Livia e ai figli Ernesto in cucina e Mario in sala, grazie a questa linea di cucina, hanno portato il loro storico locale ad essere, fuori dalle mode, il locale italiano forse più conosciuto al mondo. Certo che le due stelle Michelin sono importanti, ma la fama internazionale di essere l'ambasciatore della cosiddetta Dieta Mediterranea, che non vuol dire rinuncia, ma gioia di stare a tavola, hanno decretato e decretano da decenni il successo di questo incanto. Incanto poiché Don Alfonso si trova al centro di un paradiso sulla terra, incastonato tra la penisola sorrentina e quella amalfitana. Incanto che ha la fortuna di avere una cornucopia di prodotti naturali e incontaminati che provengono dalla splendida tenuta le Peracciole, situata a Punta Campanella, con vista, da sin-drome di Stendhal, su Capri, dove

05

Baci di calamari con leggero pesto acidulo
Ph: © Ennio Calice

06

Concerto di profumi e sapori di limone
Ph: © Ennio Calice

crescono cedri, limoni, olivi, aromi, ortaggi, tra cui pomodori così veri il cui sapore era dall'infanzia che non provavo, e ancora dove razzolano felici galli e galline e dove le api lavorano alacremen-te per offrirci un miele dai mille fiori mediterranei. Non meraviglia che poeti e scrittori quali Goethe, Tasso, Leopardi, Byron, Ibsen e molti altri, abbiano cercato ispirazione o semplicemente la pace interiore in questi luoghi. Nelle eleganti sale del ristorante in cui si percepisce, fin nei piccoli dettagli, il tocco felice di Livia, si è subito circondati da un'ospitalità vera, spontanea, calda ma mai invasiva, d'altronde è la prerogativa naturale della famiglia Iaccarino, e così ti ritrovi come in famiglia a perfetto tuo agio per poter iniziare un'esperienza gastronomica unica nella sua semplicità. Una semplicità che però è densa di saperi culinari come, tanto per fare un esempio, le varie presentazioni di quel



03

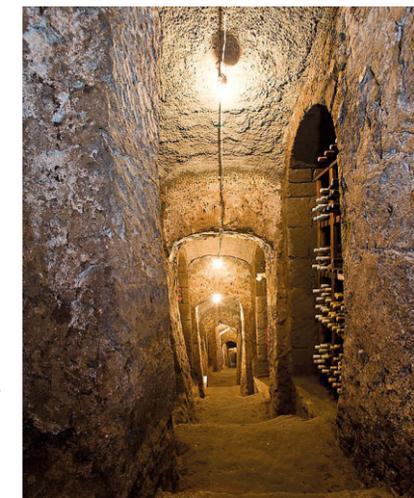
simbolo della cucina campana che è il pomodoro. Lo spaghetti al pomodoro, nella sua apparente semplicità, esce dalla cucina del Don Alfonso, come un piatto regale per il sapore genuino che sprigiona e che esprime gaiezza, che mette gioia al commensale che lo gusta con reverente concentrazione per carpirne l'essenza, la magia. Come lo spaghetti al pomodoro, molti altri piatti della carta trasmettono emozioni, ne cito alcuni: Zeppole di astice in agrodolce con infuso acidulo agli agrumi; La reinterpretazione dell'uovo in tegamino con burrata e tartufo nero; Cernia ai sentori di vaniglia e limone su battuto di patate, zabaione alla colatura di alici e cenere di vegetale; Agnello Laticauda alle erbe fresche mediterranee e Aioli. Alfonso Iaccarino ha chiamato un suo dessert: Concerto di profumi e sapori di limone, un dolce che esprime l'anima di questa terra incantata, dove cedri e limoni, rigorosamente non trattati, maturano al sole e all'aria della costiera più bella del mondo. In conclusione, una delle tante sorprese per chi ha la fortuna di vivere l'esperienza da Don

Alfonso 1890, è rappresentata dalla cantina ricavata da un cunicolo profondo che risale addirittura ad epoca pre-romana e nel quale scendendo si possono ammirare oltre 20.000 preziose bottiglie che riposano in un ambiente non solo ideale, ma anche molto suggestivo, mentre i commensali possono scegliere tra 1300 etichette di grande pregio provenienti un po' da tutto il mondo, in grado di attuare un sontuoso e armonioso incontro con le magnificenze della cucina. E dopo aver provato l'ebbrezza del gusto e di una calda accoglienza, non c'è di meglio che sognare in una delle raffinate suites dell'annesso Boutique Hotel. [U](#)

RISTORANTE DON ALFONSO 1890
Corso Sant'Agata, 11/13
80061 Sant'Agata Sui Due Golfi
Napoli (IT)

+39 081 878 00 26 - 081 878 05 61
info@donalfonso.com
www.donalfonso.com

05



04



06