



Il Ristorante "Terrazze Don Alfonso": sullo stesso versante, è a quattro passi dall'Accademia Aeronautica, di Pozzuoli, si offre allo sguardo e si inquadra in una scenografia naturale, in un abbraccio di verde intenso, di cielo e di mare, che si riflette e si estende in un'incomparabile bellezza.

Infatti la sua posizione pare si protenda verso l'ampilissimo, antistante specchio d'acqua in cui altre perle come: Ischia, Capri, Procida, la Costiera Sorrentina e Capo Miseno, anch'esse, si offrono alla gioia degli occhi, il cui sguardo si va perdendo nell'infinita distesa marina della quale ci si sente irresistibilmente attratti.

Il locale, situato in prossimità della Solfatara, spazia nel cuore dei Campi Flegrei (... i ben noti campi di fuoco), cioè nell'ambito della stessa area geografica dei vulcani che, dall'Etna, attraverso gli strati del fondo marino, raggiungono la Campania: il Vesuvio, ad esempio. Ed è dai luoghi etnei, in cui, dagli occhi di... Tifeo, titano della mitologia greca, si spargeva la materia incandescente, destinata ad alimentare le bocche di fuoco.

Il Ristorante "Terrazze Don Alfonso": Meeting- Congressi- Eventi- Banchetti, inaugurato, nello scorso mese di marzo, con un ricevimento straordinario, e diffusamente esteso al mondo del turismo, e non solo, è stato interamente "pensato" ed ammodernato rispetto ad una preesistente, analoga struttura. Il progetto, dovuto al noto ingegnere Mario Quaranta, deve ai pregi architettonici una

pre maggiore frequenza. Orgoglio, legittimamente difeso e custodito, in questa nuova realtà legata alla ristorazione di alto pregio, che, data la gestione tecnica, confluisce opportunamente, con l'eleganza del ritrovo che può ospitare esponenti di primo piano della vita pubblica italiana e, altresì, come sta avvenendo, una clientela abituale, ormai sempre più crescente, sia pure di elevato livello sociale e professionale.

Il nuovo Ristorante "Terrazze Don Alfonso", che, una volta realizzato, ha segnato un momento di rinnovata fiducia e vigore imprenditoriale del panorama della ristorazione italiana, di ampia portata, con particolare riguardo a quella delle antiche tradizioni della civiltà della Tavola e della Cucina napoletana, costituisce un'ulteriore iniziativa di successo delle attività promozionali della società "Belvedere Enea" in cui opera l'Amministratore Unico, Gianni Bava, che è titolare, in altro settore, di un'importante azienda



propria connotazione, sia pure in stile moderno di sobria, ma decisa eleganza, con soluzioni di corrispondente carattere d'arredamento impiegato, specie nella grande Sala Ricevimenti (250 coperti). Quest'ultima, situata al piano terra, è fortemente caratterizzata dalla presenza- in gran numero-, da lampadari d'arte che si distinguono, per l'insieme della loro singolare spettacolarità (specie di sera) durante le occasioni conviviali che si svolgono con sem-

commerciale nell'ambito dell'economia nazionale.

La struttura è stata progettata per consentire agevolmente specifiche richieste di ospitalità. In tal senso il locale oltre la Sala Ricevimenti, conta tre sale interne: una per 60 coperti, due per 70 posti a sedere e un arioso spazio esterno, al primo piano, ove sono situate le ormai famose terrazze, che offrono una disponibilità di 80 coperti.

IL RISTORANTE "TERRAZZE DON ALFONSO": UN VERO ANGOLO DI PARADISO

di Enzo Manzoni

Sulla strada panoramica di Pozzuoli
aperto un nuovo, esclusivo locale
per raffinati gourmets

La brigata di cucina è affidata allo chef Felice Ponari, proveniente dal ristorante

"La Sagrestia", di Napoli, ove ha operato per circa vent'anni; mentre, alla guida della squadra di sala, è approdato il dinamico maître d'hotel Stefano Piccirillo.

In un contesto del genere, che all'utilità aziendale di un alta resa qualitativa, in cui si sommano le specializzazioni delle categorie impiegate, corrisponde un esito assolutamente positivo. La stessa struttura si avvale dell'esperienza professionale del direttore del complesso: Gaetano Riccio. Già Maestro di Cucina ed Executive Chef, che, a sua volta, ha maturato circa 35 anni di competenza manageriale in grandi aziende alberghiere e di ristorazione. Tra le sue varie cariche professionali il maestro Riccio, è presidente regionale dell'Unione Regionale Cuochi Campania (U.R.C.C.), e sempre per la Campania, è Delegato del sodalizio "Discepoli D'Auguste Escoffier".

"Terrazze Don Alfonso": Via S. Gennaro Agnano, 86 - 80078 Pozzuoli (NA), Italia, Tel. + 39 081 76.22.747 - Fax + 39 081 23.03.656 - www.terrazzedonalfonso.it.
Giorno di riposo: lunedì. Prenotazione gradita. Parcheggio custodito. Animazione, musica dal vivo: a richiesta. Sottofondo di musica registrata. Il locale, oltre a svolge-

re attività rivolta ai banchetti, veri e propri, è abitualmente disponibile come ristorante "alla carta".

Nel raggio di una media distanza, da qui, sono visitabili siti archeologici e riferimenti d'arte, e monumentali risalenti all'antichità.

Ma, questa sorta di appassionata unione per il "buon rendere" al dato gastronomico, con l'apporto specifico da parte della gestione aziendale, ha messo a punto una strategia commerciale sia per i piatti di mare: vera vocazione, considerata l'ubicazione, che per le specialità della cucina marinara nella quale, a sua volta, confluisce un'ampia offerta di piatti di terra. Per le preparazioni di piatti di mare vi si adotta un'abile soluzione: ogni mese, con la disponibilità di quattro menù, a distanza di tre mesi l'uno dall'altra.

Tra le varie liste, qui si segnalano alcune raffinate preparazioni. Ecco un succulento esempio, tra gli antipasti: Carpaccio di polipo al limone e ostrica dell'atlantico in manto rosa; Anelli di calamaro farcito e polipetti veraci in guazzetto vesuviano; Finissima di vitello con lame di pera e fonduta calda di gongorzola. Tra i primi piatti: Fettucce di grano duro con medaglione di coccio imperiale; Paccheri di Gragnano con tartufi, fili di melanzane e pecorino; Spaghetti con crema di pomodori verdi e granella di noci sorrentine. Tra i secondi piatti: Rotolino di spada e mozzarella in salsa di greco di tufo; Filetto di rombo gratinato con panura all'erba cedrina; Trancio di tonno rosso scottato all'aceto balsamico. Specialità della casa: Stuzzicherie marinare; Linguine alla "Don Alfonso" (scampi, polipetti e frutti di mare); Pezzogna del mediterraneo alle olive.

E fra i dessert: Babà al caffè; Trincetto di caprese con salsa al liquore strega e bastoncini croccanti; Trasparenze di ananas con gelo alla mela verde e fragoline di bosco.

La carta dei vini presenta, tra gli altri: Feudi di San Gregorio, Mastroberardino - Fiano di Avellino; Villa Matilde Falerno del Massico; Casa d'Ambra, tenuta Frassitelli; Cantine Grotta del Sole, Falanghina dei Campi Flegrei. Fra i liquori: Nocillo "I Curti"; Limoncello "Il Convento"; Amaro Sibilla Varnelli; Quintessensia "Nonino".

In questo quadro d'insieme: dato mitologico, fertilità del territorio, raffinata gastronomia... luogo incantevole; "Terrazze Don Alfonso", sensazione di paradiso.

"Terrazze Don Alfonso"
Via S. Gennaro Agnano, 86 -
80078 Pozzuoli (NA), Italia
Tel. + 39 081 76.22.747 -
Fax + 39 081 23.03.656
www.terrazzedonalfonso.it
Giorno di riposo: lunedì.
Prenotazione gradita
Parcheggio custodito