

Eccellenza mediterranea



Situato nel cuore della Penisola Sorrentina e della Costiera Amalfitana, tra il Golfo di Napoli e quello di Salerno, grazie alla dinastia degli Iaccarino, “Don Alfonso 1890” è da decenni simbolo massimo dell’ospitalità e dell’Alta Cucina.

Sembra di arrivare a casa. Tanto è il calore con il quale si viene accolti al “Don Alfonso 1890”, ristorante e Boutique Hotel, conosciuto, apprezzato e frequentato dai personaggi più famosi dell’arte, della politica, del cinema, dello sport e dal turismo di élite di tutto il mondo. Un esempio di accoglienza a trecentosessanta gradi, al-

l’insegna dell’eccellenza, creato nel centro di Sant’Agata sui Due Golfi, sopra Sorrento, dalla ferma volontà e dalla passione di Alfonso e Livia Iaccarino.

«Freschi sposi, abbiamo lanciato la nostra sfida negli anni ’70», dice con un sorriso Livia, «nonostante il parere contrario della famiglia che non credeva nella riuscita dei nostri sogni, e abbiamo trasformato

in ristorante la pensione fondata appunto nel 1890 da nonno Alfonso». Lui in cucina, a proporre i piatti della tradizione mediterranea, spesso rivisitati senza nulla togliere al sapore; lei solare, spontaneamente cordiale nell’accoglienza, sempre impegnata con il giusto atteggiamento e una cortesia innata a che tutto funzioni alla perfezione. Sfida vinta, visto che oggi “Don Alfonso 1890”, due stelle Michelin e membro del circuito Relais & Chateaux, è uno dei templi sacri della cucina italiana. Un sogno trasformato in realtà dal duro lavoro di Alfonso e Livia, affiancati oggi dai figli Mario ed Ernesto, sempre guidati dalla loro lungimiranza e apertura, che mai ha però rinnegato la tradizione, mantenendo un’identità precisa, legata a quella terra. Impiegando quindi come ingredienti



In apertura, la zona relax dell’hotel “Don Alfonso 1890”.

A fianco, la famiglia Iaccarino: da sinistra, Don Alfonso e la moglie Livia, insieme ai figli Ernesto e Mario.



soprattutto le materie prime del luogo, pasta di grano duro, pomodoro, olio extravergine di oliva, mozzarella, carni e pesce, frutta e verdura, fichi, arance e limoni, miele e tutte le erbe aromatiche della zona. La famiglia Iaccarino è riuscita nell'intento di innovare con rispetto, con il risultato di creare un luogo unico, all'insegna dell'accoglienza e del sorriso, ricco di fascino e di storia. A cominciare dal palazzo napoletano del XIX secolo immerso in un colorato giardino mediterraneo con piscina, sul quale si affacciano anche la suite, detta "La Casa del Poeta", che fu esclusiva dimora dello scrittore Salvatore Di Giacomo, e una Scuola di Cucina. A completare il piccolo borgo, una costruzione che comprende anche una biblioteca fornita con vari libri di gastronomia e ricette, nonché una boutique, dove si possono acquistare prodotti locali e dell'azienda agricola biologica di famiglia, Le Peracciole. Da qui, si accede alla suggestiva cantina ricavata da un secolare cunicolo sotterraneo, profondo circa 35 metri, che termina in una stanza di affinamento per i formaggi. Unica nel suo genere, conserva la bellezza di oltre 25mila bottiglie per 1300 etichette, che possono riposare e invecchiare a temperatura costante tutto l'anno. I vini provengono da ogni parte del mondo, frutto anche di frequenti viaggi alla loro scoperta;

alcuni sono alquanto rari e di gran pregio, e fanno da ottimo complemento ai meravigliosi piatti, ricchi di sapori e colori, serviti durante i pranzi e le cene.

Grazie agli arredi confezionati a mano da artigiani locali, si alterna ovunque negli ambienti un gioco tra suggestioni antiche e moderne, che frequenti ristrutturazioni - affinate dal gusto squisito di Livia - non fanno che esaltare. Le camere e le suite sono tutte diverse una dall'altra. Eleganti, ariose, spesso con un terrazzo, offrono quanto di più curato e lussuoso si possa immaginare e nulla è lasciato al caso. L'atmosfera che si percepisce rende il "Don Alfonso 1890" un luogo davvero unico. Ogni dettaglio rimanda ad una filosofia dell'accoglienza che coniuga tradizione e innovazione, le due parole chiave che hanno accompagnato negli anni l'attività degli Iaccarino.

Da sempre, il loro obiettivo è quello di prendersi cura di ciascun ospite con professionalità ed emozione; l'ospitalità gourmet di "Don Alfonso 1890" rappresenta infatti l'opportunità di vivere un'esperienza di cibo, natura, cultura e storia.

L'attenta regia di questa magica atmosfera è del capofamiglia Alfonso: personalità affascinante, innumerevoli storie da raccontare ricche di aneddoti, che ha saputo passare il testimone ai figli, Mario,

Da sinistra, la vista dell'Isola di Capri dall'azienda agricola Le Peracciole, un'immagine della cantina e una fra le tante prelibatezze della casa, "Concerto di profumi e sapori di limone".

elegante padrone di sala, maestro sicuro e discreto nell'accogliere e guidare gli ospiti, ed Ernesto che, nella splendida cucina a vista completamente maiolicata, conduce il timone secondo la secolare filosofia degli Iaccarino, utilizzando ingredienti di primissima qualità e applicando tecniche sapienti e moderne.

Quella di Ernesto - primo italiano a ricoprire la carica di presidente europeo dei Jeunes Restaurateurs d'Europe - è una cucina che nasce dalla passione ma viene creata con razionalità, studiando i dettagli e le sfumature. Una cucina che parla del territorio e delle sue tradizioni con uno stile attuale, alternando e mixando sapori e consistenze con impareggiabile maestria, e nel contempo dimostra tutta la preparazione e cultura del suo artefice. Le sue sono composizioni d'arte con accostamenti di gusti inediti che fanno emozionare, poesie di sapori che presuppongono una sapiente ricerca.

In carta, che viene rinnovata sul filo dei



Un particolare della sala da pranzo dell'hotel.

della Casa, c'è il primogenito Mario, maître della Maison. Anche Mario, come Ernesto - che è laureato in Economia e commercio - ha fatto un percorso articolato prima di scegliere di rientrare e fare la sua parte in famiglia. Dopo studi a indirizzo scientifico, è rimasto all'estero per molti anni e vari periodi di formazione in giro per il mondo in tutti i settori dell'accoglienza alberghiera di alto livello. Poliglotta, riservato, elegante, dietro al sorriso aperto e gioviale nasconde un'estrema attenzione a tutto quanto lo circonda, all'ospite innanzitutto che deve sentirsi accudito e vezzeggiato, ma anche al coordinamento e all'efficienza del servizio di sala.

Tutta la famiglia, pur amando profondamente la propria terra, ha molto viaggiato, traendo dalle numerose esperienze tutto quando poteva essere profittevole, ampliando mente e orizzonti.

Non è dunque un caso se è nata la Don Alfonso Consulting & Distribution, società di consulenza nel settore della ristorazione, con una sezione dedicata alla distribuzione di prodotti alimentari locali di alta qualità. La società, oltre che occuparsi della distribuzione di prodotti d'eccellenza del 'made in Italy', fornisce anche consulenza nell'ambito dell'alta ristorazione in Italia - San Barbato - e all'estero - Macau, Nuova Zelanda, Toronto - grazie alle competenze acquisite in tanti anni: ciò ha reso gli Iaccarino ambasciatori del 'made in Italy' in alcune tra le location più prestigiose al mondo, per la cucina, per l'eccellenza delle materie prime e dei vini, per il design e l'eleganza.

«Ci siamo proiettati in questo business con grande entusiasmo», commenta Mario Iaccarino, «altri rapporti si stanno intrecciando e nuove consulenze si stanno delineando con importanti esponenti dell'hôtellerie mondiale». L'obiettivo è sempre quello di replicare la formula vincente della casa, applicandola correttamente in base anche ai parametri locali.

Una formula dalla filosofia semplice, semplice: attenzione a tutte le esigenze dell'ospite, qualità e freschezza degli ingredienti, professionalità, cordialità, eccellenza. In tutto.

Donatella Révay

prodotti di stagione, rimangono sempre proposte storiche, ormai dei classici che quasi si identificano con il Don Alfonso, come il "Vesuvio di Maccheroni", ma ogni anno ne nascono di nuove. Inutile descrivere i piatti, bisogna davvero vederli e assaggiarli per capire tutto l'immenso lavoro e la tecnica che si nascondono dietro a ogni composizione. Trovano posto accomodamenti arditi come il "Gelato di anguilla, caviale, pasta alla rosa canina e battuto di erbe selvatiche", che si confrontano con altre creazioni come la reinterpretazione dell'"Uovo al tegamino con burrata e tartufo nero", oppure gli "Spaghetti con sgombro, pangrattato, pinoli e cipolla caramellata su salsa di rapa e pesce Alalunga" e tante, tante altre stupefacenti leccornie.

Gli elementi di base della cucina mediterranea ci sono tutti, solo le interpretazioni divergono. I dolci poi sono davvero golosi, presentati in maniera raffinata e perfettamente coerenti con la grande tradizione dolciaria del Sud: "Sfogliatella napoletana", "Millefoglie con mela annurca, crema di castagne e melagrana", "Concerto di limoni", sono solo alcuni esempi

della grande offerta, per non parlare della piccola pasticceria, un capolavoro per gli occhi e per la gola. E per finire, liquore di limone, dalle limonaie di Punta Campanella.

È qui, nell'azienda agricola biologica di famiglia, Le Peracciole, all'estremità della penisola Sorrentina, che Alfonso Iaccarino segue personalmente le coltivazioni delle materie prime alla base delle preparazioni. «È il mio paradiso!», osserva raggianti, «tutto quello che viene raccolto qui, e che ovviamente è bio, è destinato al ristorante e alla produzione delle nostre marmellate, dell'olio, dei liquori di limoni che poi vendiamo in tutto il mondo». L'azienda si estende per otto ettari lungo terrazze digradanti a picco sul mare, proprio di fronte a Capri. Tra uliveti, incredibili gallerie di limonaie, distese di erbe officinali, orti, alveari, un pollaio, questo è davvero un angolo di Paradiso.

Da qui provengono l'olio extravergine, le erbe che profumano i piatti, le uova, la frutta. Colori e profumi indimenticabili.

A condividere lo scettro dell'accoglienza, accanto a mamma Livia, Regina Madre