

speciale AROMI & SAPORI

IL MATTINO
28 OTTOBRE 2009
SPECIALE
AROMI & SAPORI

Il successo del ristorante "Al Convento" è nella cucina, ovvero nella maestria con cui Antonella Tramontano inventa e prepara i suoi piatti, e nell'esperienza e nella tenacia di suo marito Giuseppe Coppola, il cui sogno da bambino era aprire un ristorante proprio nella sua Materdomini. E il sogno si materializza tre anni fa, e seguendo la passione di una vita, quella per la buona cucina, Coppola decide di scommettere nel suo quartiere, una sfida che lo porterà presto a coinvolgere il resto della famiglia. Un'avventura emozionante questa della famiglia Coppola, che di portata in portata è riuscita a costruire la base del proprio successo, frutto del coraggio di investire in un luogo in cui il mangiar bene è la regola. Cura dell'ospite, prima di tutto. Interpretare i gusti dei clienti è la sfida di ogni ristoratore e questo Giuseppe lo sa bene, tanto che per soddisfare i palati più diversi preferisce offrire sempre diverse opzioni a quanti decidono di sostare ai tavoli del suo ristorante. "Mi piace che i miei clienti abbiano l'opportunità di scegliere tra diverse portate e, rinnovando periodicamente le ricette, si può offrire un ventaglio di sapori sempre nuovi", questo lo spirito con cui Coppola affronta il

AL "CONVENTO"

Un sogno che diventa realtà



suo lavoro. Un universo non facile quello della ristorazione. Sacrifici tanti, ma altrettante le soddisfazioni raccolte in questi anni dalla famiglia Coppola, che ha puntato tutto su una cucina ricercata e di qualità. Ed è una



disposizione dei tavoli possa variare assecondando le diverse esigenze della clientela. Ma ciò che cattura lo sguardo è la cucina, separata dal resto della sala semplicemente da vetri. E' lì che Antonella crea e stupisce i suoi ospiti, elaborando ottime specialità. Lavora ai fornelli, sceglie e prepara i piatti, che sono sempre ben curati al momento della presentazione. E mentre si sperimentano nuovi abbinamenti di sapori per soddisfare l'appetito del cliente, sono continui gli investimenti nel rinnovare ambienti e temi per stupire con un tocco di originalità quanti decidono di ritornare "Al Convento". E' Giuseppe il factotum, si occupa della cantina, dell'allestimento in sala, ma soprattutto della accoglienza e della cura della clientela. Ai tavoli, oltre all'immanicabile padrone di casa, pronto a consigliare le portate del giorno, anche i suoi tre figli che, divisi tra studio e

Quando la cucina è arte

E' di buon mattino che Giuseppe Coppola fa tappa al mercato del pesce, poi in giro tra verdure, frutta e carni alla ricerca del prodotto migliore. Poi in fretta al ristorante, dove Antonella con sana pignoleria passerà al setaccio quanto acquistato. "Tutto ciò che entra nel ristorante viene selezionato



con cura. Non amo molto i rappresentanti", chiosa Giuseppe con ironia, preferisce raggiungere le aziende produttrici e soprattutto quando si parla di vini. Discreta la cantina, in cui si ritrovano sia le etichette più rappresentative d'Italia, sia vini a produzione limitata. Tra gli antipasti, rigorosamente a base di pesce, non si può restare indifferenti dinanzi al "buccaccio di fagioli di Sarcone e frutti di mare", servito in tavola nel tradizionale vaso. Sublimi i primi piatti proposti dalla casa: tubetto alla cetarese (colatura di alici, bottarga e pinoli, e a richiesta come tocco finale una spruzzata di ricotta affumicata di pecora); gnocchi con patate, zucca e mazzancolle o con la variante di pomodorini siciliani e cozze di Arbore. Per i dolci, che potranno essere accompagnati da passiti, acquaviti e distillati italiani, ci si affida alla millenaria arte pasticceria napoletana che saprà regalare un finale di tutto rispetto e per il quale non potrà mancare in sala il saluto dello chef, accolto molto spesso dagli applausi di quanti hanno ben gradito la qualità e l'estro della sua cucina.

sfida vinta, visti i consensi raccolti nel tempo, e non solo dai clienti abituali. Chi raggiunge il cuore di Nocera Superiore ed è alla ricerca di un luogo dover rifocillare mente e corpo, non può non raggiungere la suggestiva basilica di Materdomini, della cui ombra godono i tavoli del ristorante "Al Convento", sistemati d'estate all'esterno nel giardino adiacente. Basterà scendere solo qualche gradino per trovarsi in una sala arredata con gusto e sobrietà. Novanta circa i posti a sedere, sebbene la



lavoro, non fanno mancare il loro apporto nella gestione dell'attività. L'equilibrio tra gusto e qualità delle materie prime utilizzate e l'ottimo rapporto qualità/prezzo fanno del ristorante "Al Convento" una meta obbligata per gli amanti della cucina italiana, come testimoniano i riconoscimenti da parte della Regione Campania e dell'Accademia di Servizi e Cucina di Milano.



(le foto sono di Gerardo D'Elia)