

SUL SUGGESTIVO PANORAMA

Eleganza e professionalità al "Donnanna" di Posillipo

Tre piani di sorprese al "Donnanna", il nuovo locale di via Posillipo 16 che, per la verità, sfugge ad ogni definizione: sta tra il ristorante e il lounge bar, tra lo spazio per ricevimenti e la sala da tè. Affacciato sul panorama suggestivo di Palazzo Donn'Anna, sorge sulla spiaggia dove si accede attraverso una veranda riscaldata in cui è possibile trattenersi. Più intimo e raccolto il piano che dà sull'arenile, sontuoso e spazioso il piano centrale, che pare sospeso fra la roccia della costa, completamente a vista sul lato lungo del salone, e l'azzurro del mare che penetra nell'ambiente attraverso le grandi finestre che vi si affacciano in una linea continua. L'eleganza la fa da padrona e impreziosisce uno spazio che, per la posizione straordinaria in cui si trova, è già, di per sé, unico, ma che gli arredi raffinati e le originali trovate architettoniche rendono accogliente e caldo. Ma non è tutto. Superato lo stupore per l'unicità del luogo, c'è ancora da sbalordire per la qualità della cucina. Sotto la guida dello chef Enzo Stingone, le proposte per il pranzo e la cena sono tutte all'insegna della tradizione mediterranea, ma assolutamente originali sia per la particolarità delle presentazioni, sia per gli abbinamenti inconsueti ma assolutamente gustosi. L'organizzazione è quella, premiata da anni di successi, della ditta Sire, specializzata nel catering di qualità. Sicché ce n'è veramente per tutte le esigenze: dal pranzo della domenica alla ricorrenza importante, dal brunch di rappresentanza al meeting di lavoro, l'accoglienza è garantita, insieme alla soddisfazione degli occhi e del palato. Ne è stato dato un saggio veramente riuscito, nel corso della serata inaugurale, dove alla ricchezza di aperitivi e stuzzichini offerti per l'happy hour, ha fatto riscontro la varietà del buffet della cena: un trionfo di primi colorati, con pesci e carni in bella vista e un'offerta di formaggi da gourmand. Per non parlare delle sorprese tenute in serbo alla presentazione dei dolci, curati dal maestro pasticciere Alfonso Gentile: cioccolatini al mou e al marzapane, bolle di cioccolato tartufate, piccoli semifreddi al rum e cacao, alla menta e all'uva passa, lecca lecca al caramello speziato, accompagnati da ottimi distillati e liquori di ogni tipo. Anche le scelte per l'intrattenimento degli ospiti sono certamente da segnalare per qualità e classe: estremamente raffinati i tableaux vivants dell'Accademia degli Artefatti e il jazz etnico di Salvatore Ponte e Antonino Talamo. Non poteva mancare una nota d'artista: molta curiosità hanno destato le creazioni di Giovanni Scaturro che, servendosi di forchette e cucchiaini, riesce a realizzare le forme più strane e divertenti di gioielli e oggetti di design. E c'è anche una novità per gli sposi: domenica potranno recarsi al "Donnanna" per la manifestazione "Fai tendenza sposati con... noi", un'occasione per avere consulenze personalizzate e gratuite da esperti wedding planner e conoscere le dimore gestite da Sire.

[AP]