

HOME RUBRICHE ROSMARINO TV CHI SIAMO CONTATTI

Al Pastabar Leonessa cambio di regia. Il nuovo corso con lo chef Alfonso Porpora

marzo 3, 2018

PastaBar Leonessa, ristoranti Campania



NOLA (NA). E' dell'81, originario di Gragnano, da circa 15 anni vive ad Agerola, piccolo comune in terrazza sulla costiera amalfitana.

Inizia il percorso ai fornelli all'Istituto alberghiero di Vico Equense. Da li ha inizio un intenso viaggio tra ristoranti rinomati, dal **St. Hubertus tre stelle Michelin sulle Dolomiti, alle cucine di bordo di Costa Crociera e Msc;**

da Ciccio Cielo Mare e Terra di Amalfi al San Pietro di Positano; dal ristorante Quattro Passi di Nerano a L'Altro Vissani a Todi. E' in sintesi il percorso professionale di **Alfonso Porpora, il nuovo chef del Pastabar Leonessa dell'Interporto di Nola.**

Aria gioviale, meticoloso ed attento ad ogni gesto, curioso per natura, con l'innata capacità di elaborare ed organizzare al meglio il proprio team, spronandoli con entusiasmo e passo sicuro, risultato del senso di sacrificio e grande esperienza acquisiti sul campo.

Doti riconosciute addirittura in Francia, dal ristorante stella Michelin dell'Hotel Villa Belle Rose, con il premio "Meilleur employé de la saison".

"L'esperienza al San Pietro e' stata sicuramente la più incisiva per il mio stile in cucina e per la mia organizzazione lavorativa. Inoltre dal 2016 fino ad oggi ho avuto l'onore di essere il sous chef del ristorante stellato Terrazza Bosquet al Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento - racconta Alfonso Porpora, nuovo chef del PastaBar Leonessa - Un percorso che mi ha permesso di acquisire grande esperienza nell'organizzazione e coordinamento di brigate importanti di cuochi rinomati, passando dalla cucina mediterranea delle navi da crociera ai menù di ristoranti con stelle Michelin. Il Pastabar Leonessa per me è una grande sfida. Il Brand si presenta con molteplici aspetti, con diverse tipologie di cucina e servizio, in continuo cambiamento seguendo i tempi ed esigenze della clientela, con un'elasticità e semplicità sorprendente".

Il Pastabar Leonessa creato dai fratelli Oscar, Luigi e Diego con il supporto del papà Antonio nel 2015, quale evoluzione della produzione artigianale del Pastificio napoletano con sede a Cercola e a San Giorgio a Cremano, si è infatti presentato fin dai primi passi come innovativo nel settore ristorativo, appunto per i diversi ambienti e servizi creati nell'area di 1000 mq presenti nell'Interporto.

Diverse tipologie di servizio si mescolano in modo equilibrato, **in un unico ambiente che ospita self service e take away, angolo PastaBar dove**

poter assaggiare un primo piatto veloce seguito dal caffè, e l'elegante ambientazione del ristorante con annesse cucine. Lo stile architettonico, creato in esclusiva per i fratelli Leonessa, accompagna le diverse ambientazioni, creando riservatezza e apertura delle sale, giocando con gli arredi, colorati e mai chiassosi.

Ciliegina sulla torta? La familiarità che si respira ad ogni passo, tra il personale in sala, in cucina e di servizio al bar. Il giovane team, coordinato da **Diego Leonessa e Cesare Angrisani e con la direzione di Raffaele Rinaldi**, accoglie ogni giorno la clientela con un sorriso e un gran senso di ospitalità, garantendo dal lunedì al venerdì dalle ore 6.00 alle ore 18.00, sempre e comunque lo stile Leonessa, dove la qualità ha il sapore di casa, nei sapori e nei rapporti umani.

Lo chef Alfonso Porpora ha dunque arricchito la ricetta, con nuovi menù, grande professionalità e consolidando un percorso che punta a volare alto. Ha preso possesso delle cucine da qualche settimana, ma è già pronto a presentare il nuovo menù, con i piatti stagionali che daranno il benvenuto alla primavera.

