

# Viaggiando per convegni

a cura del "Viaggiatore"

## Ristorante e Pizzeria doc "Al Convento" sulla collina dei Camaldoli a Napoli



La quinta edizione del Corso SCAPE 2013 a Napoli, della Scuola Nazionale di Citometria, ci ha dato l'occasione di godere, ancora una volta, della gastronomia e della squisita accoglienza del Ristorante e Pizzeria doc "Al Convento" sulla collina dei Camaldoli di Napoli.

Ritorniamo sempre con piacere per la cucina e l'accoglienza in questo ristorante e pizzeria incastonato sulla collina e che si affaccia sui Campi Flegrei e con una vista mozzafiato dall'isolotto di Nisida, propaggine del Capo di Posillipo e che giunge fino a Capo Miseno, Procida, Ischia e nei giorni di tramontana fino all'Isola di Ponza e Ventotene. Il ristorante, ha un ampio parcheggio, al cui centro troneggia un maestoso albero di noci, che in queste setti-

mane è carico dei suoi frutti e pronto a fornire, seguendo un'antica tradizione, il 23 giugno, vigilia di San Giovanni Battista, le noci per la preparazione del "Nocino", da lasciare in infusione per i canonici 40 giorni.

Gli amici del GIC sono accolti dalla famiglia Garofalo, con calorosa e simpatica gentilezza in cui spiccano l'autorevole Sig. Mario, la maestria da chef della Signora Anna insieme ai figli Antonio e Simona; i Collaboratori sono sempre gentili ed affabili, sia quelli di sala che quelli in cucina, ed un apprezzamento particolare è dovuto al "Pizzaiuolo" per la "sapienza" nella preparazione della lievitazione e nella cottura.

"Al Convento" è un posto dove si può apprezzare un'atmosfera serena e rilassante e dove l'amore per la buona cucina è coltivato e fatto fiorire con ricette della gastronomia tradizionale partenopea, che mani esperte trasformano in saporitissime e delicate prelibatezze, preparate con ingredienti genuini e freschi: dallo spettacolare assortimento di antipasti, di mare e di terra, tra cui si esaltano quelli di verdura come le zucchine alla scapece, una buonissima insalata di polipo verace, mozzarelle di bufala "tipo aversana", come pure la pasta, tra cui ricordiamo con piacere "le linguine alla puttanesca" con autentiche olive di Gaeta-Itrane, oppure la specialità della casa: le "pennette al convento"; a nostro parere l'eccellenza viene raggiunta con le pizze, che sono tra le migliori di Napoli, ed in cima alle quali collochiamo la pizza in bianco con provola e friarielli.

È sempre molto piacevole e rasserenante passare un paio d'ore "Al Convento", sia in occasione di viaggi di lavoro che per una vacanza turistico-culturale, con la famiglia, godendo del terrazzo con vista mare spettacolare, e suggestivo se ci si sofferma a scrutare la costa di Capo Miseno in cui si riescono a distinguere i porti naturali della flotta romana, da cui partì in nave Plinio il Vecchio per andare ad osservare l'eruzione del Vesuvio del 79 d.c.; la flotta al cui comando era Plinio il Giovane che ci ha lasciato quello che si potrebbe definire una dettagliata descrizione con carattere di osservazione scientifica dell'eruzione del Vesuvio che si erge maestoso nel panorama che si osserva dalla collina dei Camaldoli.



**Al Convento**  
Cupa Camaldoli 14, Napoli  
Tel: 081 5874293

