

La “Pizza Pompei” di Gino Sorbillo da oggi alla Locanda della canonica di Amalfi

2 Agosto 2023

di Redazione



AMALFI – A pochi mesi dall’inaugurazione di Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel, seconda proprietà dell’omonimo Gruppo in Italia, la “Pizza Pompei” del maestro **Gino Sorbillo** è nella carta de La Locanda della Canonica Pizzeria e si va ad aggiungere alle otto straordinarie pizze d’autore del menù firmato Sorbillo.

Ispirato dalla recente scoperta di un affresco, risalente a 2.000 anni fa, che raffigurava un piatto simile alla pizza, rinvenuto a Pompei, lo chef Gino Sorbillo ha realizzato una nuova creazione: l’esclusiva “Pizza Pompei” combina le tradizionali tecniche di preparazione della pizza napoletana con ingredienti dell’antica epoca romana, tra cui verdure a foglia, acciughe,

una rivisitazione moderna del Garum, la tradizionale salsa di acciughe, condita con noci, scorza di limone e olive. Infondendo l'essenza della storia nelle sue creazioni, lo chef Gino mira a trasportare i commensali indietro nel tempo, deliziandoli con un'esperienza autentica e speciale.

In onore dell'ambasciatore della pizza italiana nel mondo, il rinomato scultore napoletano **Marco Ferrigno** ha realizzato una statuina del presepe che raffigura Gino Sorbillo e la pizza de "La Locanda della Canonica Pizzeria by Gino Sorbillo" con il Duomo di Amalfi. Nel centro storico della città partenopea, in Via San Gregorio Armeno, la famiglia Ferrigno incanta bambini e adulti realizzando le famose statuine del presepe, una tradizione tramandata da inizio '800 di generazione in generazione e che oggi Marco continua con grande impegno e passione.

La Pizzeria La Locanda della Canonica, aperta poco più di un mese fa, vanta una vista spettacolare sul meraviglioso panorama della Costiera Amalfitana ed è il luogo perfetto dove gustare un menù caratterizzato da piatti freschi tipici del territorio, tra cui le alici di Cetara, la mozzarella e la ricotta di Agerola, il Provolone del Monaco e le erbe aromatiche dell'orto del convento.

Oltre alla Pizzeria, l'offerta gastronomica di Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel è ampia e variegata e include il ristorante gourmet Dei Cappuccini a cura dell'executive chef **Claudio Lanuto**, che offre un'esperienza gastronomica fortemente legata alla storia del territorio con tocchi innovativi e talvolta sperimentazioni, La Locanda della Canonica, perfetta per un light lunch con un menù caratterizzato da piatti freschi tipici della cucina italiana mediterranea, il Bar Dei Cappuccini, per un caffè mattutino, un pranzo leggero o un drink al tramonto con cocktail personalizzati e il meraviglioso Bar della piscina, dove godere dei sapori tipici campani disponibili tutto il giorno.

Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel è la seconda proprietà del Gruppo Anantara Hotels, Resorts and Spas in Italia dopo l'apertura di Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel e rappresenta l'ottava proprietà del brand in Europa, a conferma della strategia di espansione del marchio a livello europeo.

Situato in una delle destinazioni più famose d'Italia, in uno dei monumenti più iconici della Costiera Amalfitana, un convento dei Cappuccini del XIII secolo costruito a picco sulla scogliera, a soli 15 minuti a piedi dal centro di Amalfi e a circa 90 minuti di auto dall'aeroporto internazionale di Napoli, l'Hotel rappresenta la soluzione perfetta per chi desidera una fuga facilmente raggiungibile e allo stesso tempo riservata.

La struttura ha ufficialmente aperto le porte accogliendo i suoi ospiti in camere e suite elegantemente rinnovate dopo un lavoro di ristrutturazione dell'edificio, risalente a 800 anni fa, che ha preservato con attenzione le caratteristiche storiche del luogo, tra cui i chiostri e la chiesa barocca, completa di altare in marmo e pavimento in maiolica. Della facciata sono stati attentamente conservati i materiali e i colori originali. Il design degli interni si ispira al convento e alla vita semplice e artigianale dei monaci che per secoli hanno abitato questo luogo, con materiali naturali – legni, pelli, fibre naturali e metalli preziosi, impreziositi da dettagli di lusso che contraddistinguono il brand Anantara.

L'albergo, con un totale di 52 camere e suite, ospita anche il ristorante gourmet Dei Cappuccini a cura dell'executive chef Claudio Lanuto, La Pizzeria La Locanda della Canonica di Gino Sorbillo, la seconda Spa italiana firmata Anantara e un centro fitness di ultima generazione con attrezzature all'avanguardia TechnoGym. Inoltre, la struttura offre un'ampia terrazza con piscina panoramica a sfioro sul bordo della scogliera e una Cappella del XIII secolo, una delle location per matrimoni più belle ed esclusive della costiera amalfitana.

Anantara è un marchio di ospitalità di lusso per viaggiatori moderni, che li collega a luoghi, persone e storie autentiche attraverso esperienze personali, e fornisce una calorosa ospitalità nelle destinazioni più emozionanti del mondo. Questa collezione di hotel e resort unici e progettati in ogni dettaglio regala una finestra attraverso la quale viaggiare in nuovi territori, curando le esperienze di viaggio di ogni cliente.

Dalle città cosmopolite alle sabbie del deserto fino alle isole lussureggianti, Anantara collega i viaggiatori all'indigeno, portandoli nel lusso autentico e ospitando con passione e competenza. Il portfolio vanta oggi oltre 40 splendidi hotel e resort situati in Thailandia, Maldive, Indonesia, Vietnam, Cina, Cambogia, Malesia, Sri Lanka, Mauritius, Seychelles, Mozambico, Zambia, Emirati Arabi Uniti, Qatar, Oman, Tunisia, Portogallo, Spagna, Ungheria e Italia, con una rete di proprietà future in Asia, Medio Oriente ed Europa.