



Del maestoso trofeo disciplina

Continuano le serate culinarie per omaggiare le numerose coppe vinte dal Virtus Libera Crypton questa volta è il turno.

La location uno dei ristoranti che vanno per la maggiore nell'intera isola: Il Limoneto" del patron Nello Calise. Favolosa l'accoglienza e i piatti portati a tavola. Una scelta vincente per il trofeo più importante del trentesimo Torneo Amatoriale.

Sicuramente gli organizzatori del Torneo Amatoriale non si sarebbero mai aspettato l'entusiasmo che sta coinvolgendo il mondo pallonaro foriano. Un mondo a secco di successi da anni e che sta festeggiando con e la società che milita da anni nel torneo amatoriale più importante di Ischia: la Virtus Libera. La quale quest'anno ha trovato anche numerosi sponsor: su tutti la catena di negozi Crypton di Luciano Parrinello. È importante, anche per capire cosa sta diventando il torneo amatoriale, ricordare anche gli altri sponsor che hanno permesso alla Virtus Libera Crypton di aggiudicarsi il gran numero di Coppe: l'assicurazione Italiana di Cristina Galano, Neon Verde da sempre vicino alla Virtus Libera, Mega sport, Don Michele Caputo che non ha fatto mancare il suo sostegno morale e materiale, l'assicurazione Castaldi Di Francesco Castaldi che pur militando in un'altra squadra che ha partecipato all'amatoriale non ha voluto far mancare al suo primo amore calcistico il sostegno. Grande è stata anche la soddisfazione dei dirigenti storici Gigino Oriali e Giovanni Sandokan che hanno visto finalmente coronato il loro sogno rincorso da anni e anni di partecipazione. Ma soffermiamoci sulla splendida serata passata al Ristorante Limoneto, dove la squadra, i dirigenti e alcuni accompagnatori sono stati ricevuti con la solita simpatia e professionalità che caratterizzano tutto lo staff del Ristorante Il Limoneto. Un gruppo giovane ma affiatatissimo e con grande professionalità che ha come obiettivo primario il soddisfare il cliente in tutti i sensi. Due soprattutto: la vista e i sapori, perché i piatti del Limoneto prima ti affasciano quando arrivano sulla tavola e te li mangi con gli occhi per poi passare subito in bocca per essere gustati e apprezzati. Ed è una vera e propria celebrazione degli altri sensi. Nello Calise ha creato uno staff davvero eccezionale quest'anno che vede la brigata di sala diretta brillantemente da Vito Calise e Mariano Calise. La brigata di cucina completamente rivoluzionata e messa nelle mani del giovane, ma espertissimo Chef Gianluca D'Ambra, che dopo aver girato praticamente i migliori ristoranti europei, italiani e Messicani ha deciso di mettersi alla prova accettando la proposta del patron Nello Calise. Come secondo Gianluca ha voluto Luciano Villani che ha vissuto con lui le esperienze Francesi e napoletane; come assistenza la scelta è caduta sul valido giovane Christopher RuseK. La

pizzeria da anni è saldamente nelle mani di Domenico Iacono. La pasta di Gragnano ai sapori di mare, il pesce fresco isolano, il filetto argentino farcito con rucola e scaglie e le pizze di Domenico, le specialità di casa. La serata della Virtus Libera Crypton è iniziata con l'aperitivo a base di bruschetta, fiori di zucca ripieni di crema di ricotta e zeppoline di alghe con spicchi di pizza di vari sapori. Si è passato poi ad un ricco antipasto formato da una porzione di san Jack con verdure gratinate con spruzzo di formaggio; involtini di melanzane; una tortina di pasta blisè con stracciatella di bufala e fiori di capperi; patata alla cenere ripiena di purè di broccoli con speck e provola; fagioli in tegamino con crostone, ricotta tapenada con crostini; per finire un filetto di carne argentina contornata da patate al forno. La chiusura è stata altrettanto brillante con la torta di donna Patrizia che ha chiuso la splendida esplosione di sapori e gusti che ha caratterizzato la lunga serata di festeggiamenti. Alla fine sincere strette di mano e tanti ringraziamenti con l'appuntamento per la prossima annata calcistica.