



## ***Cucina - Alfonso Crisci è il nuovo Executive Chef del ristorante Barrique e del Bistrot Epos***

**Roma - 11 dic 2020 (Prima Pagina News) Scelto da Felice Mergè, patron ed enologo delle cantine Poggio le Volpi e Masca del Tacco. Nei piatti innovazione, creatività e giochi di tradizione!**

Vulcanico e amante della tradizione, il cuoco nato alle pendici del Vesuvio viene scelto da Felice Mergè per guidare i suoi ristoranti: il bistrot Epos e il ristorante Barrique. Inizia l'avventura ai fornelli per Crisci che fa vivere nei suoi piatti ricette antiche, rese contemporanee da moderne tecniche di cottura e di preparazione. Alfonso Crisci veste anche i panni del narratore, entrando in sala e regalando un'esperienza gastronomica avvolgente, trasportando gli ospiti in un vivace mondo di racconti del gusto. "A tre anni dall'inizio di questa mia avventura nel mondo della ristorazione – racconta Felice Mergè, Oliver Glowig ha deciso di percorrere nuovi cammini e le nostre strade si separano: è stato un bellissimo incontro e una indimenticabile esperienza e sarò sempre grato a Oliver di aver condiviso con me il suo grande amore per l'Italia e le bellezze del nostro Paese, segnando il percorso d'eccellenza di Barrique ed Epos. Il cammino ora prosegue con Alfonso Crisci che, come Oliver, mi ha colpito per la passione e la profonda conoscenza della cucina italiana e a cui sono orgoglioso di dare il benvenuto: un nuovo ciclo si apre qui a Monteporzio Catone". Parole più che gradite da Crisci, il nuovo arrivato in casa Poggio Le Volpi, che commenta: "Essere qui e proseguire il cammino di uno chef come Glowig mi riempie di orgoglio: la fiducia di Felice Mergè e Rossella Macchia, general manager, è stata immediatamente corrisposta e sono sicuro che sarà un cammino ricco di soddisfazioni e successi: questa è ora la mia casa e sono qui per dare il massimo". Alfonso Crisci, classe '77, con esperienze in Francia e in Spagna, accede a Epos e Barrique dopo aver maturato una lunga esperienza di cucina. Originario di San Gennaro Vesuviano in provincia di Napoli, una terra florida a pochi passi dal cratere, dove nascono i pomodori del piennolo, Crisci ama stare dietro ai fornelli, ma soprattutto in mezzo ai clienti a svelare cosa ha "in caldo" per loro: è uno chef-mattatore perché per lui è sempre un piacere raccontare personalmente ingredienti e tecniche di cottura. "È ormai una tradizione consolidata nel tempo e che mi ha permesso di far appassionare alla mia cucina tante persone", spiega Crisci, che di questo suo risultato riconosce i meriti della moglie, Carmela Simonetti, che ringrazia: è una professionista del vino molto preparata, ma allo stesso tempo, è anche timida. Così, per sopperire alla sua indole riservata, ha sempre spinto lo chef a essere portavoce in prima persona del suo pensiero gastronomico, entrando in sala e spiegando le portate in carta. Così, da un gioco di squadra, è nato il valore aggiunto della sua professionalità: a ogni servizio si metteva in scena uno spettacolo, con la preziosa presenza di Alfonso che narrava i suoi piatti. "Sin dal primo momento in cui l'ho conosciuto – spiega Rossella Macchia – ho capito che era la persona giusta per noi e che poteva continuare il lavoro che Oliver ha iniziato: ho trovato in lui la figura pronta a prendere in mano le redini di un progetto che va

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



portato avanti con impegno giorno dopo giorno, con determinazione e un po' di testardaggine. In più, sono assolutamente innamorata della cucina di Crisci: semplice e immediata, mi ha conquistato, colpendo sia me che Felice grazie al prezioso equilibrio di sapori".Epos Bistrot | Poggio Le Volpi Via Fontana Candida 3/C | Monte Porzio Catone (RM) Tel. 06.9416641 [www.eposbistrot.it](http://www.eposbistrot.it)

*(Prima Pagina News) Venerdì 11 Dicembre 2020*

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS  
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009  
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma  
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577  
E-mail: [redazione@primapaginaneWS.it](mailto:redazione@primapaginaneWS.it)