



Università degli Studi di Napoli  
"Federico II"

Corso di Laurea in Scienze del Turismo ad Indirizzo Manageriale  
Laboratorio interdisciplinare  
"Diritto, etica e responsabilità di impresa"

Caso aziendale:

Don Alfonso 1890, un'impresa a conduzione familiare di un piccolo paese del Sud d'Italia  
assurta a struttura di fama internazionale



# Storia

- ❖ Nel 1869 nasce **Alfonso Costanzo Iaccarino**. Appena adolescente decide di seguire gli zii oltre oceano. In America fa di tutto, perfino l'assistente di pugili professionisti. Impara a conoscere il mondo. Nel 1890, a ventuno anni, decide di ritornare in Italia dove incontra Herr Brandmeier, uno dei tanti tedeschi che intraprendono il "Grand Tour" senza mai completarlo, stregati dalla bellezza della nostra terra. Con lui Alfonso dà vita ad un albergo-ristorante. È l'inizio della storia...
- ❖ Alcuni decenni dopo, il nipote Alfonso, che respira l'aria nell'albergo di famiglia fin dalla più tenera infanzia, incontra Livia e alla fine degli anni Sessanta la sposa; nel 1980, i due decidono di abbandonare la gestione dell'albergo per dedicarsi completamente al **Ristorante Don Alfonso 1890**, intitolato al nonno e che avevano fondato insieme nel 1973.  
È in questi anni che inizia la **sfida: fare grande ristorazione nell'Italia del sud impiegando le materie prime del luogo e l'olio extravergine di oliva.**
- ❖ Nel 1990 il legame con il loro territorio si rafforza con l'acquisto **dell'Azienda Agricola "Le Peracciole"**, un modo per disporre sempre di **materie prime autentiche e genuine.**
- ❖ Nel 1999 i due figli di Alfonso e Livia si uniscono all'azienda di famiglia. Ernesto, dopo una laurea in Economia ed una esperienza manageriale in una multinazionale a Milano, si dedicherà d'ora in poi soprattutto alla cucina. Mario, dopo aver frequentato la scuola alberghiera a Ginevra e varie esperienze in ristoranti ed alberghi compresi tra Francia e Germania, decide di occuparsi dell'accoglienza degli ospiti.

# Location

- Il Relais & Châteaux Don Alfonso 1890 sorge su un promontorio dai paesaggi maestosi posizionato tra il golfo di Napoli e quello di Salerno. Esso è situato a **Sant'Agata Sui Due Golfi**, graziosa e tranquilla cittadina della **Penisola Sorrentina**.



# La filosofia

L'attività del Don Alfonso 1890 si sviluppa attorno al legame profondo tra il **territorio** e la **tradizione culturale** senza però togliere spazio all'**innovazione**.

- Innovare mantenendo l'identità del luogo.
- Qualità assoluta delle materie prime.

*«Il lavoro dell'uomo, la sua professionalità e la capacità d'innovare nel rispetto della tradizione, sono il miglior veicolo per svelare al mondo la cultura e i valori di un territorio. Il cibo che diventa patrimonio di una terra e ne è la sua espressione, al pari di un monumento o di una rappresentazione architettonica».*

# Il ristorante



La **cucina** del Don Alfonso 1890 si basa su tre principi:

- *mediterraneità*
- *qualità assoluta delle materie prime*
- *modernità.*



# Elementi caratterizzanti:

- rispetto per l'identità **mediterranea**
- **materie prime** del luogo rigorosamente **biologiche**
- **olio extra vergine d'oliva biologico**
- metodi di cottura che non alterano la qualità del cibo: **cucina ad induzione**
- **preservare** il più possibile il **sapore** e le **proprietà nutritive** delle materie prime preferendone il consumo in giornata evitando lo shock termico
- **NO** all'uso di **OGM**



# L'azienda agricola

Da oltre vent'anni i piatti che danno loro successo partono dalla propria azienda agricola "**Le Peracciole**", nel verde inviolato di **Punta Campanella**. L'attività agricola del Sig. Alfonso Iaccarino, con la collaborazione dei suoi agricoltori, segue scrupolosamente i canoni dell'**agricoltura biologica**.



# L'agricoltura biologica

**Operare secondo i canoni dell'agricoltura biologica significa:**

- ***non adoperare nessun prodotto chimico*** di sintesi, cioè creato in laboratorio, né nelle coltivazioni, né nella conservazione e trasformazione dei prodotti;
- ***non ricorrere a nessuna tecnica di lavorazione distruttiva***, come scassi ed arature profonde;
- ***impiegare esclusivamente materiali organici*** e minerali di origine naturale;
- ***non utilizzare organismi geneticamente modificati (OGM)***, né tantomeno fertilizzanti o antiparassitari chimici.
- ***rispettare i naturali cicli stagionali e le caratteristiche del terreno***, assicurando l'ideale produttività delle piante e favorendo la diversificazione e il ripopolamento della flora e della fauna;
- ***agire a favore della vita "biologica"***, cioè piantare siepi, arbusti ed alberi e ricreare habitat naturali idonei ad insetti, animali ed uccelli, per offrire un prodotto sano e vitale per la natura e per il consumatore;
- ***investire in un'agricoltura alternativa ed ecocompatibile***, rispettosa della natura e dell'uomo, perché la salvaguardia dell'ambiente è un dovere per questa generazione e per quelle future.

Sulla base del vecchio Reg. CEE 2092/91, superato dal nuovo Reg. CE 834/07 e dal Regolamento di applicazione CE 889/08, possono definirsi biologici solo quei prodotti contenuti almeno il 95% di ingredienti biologici.



# "Le Peracciole"



# Sostenibilità ambientale

- Realizzazione di un ristorante in cui non è presente **nessuna forma di combustione**, dove tutto funziona elettronicamente (**cucina ad induzione**)
- Utilizzo dei **pannelli fotovoltaici** per produrre **energia pulita**
- Smaltimento dei rifiuti attraverso la **raccolta differenziata**
- **Riciclo dei rifiuti organici** attraverso la propria attività agricola
- **Agricoltura biologica**
  - Meno energia fossile
  - Meno gas serra
  - Meno consumo di acqua
  - Meno pesticidi
  - Più valore nutrizionale
  - Salvaguardia delle varietà locali



# Responsabilità sociale

- **Valorizzazione del territorio**
- Rispetto per l'**identità culturale** del luogo
- **Difesa dei valori culturali** della **civiltà contadina** e dei **prodotti agricoli locali**
- Attenzione per la **qualità dell'alimentazione** (Alimentazione Mediterranea per prevenire malattie cardiovascolari)
- **Rapporto con i dipendenti** basato sulla **stima** e sulla **collaborazione**, facendo della loro **crescita professionale** un punto di **forza aziendale**
- **Scuola di cucina in sede**, l'obiettivo dei laboratori è quello di **trasmettere le tecniche di preparazione** degli alimenti e delle pietanze mediterranee seguendo la **ricerca della qualità** assoluta
- Ernesto Iaccarino è primo vice presidente dei **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, l'associazione che riunisce giovani chef di comprovato talento e abilità con l'obiettivo di stimolare solidarietà e amicizia
- Applicazione del **D. LGS 231/01** recante la "Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni anche prive di personalità giuridica".



*"Solo dopo aver studiato, approfondito e rispettato la tradizione, si ha il diritto di metterla da parte, sempre però con la consapevolezza che le siamo debitori, per lo meno, d'aver contribuito a chiarirci le idee. Naturalmente, se si resta ancorati al passato, la vita che continua diventa vita che si ferma ma, se ci serviamo della tradizione come d'un trampolino, è ovvio che salteremo assai più in alto"*

**Eduardo De Filippo**

Progetto realizzato da  
*Filomena Mollo*