

Buon Mangiare

↳ Santa Di Salvo



Il lusso della cucina semplice

Chi ama Capri di amore non commerciale, vorrebbe ritrovare più spesso le atmosfere raffinate e trasgressive che nei primi del Novecento fecero dell'isola uno scrigno di lusso e cultura. E ricordarne i protagonisti, letterati ed artisti che l'adottarono come luogo dell'anima. Nascosta agli occhi del diligente gusto nazional-popolare, Villa Marina è un'apparizione, un sogno a mezza costa, la voglia intelligente di osare finalmente qualcosa di diverso. Belle, bellissime le 21 suites dedicate ciascuna a un personaggio-simbolo di questo lembo di terra. Geniale l'idea di renderle totalmente diverse l'una dall'altra adattandole al modo dei capresi adottivi. Così nella Malaparte troviamo arredi che richiamano la celebre casa a gradoni, nella Krupp i decori sono in acciaio, nell'Ada Negri i rivestimenti in ardesia, nella Neruda la volta è a botte come la casa di Cerio che ospitò lo scrittore cileno, nella Gracie Fields la vasca con roccia affiorante ricorda la sinuosa piscina della Canzone del Mare, e si può continuare a lungo. Nella Spa con piscina panoramica anche le docce sono emozionali.

Ci siamo dilungati tanto perchè questo modo nuovo di concepire lo spazio e l'accoglienza lo abbiamo ritrovato spiritualmente identico al Ziqu, il ristorante di questo riservato hotel letterario. Giovane lo chef, Mino Chiafele, arrivato qui dalla Puglia sotto i buoni auspici della direttrice Claudia Core, che a Castellaneta Marina ha lavorato in un grande complesso. Il lancio del locale (a proposito, non chiedete il significato del nome perchè non c'è) è stato affidato a una serie di serate «afrodisiache» nei venerdì di agosto, letture e piatti dal libro di cucina erotica di Norman Douglas. Ma al di là di ostriche e crostacei, rafano e champagne, qui la cucina si mostra

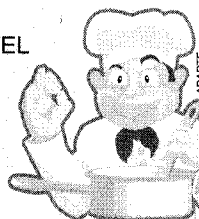
open air come il tramonto che si gode dalla magnifica terrazza. Cioè semplice e genuina, con prodotti di qualità e la voglia di regalare emozioni. Carpacci di polpo e di manzo, affumicati di mare e verdure dell'orto per gli antipasti. Tra i primi di mare un risotto mantecato all'astice e i tagliolini freschi agli scampi, ma ci si può lasciar sedurre anche dagli gnoc-

ZIQU

VILLA MARINA HOTEL
Via Provinciale
Marina Grande, 191
CAPRI (Napoli)
Tel. 081-8376630

Chiusura: mai

Prezzo medio: 70 €



Cucina				
Ambiente				
Lista vini				
Conto				
1	2	3	4	5
scadente	discreto	buono	ottimo	eccellente

chi verdi in salsa d'acciughe e olio al tartufo o dai paccheri al caviale di melanzane e basilico con caciotta grattugiata. Il giovane Chiafele lavora bene con la griglia, sia per il pescato del giorno, sia per le verdure, accompagnate da scamorza affumicata, sia per la carne: tagliata di manzo con radicchio trevigiano, torunedos con cubetti di patate al rosmarino. Dalla carta dei dolci abbiamo gustato un piccolo soufflé al cioccolato fondente, salsa di cioccolato bianco e peperoncino. Servizio un po' lento, ma la piacevolezza del luogo lascia scorrere l'attesa. Da rinforzare la carta dei vini, che accoglie attualmente una sessantina di etichette.

rubriche@ilmattino.it