



Ostrica d'autore a Capri

Villa Marina hotel&Spa: la cucina scopre Venere

Incontri di gola e di parole a Capri: dal libro **Venere in cucina** di Norman Douglas, edito da La Conchiglia, nascono le cene afrodisiache di Ziqù, il ristorante del nuovo e raffinato Villa Marina Hotel&Spa. A partire dal 1 agosto, **tutti i venerdì sera del mese**, lo chef **Mino Chiafele** interpreterà alcune ricette descritte e commentate dal raffinato scrittore austriaco che dal 1946 al 1952 - anno della sua morte - dimorò a Capri. Ricette di mare e di terra dove il *fil rouge* è l'ingrediente afrodisiaco: dalle ostriche ai crostacei, dal rafano allo champagne, dal riso nero al pollo al curry "per epicurei vecchieggianti", dalla zuppa di mandorle ai crostini di acciughe "famosi per la loro capacità di risvegliare le bramosie", scrive Douglas. Menù tematici, inso-



▲ Uno dei piatti raccontati.

liti e curiosi, accompagnati dai vini dell'azienda Villa Matilde, il Falerno bianco e il Falerno rosso del Massico. Per ogni ricetta una lettura, brani scelti tratti dai libri che Douglas scrisse a Capri. Il tutto in un'atmosfera di grande fascino, con i tavoli open air che guardano il mare nella luce magica del tramonto.

Info 081 8376630. (M.B.)