

RISTORANTE ZIQUÙ

sapori
autentici
mediterranei

Tradizione
e creatività
in cucina
all'interno di
una splendida
struttura
affacciata sul
mare, l'Hotel
Villa Marina
sull'isola di
Capri



IL GUSTO DELLE ECCELLENZE LOCALI CON IL TOCCO INNOVATIVO DELLO CHEF MANUELE CATTARUZZA 



ella magica isola di Capri, in un luogo sospeso nel tempo e affacciato su un mare che ha come orizzonte il Golfo di Napoli e il Vesuvio, si trova

Villa Marina, casa esclusiva nata come abitazione privata nel 1915 e diventata dal 2008 tempio dell'accoglienza. In questa splendida struttura che ha visto snodarsi la storia e alternarsi personaggi importanti, l'apertura verso gli ospiti è portata avanti da un intreccio di donne forti e determinate, che qui si sono susseguite nel corso del tempo, a partire dall'illuminata Carmi. È in questo contesto che parla di eleganza, giardini rigogliosi, relax e bellezza, che si trova il **ristorante Ziqù**, vero tempio del gusto aperto sia agli ospiti di Villa Marina che a commensali esterni. A realizzare piatti che parlano di territorio con materie prime di eccellenza, c'è lo **Chef** quarantasettenne **Manuele Cattaruzza**, la cui passione per la cucina affonda le radici lontano nel tempo.

“Sono praticamente nato tra i fornelli, dato che i miei genitori hanno avuto per quarantadue anni un ristorante pizzeria a Pordenone – ci ha raccontato - Mia mamma lavorava in cucina, mentre papà faceva le pizze. Quanto a me, stavo sempre con mamma, ho imparato da lei; ancora adesso le chiedo consiglio. Più di tutto mi affascinavano le paste fresche, lei ne faceva tante, preparava gli gnocchi, i ravioli, i tortellini, le tagliatelle. Ero rapito anche dai sughi, dal pentolone di ragù che bolliva per ore e ore. Tornavo da scuola e andavo subito in cucina: mia madre i primi tempi mi cacciava. Quando poi ho iniziato a frequentare la scuola alberghiera, i miei genitori mi hanno permesso di fare qualcosa nel nostro ristorante. Anche se ben presto mi hanno spinto a fare delle esperienze fuori, consigliandomi di andare a Venezia dove tutti i cuochi di Pordenone si recavano per crescere: era la piazza dove c'erano i grandi alberghi”. Una formazione che inizia in Italia, ma che ben presto, raggiunta la soddisfazione della prima Stella Michelin, lo spinge oltre il confine per sperimentare. Ma cosa ama cucinare lo chef Cattaruzza e in che modo porta la cultura culinaria friulana nei suoi piatti? “A me piace molto cucinare la carne, amo la selvaggina, anche se a Capri prepariamo fondamentalmente pesce. Quanto alle mie radici friulane, non posso dire di avere avuto grandi esperienze in Friuli: ho lavorato solo nel ristorante di casa, poi sono andato via, prima al Danieli a Venezia poi all'hotel Eden a Roma. Le mie prime vere esperienze sono state in grosse strutture con cucina internazionale, nelle quali si preparava principalmente il pesce. Ho lavorato anche a Londra, dal Mandarin Oriental Hyde Park hotel sono passato allo storico ristorante tristellato

Le Gavroche e infine allo Stefano Cavallini Restaurant at the Halkin, unico ristorante italiano stellato all'estero, dove sono rimasto quasi tre anni come Sous Chef. Tornato in Italia, ho lavorato al Grand Hotel Quisisana a Capri, dove ho conosciuto mia moglie, e poi al JW Marriott Capri Tiberio Palace”. È nel 2014 che Manuele Cattaruzza diventa lo Chef Esecutivo del Villa Marina Hotel & Spa, dal quale non è più andato via. Qual è il tratto distintivo della sua cucina? “Quello che più mi appassiona è utilizzare la materia prima, che sia, se possibile, del territorio. A Villa Marina abbiamo tante verdure che produciamo noi, trovo che sia fondamentale. Amo la semplicità, ma anche servirmi di qualche tecnica moderna, curare la presentazione dei piatti, che sia colorata e simpatica. Detto questo, il gusto deve essere quello della tradizione”. E cosa ci consiglia di mangiare lo Chef, se decidiamo di regalarci un'esperienza da Ziqù? “Sicuramente lo spaghetti aglio, olio e peperoncino con gli scampi e le mandorle: è semplice e buono. Ma anche i crudi e tutti i nostri pesci, che sono locali. Pane, grissini, taralli e dolci, inoltre, sono fatti in casa. E poi, se amate la tradizione caprese, non perdetevi la parmigiana di melanzane, il raviolo caprese realizzato con pasta non all'uovo, caciotta semi stagionata, maggiorana, un po' di parmigiano”.

Il ristorante Ziqù

Un pergolato elegante e raffinato, con una suggestiva vista sul mare, dove le specialità della tradizione locale vengono rivisitate in chiave contemporanea. La materia prima è di altissima qualità: dalle verdure eccellenti, alle erbe aromatiche fino al miele in favo. Terra e mare si avvicendano, insieme ai pomodori, alla mozzarella, ai limoni, alle spezie tipiche dell'isola di Capri. Il pesce è il protagonista da Ziqù ma lo Chef Manuele Cattaruzza si cimenta anche in prelibati piatti di carne. Il menù cambia tre volte, seguendo la stagionalità, pur mantenendo alcuni piatti signature. Ottima la colazione d'autore, ma anche i pranzi o le cene, accompagnate da un sottofondo di musica jazz.



Tartare di gamberi rossi con soia, avocado e mango

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

• 400 g di gamberi rossi sgucciati • 1 mango • 1 avocado • 1 piccolo scalogno tritato • 100 ml di olio evo • 120 g di pomodori ciliegini • 20 ml di salsa di soia • sale, pepe ed erba cipollina tritata q.b.

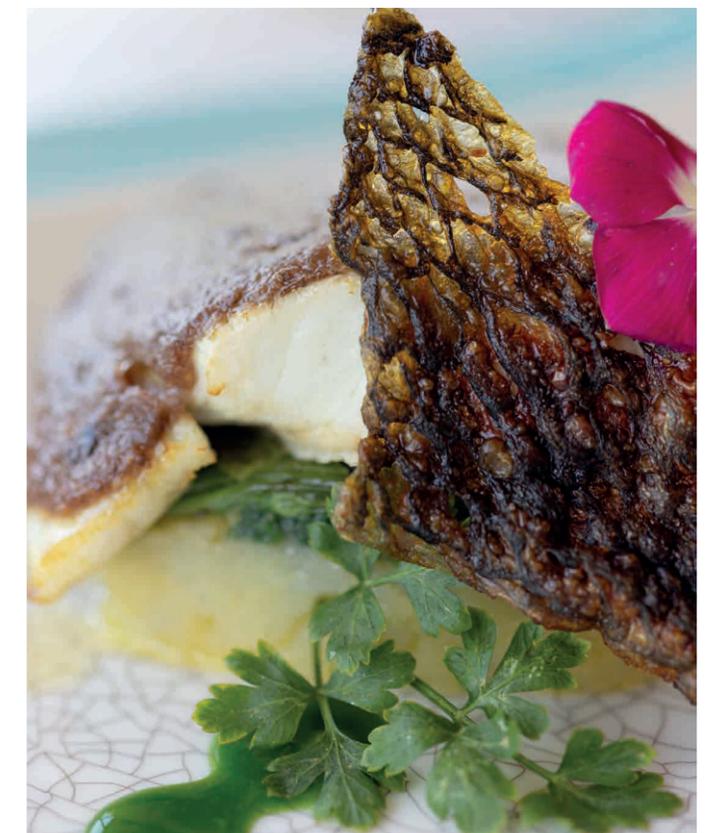
• **Sminuzzare** i gamberi e metterli in una ciotola, condirli con salsa di soia, olio evo, pepe, erba cipollina e lasciare marinare per 10 minuti. • **Sbucciare** l'avocado e il mango, ridurli in piccoli cubetti e adagiarvi su i gamberi. • **Realizzare** un condimento cremoso frullando i pomodori ciliegini con un pizzico di sale e olio evo, aggiungere l'emulsione alla tartare, lasciandone poca da parte. • **Comporre** il piatto secondo il proprio gusto e terminare guarnendo con il restante condimento di pomodoro e un filo di olio evo.

Ricciola alla griglia servita con la sua tartare, patata, rafano ed emulsione di pomodoro

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

• 1 ricciola intera di circa 1,5 kg • 400 g di patate • 20 g di rafano fresco • 400 g di pomodorini datterini • 1 g di xantana • 80 ml di olio evo • salsa di soia q.b. • sale e pepe q.b.

• **Sfilettare** la ricciola e ricavarne 4 tranci di circa 160 g l'uno, tagliare la restante parte in piccoli cubetti per la tartare. • **Frullare** i pomodorini datterini con olio extra vergine, la xantana e un pizzico di sale per ottenere l'emulsione di pomodoro, dopodiché filtrarla alla cinese. • **Bollire** le patate, pelarle e schiacciarle con l'aiuto di una forchetta, condirle con sale, olio e rafano fresco grattugiato. • **Condire** la tartare con la soia, l'olio, il sale e un cucchiaino di emulsione di pomodoro. • **Condire** i filetti di ricciola con sale e olio e adagiarli sulla griglia, cuocerli qualche minuto per lato. • **Iniziare a comporre** il piatto creando una base di patate con l'aiuto di un coppapasta, adagiarvi sopra il filetto di ricciola, la quenelle di tartare e concludere con l'emulsione di pomodoro e un filo di olio extra vergine.



Bavarese al passion fruit

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

• 200 g di latte fresco • 3 tuorli d'uovo • 120 g di zucchero • 1 lt di purea di passion fruit • 500 ml di panna fresca intera • 20 g di gelatina in fogli • succo di 1 limone e vaniglia • gelato al cioccolato q.b.

• In un'ampia ciotola **mescolare** i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere il latte in ebollizione e la panna con il limone e la vaniglia. • **Attendere** 5 minuti e aggiungere la purea di passion fruit con la gelatina. • **Lasciare raffreddare**. • **Riempire** gli stampini e mettere in frigorifero per almeno 12 ore. • **Impiattare** a proprio gusto e servire con del gelato al cioccolato.

