

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

CHAMPAGNE

Verticale 1973-1998
Dom Ruinart Rosé

FOTOVOLTAICO

Quando le cantine
diventano solari

VERNACCIA

Da San Gimignano
16 top ai voti

PROVENZA

Legionari in missione
nelle vigne

ANNIVERSARI

50 anni di Fojaneghe
in degustazione

ALTA GRADAZIONE

Tutte le occasioni
sono buone per il gin

Piacevoli tentazioni

Dalla verace Capri
alla vivace costa adriatica
fino alle paradisiache
Maldive tutti i vini e i piatti
per godersi l'estate

LUX 8,00€ - CH CT 12,50 CH - PTE cont. 7,00€



(PERLE MEDITERRANEE)



Peccati di gola a picco sul mare. In questa pagina, uno scorcio della terrazza mozzanato del Riccio (in alto), ristorante e beach club del Capri Palace, con il sundeck al piano inferiore. A fianco, una delle gourmandise dello chef Salvatore Elefante: linguine con zucchine, gamberi crudi e cotti, in perfetto abbinamento con Greco di Tufo Terrantica Etichetta bianca 2009 di Favati.



Acqua e cielo si sono fatti pietra per farvi abbandonare ai piaceri del palato. Benvenuti allo storico ristorante di Anacapri, da poco rinnovato ma rimasto fedele alle ricette della sua semplice e genuina tradizione marinara

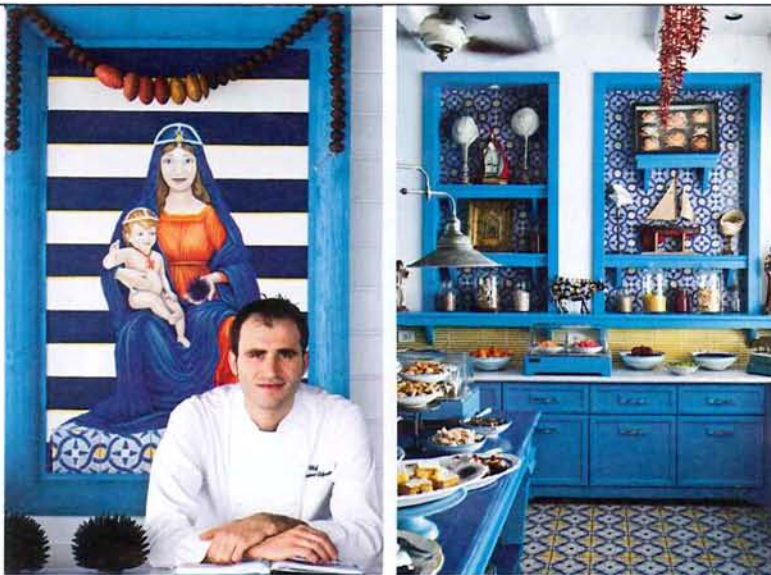
Piatto Riccio mi ci ficco

di Giulio Francesco Bagnale foto di Stefano Scatà





ASTROL



Gragnano, faccia di pietra e sorriso buono, rendere la sosta piacevole è compito invece di Roberto Bonetti, entrambi nella squadra del Capri Palace da anni (perché qui «la squadra viene prima di tutto»). Salvatore Elefante fa una cucina semplice, istintiva quanto l'istintività deriva dal susseguirsi nel tempo dei gesti, dei colori, dei sapori, istintiva in quanto di memoria. Una cucina facile quanto è facile il ripetersi quotidiano dei gesti, una cucina intensa come intenso è il rapporto fra la terra e il mare a queste latitudini, su questo tratto di mare e su questo scoglio mitico. Ed ecco che troverete facile e ricco di gusto l'astice bretone con l'insalata di pomodoro «cuore di bue» e il cipollotto fresco marinato con la Falanghina dei Campi Flegrei, la carne

Le barche vanno a scaricare il pesce al locale

Tonino Cacace voleva volare, amare le belle donne e volare, poi la sorte e la famiglia l'hanno chiamato, nel modo rude in cui a volte la vita si affaccia alla porta dei sogni e, come le madri di una volta, spalanca le finestre, l'aria e la luce ti assalgono, o sei sveglio o sei sveglio... allora vira e ferma il suo giovanissimo andare, ripiega le ali, rimbocca le maniche e si occupa dell'albergo di famiglia. Ma il volo è malattia recidiva, una malaria, in un modo o nell'altro riaffiora e chiede pegno, diventa uno stato d'animo, le belle donne... sono le belle donne, in fondo tutto uno spalancar di finestre dell'anima e aria e luce che ti assalgono. I luoghi di Tonino Cacace, il Capri Palace e il Riccio, portano i segni dell'influsso benefico di donne importanti, d'intima passione, e le stimmate del viaggio di un grande volatore. Sono luoghi di accoglienza femminile, a tratti materna e confortante, di intimità improvvisamente aperta al mondo e al sole ma che non smette di proteggere e tenere al riparo (le terrazze del Capri, delle suite, i sundeck del Riccio), contrappuntati dalle memorie e dai desideri del volatore.

È così che è tutto un susseguirsi di simboli, segni, bottini di viaggio e carillon della memoria, per ricordarsi che c'è un altrove da cui si è tornati e a cui si ritornerà, un elmo ipertrofico, palme, miti di segno geometrico, mari catodici portati in barca nelle bianche sale del Capri Palace. Poi il Riccio. Il Riccio di pietra, di bianco e di blu, aggrappato allo scoglio, un'onda e la sua schiuma, un drappo di cielo e la sua nuvola, un nido d'uccello, un inseguirsi di sirene, di donne abbondanti e accoglienti, veneri mediterranee, calamari da sella, santi e madonne, chiazze di giallo color del fiore di Sant'Antonio. In questa porziuncola caprese, secolare e pagana, luogo di pellegrinaggio del mondo che fu, siete seduti nel bianco e nel blu, un ultraverso del mare e del cielo che vi circonda, mare e cielo che si sono fatti pietra per fermarsi e concedervi riposo, con le poche pareti coperte da specchi per circondarvi ancora di mare e di cielo e ricordarvi che si tratta solo di una sosta, di una pausa, da assaporare con gusto però. Al Riccio del gusto si occupa lo chef Salvatore Elefante, un gigante dai Monti Lattari, nativo di



Il pesce (qui sopra) scaricato direttamente al Riccio dalle barche di fiducia: calamari, gamberetti, pesce bandiera, alici, gamberetti di nassa, triglie, merluzzetti, a seconda di che cosa concede il mare. In alto, da sinistra, lo chef Salvatore Elefante e l'invitante stanza dei dolci. Nella pagina a fianco, frittura di pesce inaffiata da Falanghina Astroni Astro brut.

dolce e sapida dell'astice affiancata al pomodoro più carnoso, spazzati e rinfrescati dall'acidità del cipollotto, accompagnati da un sorso fresco e agrumato di Sibilla Pedirosa del 2009. Ancora incontro felice di terra e di mare le linguine con zucchine e gamberi crudi e cotti di Maza del Vallo, piatto da incontro famelico, reso quasi speziato dal passaggio in padella delle zucchine, accompagnato questa volta da un calice di Greco di Tufo Terrantica Etichetta bianca 2009 di Favati, per amplificare i toni speziati e tropicali, ad assecondare la grassezza dei gamberi e liberare il palato con il tocco salmastro e acido che conclude il sorso. Ancora facile e istintiva la frittura di paranza, luogo comune della cucina di mare italiana, uno standard eseguito alla perfezione



Qui lo spirito di squadra viene sempre prima di tutto



da Salvatore Elefante con il pesce scaricato direttamente al Riccio dalle barche di fiducia: calamari, gamberetti, pesce bandiera, alici, gamberetti di nassa, triglie, merluzzetti, a seconda di che cosa concede il mare, a seconda di che cosa sceglie lo chef, inaffiati da un felice brut campano da Falanghina, Astroni Astro brut, per rinfrescare il palato e sedurre l'olfatto con una memoria di agrumi.

E poi arriva la fine, fine del pasto, fine della sosta, fine del riposo, il momento dei saluti, il momento in cui il vissuto comincia a farsi memoria per accompagnarci fino alla prossima volta, ed è in quel momento che Roberto Bonetti vi chiede di seguirlo, con aria sorniona, e vi accompagna nel luogo che più rimarrà nella vostra memoria, in quella parte di memoria profonda che è la memoria del bambino, dove ci sono i soldatini di piombo, le bambole, le automobiline, i trucchi rubati alla mamma, l'odore della salsedine, dell'erba bagnata, della pioggia... le finestre spalancate al mattino. Roberto vi porta nella stanza dei dolci, piastrelle colorate, vetrinette, ripiani e ninnoli, l'icona della Madonna di Pompei, un San Gennaro, «serte» d'aglio e di peperoncini, una tavola imbandita con sopra sfogliatelle, ricce e di frolla, capresine, anacapresine, pastiere, crostate, tortine, frutta e babà.

Noi abbiamo preso il babà, classico con un po' di crema, e ci abbiav bevuto su il Passito Eleusi di Villa Matilda... ed è tutto uno spalancar di finestre, volo di ginestre. Il Capri Palace è un luogo di accoglienza trasformato dal volo e dall'amore di Tonino Cacace in un mito contemporaneo. Il Riccio era un mito antico e un po' stanco a cui il volatore ha aperto un futuro degno del suo passato, perché come dice lui: «Non basta fabbricare suite, bisogna fabbricare emozioni, far volare ginestre e cultura, musica e gelsomini... l'anima dei luoghi».

Il Riccio

via Gradola 4/6 - località Grotta Azzurra - Anacapri (Na)
telefono 081.8371380

info@ristoranteilriccio.com - www.ristoranteilriccio.com

Qui sopra, astice intero con pomodori cuore di bue, rucola e cipollotti marinati; un piatto che è stato abbinato da sorsi freschi e agrumati di Sibilla Pedirosa del 2009. In alto, i camerieri del Riccio sono molto attenti alla cura di ogni dettaglio. Nella pagina a fianco, uno degli straordinari dolci: babà con crema, che è stato servito con il Passito Eleusi di Villa Matilda.

