

C

DENARO
TEMPO LIBERO
ECONOMIA
LIFESTYLE

NUMERO 492
(NUOVA SERIE)
GIUGNO 2022

Capital

Class Editor

€ 4,50 *

Professionisti

I giovani avvocati
più influenti d'Italia

Dinastie

Grandi famiglie
a cinque stelle

Eventi

Dentro la Woodstock
del capitalismo

Innovazione

Pronti per la terza
era di internet?

Collezionismo

Fare affari imitando
i big del Tefaf

Isabella Poti, chef
stellata e imprenditrice
corteggiata dai grandi
marchi del lusso

I nuovi talenti italiani

Ceo o Chef?



* DA ABBINARE OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE: MARTEDÌ 28 GIUGNO CON I MERCATI FINANZIARI O ITALIA OGGI A EURO 4,50 (MIFIO 2,00 + CAPITAL 2,50). IN TUTTI GLI ALTRI GIORNI CAPITAL A EURO 4,50



Invito a cena... vista mare

Hotel Luna Convento, Amalfi

*Guida ai migliori ristoranti d'Italia
dove mangiare «immersi tra le onde»*

di **Camilla Rocca**

L'estate tanto attesa è arrivata e anche il momento di regalarsi una full immersion di sole, di tramonti e di aperitivi e cene da gustare direttamente sulla spiaggia. Dove il mare è davvero a pochi passi. Antipasto delle vacanze che stanno per arrivare o di un weekend da assaporare in totale relax su una delle spiagge italiane che fanno invidia al mondo e che spesso ospitano locali stellati o per gourmand, dalla tradizione culinaria senza eguali.

Cenare a Portofino «con i piedi nell'acqua»

Ö Magazin di Portofino è tutta una storia di famiglia. Quella dei Mussini, che si lega indissolubilmente a quella di uno dei borghi più conosciuti della riviera. Una scelta perfetta per chi cerca un ristorante semplice, senza fronzoli e con una cucina ottima, dove l'accoglienza è tutta al femminile, con il sorriso delle sorelle Emilia e Simona, in un ambiente intimo e tranquillo, nonostante il lato glamour e alla moda tipici di questo borgo. Il pescato è il protagonista indiscusso del menu e al Ö Magazin si può cenare davvero seduti comodamente solo a qualche metro dal mare o, come amano dire le persone del posto, con «i piedi nell'acqua», godendo di uno scorcio tra i più suggestivi di tutta Portofino.

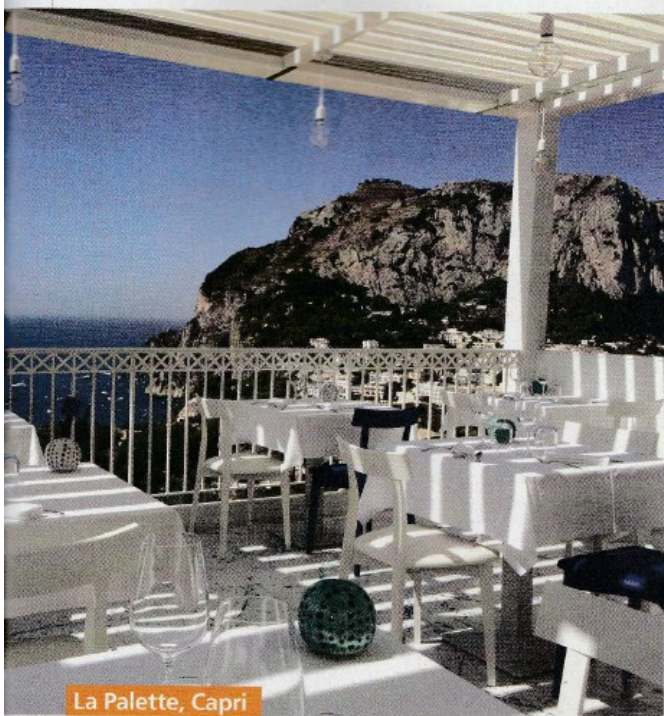


Falkensteiner Hotel & Spa, Jesolo

Nell'ex convento che piace all'alta società

L'Hotel Luna Convento di Amalfi ha una storia particolare, non solo perché è stato costruito sulle mura originali di un antico convento, che risale al 1222, e trasformato in albergo già nel 1821. Da allora la famiglia Barbaro, per generazioni, lo ha gestito. L'albergo, che è affiliato alla catena Space Hotels, è stato polo d'attrazione di una mondanità cosmopolita, frequentato da Henrik Ibsen, Ingrid Bergman, Roberto Rossellini e molti altri. E ancora oggi la clientela è importante. Due i ristoranti: uno a picco sul mare, si trova in un chiostro di architettura moresca, che racchiude anche un giardino ornato di fiori. L'altro in una location spettacolare, una antica torre saracena, dove si cena sentendo il fragore delle onde sottostanti.

Luoghi (non) comuni



La Palette, Capri



Grand Hotel Punta Molino, Ischia



Ö Magazin, Portofino

La dolce vita di Ischia

In una delle posizioni migliori dell'isola sorge il **Grand Hotel Punta Molino**, recentemente affiliato alla guida Condé Nast Johansens, meta modaiola negli anni Sessanta; la struttura è ancora arredata con importanti pezzi d'antiquariato. La vista che si può ammirare dal ristorante **Le gourmet la terrazza** è straordinaria, con vedute sul mare a pochi passi. Molte le serate a lume di candela, spesso a tema e con proposte di piatti in autentico stile mediterraneo.

Stile caprese d'antan

Chi va a Capri non può non provare uno dei suoi ristoranti più antichi: **La Palette**. La sua storia inizia negli anni Cinquanta e deve il proprio nome ai numerosi e celebri artisti

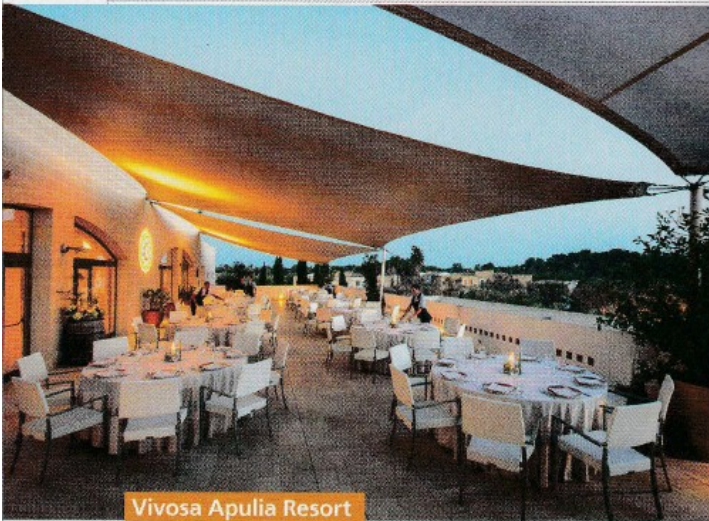
che erano soliti frequentarlo, come il pittore austriaco Hans Paule e il tedesco Walter Depas. Dal 2015 l'intera struttura è gestita da Alfredo Celio ed è stata completamente ristrutturata nel 2021. Dell'impianto originale sopravvivono il nome e lo stile distintamente caprese, a picco sul mare. La terrazza panoramica è uno dei belvedere più suggestivi dell'isola, per una proposta culinaria che racconta del Mediterraneo con la firma dello chef **Giacomo Olivieri**, forte dell'esperienza nelle cucine di diversi hotel prestigiosi della Campania, come Punta Tragara e il Covo dei Saraceni.

Cena in barca a vela

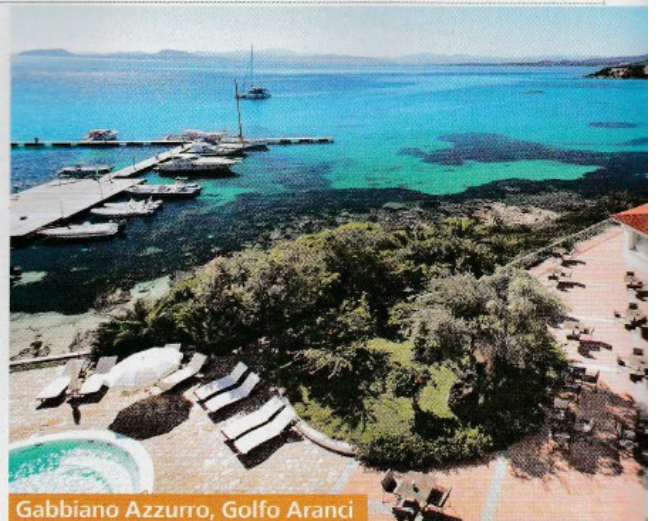
Il **Vivosa Apulia**, l'unico resort in Puglia inserito in un parco naturale e affacciato direttamente sul mare del Salento, sorprende gli ospiti con esperienze esclusive legate al mare: dalla cena in barca a vela (in rada) fino a quella nella baia: l'esperienza è indimenticabile, circondati dall'acqua e dal cielo stellato seduti comodamente a bordo. Si salpa al tramonto per navigare lungo la costa, ammirando i colori delle acque dei due mari, lo Ionio e l'Adriatico, mentre le flebili luci della costa si riflettono sulle onde. L'approdo è in una insenatura naturale dove si degusta una romantica cena a lume di candela, anzi a lume di stelle, con un menu a base di pesce e vino pugliese.

L'estate pugliese tra pescato del giorno e mixology

Canne Bianche, a Torre Fasano in Puglia, racconta di autenticità pugliese e offre un servizio informale a ridosso della spiaggia, che porta un nome che poco lascia all'immaginazione di un litorale bianchissimo. Al **Ristorante** ►►



Vivosa Apulia Resort



Gabbiano Azzurro, Golfo Aranci

► **Timo** il pescato del giorno si può scegliere al bancone ed è cucinato al momento alla griglia, al sale o da gustare in tartare al cucchiaino. Alle ricette si aggiunge il tocco dello chef Giovanni Baccaro, che abbina ingredienti locali e tecniche di cottura innovative. Ma la proposta della stagione è la mixology, grazie al tocco del bar manager Piero Maggipinto, nella drink list del Bar Cumino: imperdibile Il Botanico, a base di gin, frutto di una ricetta locale mixata con la tonica Mediterranean Fever Tree, a cui vengono aggiunte note di pimento giamaicano e un garnish di rosmarino. Un'esplosione di freschezza on the rocks. Anzi, on the beach.

Mangiare di Vulcano a Taormina

Il **Principe di Cerami** ha una vista spettacolare che spazia fino all'Etna. Appena riaperto, con la nuova proprietà del Four Seasons all'interno del **San Domenico Palace**, ha affidato la cucina al siciliano Massimo Mantarro, uno chef di lungo corso che ama la sperimentazione, sempre alla ricerca di nuovi sapori. Per questo ritorno sulla ribalta di Taormina, Mantarro ha creato una serie di interessanti e inedite esperienze legate alla scoperta del territorio: con **Mangia il Vulcano** lo chef lascia la cucina e accompagna gli ospiti a Linguaglossa (un piccolo comune poco distante) facendo incontrare loro un pastore locale e poi assaggiare la ricotta appena prodotta, abbinata al pane caldo sfornato al momento. Finita la degustazione, inizia per il gruppo di viaggiatori gourmand la ricerca di verdure ed erbe aromatiche locali e di stagione, prima di dare il via a una nuova degustazione, ma questa volta di vini, e al pranzo nella cantina Cottanera. Al rientro in hotel la brigata di cucina utilizzerà le verdure raccolte per preparare la cena e «Mangiare di Vulcano». Naturalmente nell'elegante ristorante con vista sul golfo.

A Marzamemi si mangia sulle palafitte

Dire che **Cortile Arabo** si affaccia sul mare è un eufemismo: questo ristorante è costruito sulle palafitte che guardano il porto di Marzamemi e si apre sul cortile in-



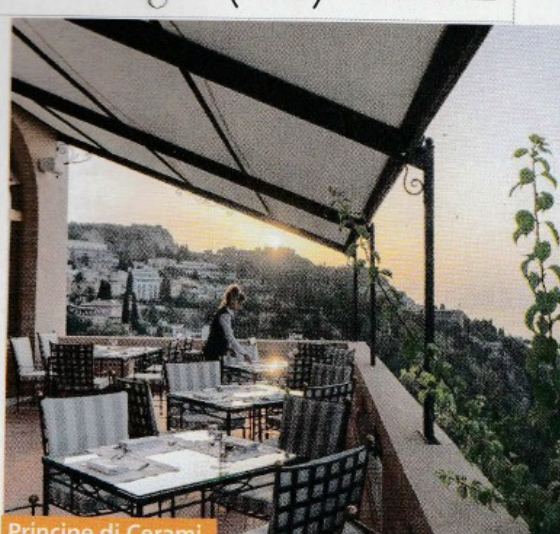
Ristorante Timo, Torre Fasano

terno, arabo appunto, per la tipologia del luogo. Ma qui di arabo c'è molto altro: assomiglia ai riad orientali, con le vele aperte, le maioliche azzurre e l'arredamento tipico con tre entrate e tre uscite, tutta urbanistica islamica. La cornice del mare diventa tela su cui lo chef Massimo Giaquinta, classe 1984 e figlio d'arte (il padre è stato il mentore di Ciccio Sultano), ricrea la popolazione che si osserva guizzante dalla veranda posta sopra gli scogli, direttamente nella pietanza. I colori, che si trovano anche nei piatti, sono il bianco, il turchese e l'oro della sabbia, che richiamano la visione dei pescatori del vicino Capo Passero e dell'Isola delle Correnti. Un piatto particolare da provare? Il cuturro, un pezzo di storia della Sicilia anteguerra, inventato per evitare di portare il grano a macinare nei mulini, dato che buona parte veniva confiscata per mandarla alle truppe al fronte. Si tratta, quindi, di grano pestato in modo grossolano in un mortaio per ricavarne una farina integrale che in cottura diventa si-

Luoghi (non) comuni



Kalidria Hotel



Principe di Cerami



Ristorante Cortile Arabo, Marzamemi

mile a una polenta con grani di diversa grandezza. Il cutturro tradizionale viene cotto al Cortile Arabo nel brodo di pesce arricchito di Aguglia imperiale affumicata, con l'aggiunta di salsa di yogurt, mentuccia, basilico, acciuga e mollica di pane atturrata (tostata e aromatizzata con aglio, olio e qualche filetto di acciuga).

La fregula nera della Gallura

Il **Gabbiano Azzurro Hotel & Suites** in Sardegna, affiliato a Condé Nast Johansens, festeggia mezzo secolo di attività della famiglia Datome. Al **Ristorante Blu** la cena è servita direttamente sulla spiaggia bianca, con vista sulla Tavolara. Si punta sulla tradizione, ma qui il panorama non è certo un contorno. Il pesce la fa da padrone, come in ogni ristorante che si rispetti in Gallura, ma il cavallo di battaglia dello chef Daniele Sechi è la «fregula nera», una pasta artigianale sarda dal tocco decisamente creativo. Cenare mentre la brezza marina accarezza la pelle, il sole tramonta colorando lo

specchio d'acqua della laguna, la sabbia e la costa, può anche essere piacevolmente romantico, da condividere.

In Costa Smeralda una cucina etica e sostenibile

Il **Sulià House Porto Rotondo**, Curio Collection by Hilton, ospita da questa estate il **Pasigà by Claudio Melis**, lo chef stellato di origini sarde, diventato «pendolare» tra la Sardegna e Bolzano, per poter seguire anche il suo **InViaggio**. In questo hotel, immerso nella natura con una vista straordinaria sul «fiordo» di Cugnana Verde, il Pasigà fa dell'etica e della cucina sostenibile la sua prima ragione d'essere. Un ristorante bistronomico (che segue dunque la filosofia di un movimento che crede nella cucina di ricerca senza fronzoli e costi inutili), dove vengono messi al centro delle pietanze i prodotti locali e la filiera corta.

In Puglia arrivano nel piatto il Tonno abbronzato e i dolci tedeschi

Il **Kalidria Hotel & Thalasso spa** 5 stelle a Castellana Marina, in provincia di Taranto, tra dune e macchia mediterranea, ospita il **Ristorante Mediterraneo**, con un patio direttamente sull'acqua. I piatti hanno nomi originali, come il Tonno abbronzato alla A'n cucciata, ovvero il termine siciliano per roteare, come nel caso del cous cous. Meritano una nota d'onore i dolci di Veronica Ravidà di Milazzo, di influenza teutonica, come le origini della madre, che affascinano persino gli esigenti palati siciliani.

A Jesolo con cocktail e cucina tiki

Tra i luoghi più famosi del litorale veneto, da non perdere la proposta fusion dell'**Hoku Restaurant & Lounge Bar** del **Falkensteiner Hotel & Spa Jesolo**. Lo chef, benché italiano, ha vissuto diversi anni in India e riesce magistralmente a mescolare la tradizione italiana ai sapori orientali: il risultato sono piatti con un gradevole tocco esotico. Da provare, con i piedi immersi nella sabbia, i cocktail tiki hawaiani, abbinandoli a piatti dal sapore d'Oltreoceano. E per gli ospiti dell'hotel, il servizio in spiaggia arriva direttamente sotto l'ombrellone. **■**

(©riproduzione riservata)