



Gastronomia

Santa
Di SalvoContaminazioni in blu
Couscous e tortelli
nel blu di Anacapri

Era lo storico ex cinema dell'isola, poi trasformato in discoteca. Dopo un'apertura in sordina la scorsa estate, ecco finalmente in piena attività ad Anacapri il luxury design hotel tutto bianco e azzurro intenso. Anzi blu. Il Blu Capri Relais arredato in pelle Frau, lampadari di Murano e argenti Christofle. Diciannove suites, una grande spa e un acquario all'ingresso che non passa inosservato.

Stessa eleganza nel ristorante "Capricci", così nominato per assonanza con Capri, aperto agli esterni e prossimamente trasformato in roof con vista mare. La cucina di Luca Paffetti, chef di lunga esperienza alberghiera trascorsa tra Roma, Montecatini (il Grand Hotel La Pace) e Chamonix, è elegante e sobria proprio come quelle tavole internazionali di una volta che sapevano accontentare una clientela alta e sempre diversa. Basta l'accoglienza di apertura con il piccolo blinis al tonno affumicato per dare la giusta intonazione alla cena. Scegliamo come antipasto un couscous con gamberoni dolci e crema di ceci, e delle noci di capperante con salsa allo yogurt e lenticchie di Castelluccio. I primi piatti prediligono il mare: come i trionfali tagliolini freschi all'uovo con vongole, cozze, gambei, seppie e molto altro. I classici spaghetti di Gragnano sono conditi con brunoise di rana pescatrice, pomodori secchi e polpa di riccio; il riso carnaroli profumato di limone si accompagna al crudo di branzino. I freschissimi secondi sono gallinella in guazzetto, spigola e gamberi rossi con salsa Virgin Mary, calamari grigliati con tartare di gamberetti, pesto di pistacchi e radicchio. Le carni sono presenti con agnello e bisonte. Inaspettato il menu degustazione "alla parmigiana", un omaggio alle origini della impeccabile e sorridente direttrice dell'hotel (culatello di Zibello, prosciutto di Langhirano, strologhino e salame di felino; bomba di riso e duchessa di Parma, gli immancabili tortelli di ricotta alle erbe che fanno da contraltare ai ravioli capresi, e persino il lambrusco). Dolci fatti in casa e un centinaio di etichette in carta, specialmente campane. Molta clientela straniera, felice di essere qui.

CAPRICCI

RISTORANTE
DEL BLU CAPRI RELAISANACAPRI
Via G. Orlandi, 103
Tel. 081-8373924
Chiusura
sempre aperto, pranzo
e cena
Prezzo medio
60 euro

CUCINA	■ ■ ■ ■ ■
AMBIENTE	■ ■ ■ ■ ■
CANTINA	■ ■ ■ ■
QUALITÀ	■ ■ ■ ■ ■

■ Sufficiente ■ ■ Discreto ■ ■ ■ Buono
■ ■ ■ ■ Ottimo ■ ■ ■ ■ ■ Eccellente