

A Regno delle due Sicilie a Tavola

[Il Regno delle due Sicilie a Tavola](#)

[stampa](#)

29/08/2010

Il 29 agosto al ristorante Capricci di Anacapri cena speciale per la Settembrata



Sarà un tripudio di cibo. Da quello offerto dagli abitanti delle quattro contrade, agli appuntamenti gourmand. Dal 29 agosto al 6 settembre ritorna la settembrata Anacaprese. Pensata negli anni '20 da personaggi come Marinetti, Libero Bovio e Edwin Cerio, è un modo per salutare agosto e festeggiare settembre.

Tradizionali ricette, carri allegorici, più di trecento figuranti danze

propiziatricie e musica. Quest'anno il tema sarà gli anni '30.

Nei percorsi gastronomici si inserisce la cucina del ristorante Capricci, attiguo al cinque stelle Blu Capri Relais, nel centro storico anacaprese. Domenica 29 lo chef Luca Paffetti punterà alle tradizioni culinarie dell'isola. Tortiera di alici al forno, gamberetti su purea di ceci al rosmarino, totani con patate e cozze; i famosi ravioli, in tre versioni, totani e patate; involtino di pezzogna all'acqua pazza e non poteva mancare la torta caprese con gelato alla vaniglia.

Ricette tenute segrete dalle donne del posto, interpretate dallo chef Luca Paffetti. Cucina autarchica a kilometro 0, dove i prodotti dell'isola si sposano con l'internazionalità dei personaggi che l'hanno frequentata e la frequentano. Inoltre il 2 settembre sarà proprio la stradina di via Orlandi, contrada Centro Storico, ad offrire ai turisti vino, sangria e piccoli spuntini

45,00 euro a persona tutto incluso

Ristorante Capricci
tel. 081 8373924