

In evidenza Ristoranti

Aeolian Report: Ludovico De Vivo e la cucina di Capofaro

di: Francesco Pensavecchio

17 agosto 2016



Nel raccontare della cucina di **Capofaro Malvasia & Resort** di **Salina**, una delle strutture più belle d'Italia di proprietà della famiglia **Tasca d'Almerita**, non si può prescindere da una premessa importante. E' un privilegio concesso a pochi nella ristorazione, quello di essere produttori della stessa materia prima utilizzata. Non solo vino, quindi, ma anche cereali, legumi, verdure, frutta e spezie.

Ma qui si va oltre. L'orto è all'interno del Resort, a portata di mano e utilizzabile direttamente dagli ospiti anche per le colazioni (per strepitosi centrifugati); fuori, sotto monte, è coltivato un ulteriore ettaro. Collaborazioni con artigiani virtuosi, ad esempio Giovanni Abagnale di **Gerardo Di Nola** che abbiamo conosciuto proprio a Capofaro, danno ulteriore valore ad un lavoro che parte dal seme e dalla terra.

La vacanza di mare alle Eolie può, dunque, trasformarsi in un'esperienza gastronomica immersiva con risvolti terapeutici di piacere psico-fisico: i vini, la cucina, la natura, il mare, lo sport. Il Resort si sviluppa nello spazio: in stile eoliano con sei ettari di vigneto tutti intorno, conta venti camere dotate di terrazza privata con vista. Poi, piscina d'acqua dolce, campi da tennis, cocktail bar con terrazza panoramica a strapiombo sul mare e vista su Panarea e Stromboli, area relax e area massaggi nel garden cottage. Per scoprire meglio Salina e le Eolie è possibile noleggiare scooter, auto o fare un giro sullo yacht Don Felipe.

Tornando alla cucina di casa, a sovrintendere al "*progetto food*" di Capofaro – con delega su altre aree aziendali finita la stagione – c'è **Ludovico De Vivo**, chef di origini campane, anzi, salernitane, nel cui portfolio si trovano esperienze quali il Noma di Copenhagen di René Redzepi, in Svizzera presso lo Chalet Zermatt Peak e lo Schweizerhof di Saas-Fee, il londinese The Fat Duck di Heston Blumenthal, il Grand Hotel Excelsior di Amalfi e il Capri Palace Hotel di Oliver Glowig.

I piatti sono pensati per l'estate eoliana, in leggerezza, sulla mediterraneità. Altissima qualità senza eccedere nel numero: cinque antipasti, quattro primi, cinque secondi, cinque dessert. Citiamo il **Sashimi di ricciola**, mela, mandorle di Avola e gelato al basilico; la **tartare di modicana** con caviale di lumache madonita, crema di latte di pecora e capperi; gli spaghetti di Gragnano con acqua di prezzemolo, sgombro cotto e crudo e pane croccante; l'**occhiata in crosta di olive nere e bieta**; l'abalunga con cipolle rosse, pinoli e uvetta con riduzione di Malvasia Capofaro al rosmarino. Per chiudere, il **Tiramisù eoliano**, un cremoso al mascarpone, ganache al caffè, gelato al biscotto, granita di caffè e aria di capperi; o una mousse al cioccolato bianco e piselli freschi. Una menzione particolare va alla pasticceria, soprattutto al pane. Soffice e dalla crosta croccante, è fatto in casa con le corrette lievitazioni.

Il percorso degustazione di quattro portate costa 60 euro; mentre il percorso vini di quattro calici in abbinamento, 30 euro. Ovviamente suggeriamo un focus sulle varie tenute aziendali, da Mozia, all'Etna, a Regaleali, sino alla stessa Salina, ma la carta non si ferma ai soli vini di Tasca d'Almerita, estendendosi con belle proposte su Sicilia, Italia ed estero. Il servizio in sala è impeccabile, curato con bravura ed eleganza da **Vincenzo Saladino**. Molto bene anche il servizio sommelier.

Tenuta Capofaro

Via Faro, 3

98050 – Salina Isole Eolie (ME)

tel. +39 090 98 44 330/1

mob. +39 338 63 33 999

fax +39 090 98 44 339

info@capofaro.it

<http://capofaro.it>

Tasca d'Almerita

Tenuta Regaleali

90020 Sclafani Bagni (PA)