



La misura dello stile e del gusto a Capri

DI L. Capasso, G. Esposito - CANALE **Ristoranti** - lunedì, 7 giugno 2010 (10:30)
TAG Capri Carlo Moretti Hotel Capri Palace L'Olivo Michelin Oliver Glowig Ristoranti stellato

Curioso che Oliver Glowig, chef del ristorante L'Olivo dell'Hotel Capri Palace ad Anacapri, non goda della popolarità di altre stelle della ristorazione campana. Sarà forse perché il personaggio è schivo, poco incline all'esposizione mediatica, non dotato di quel brillante spolvero da comunicatore ormai obbligatorio per gli chef-divi dei giorni nostri.

Eppure, se le famose (o famigerate) stelle Michelin contano qualcosa, la prima l'ha conquistata nel 2004 e la seconda fin dal 2008.

Se invece ci facciamo un vanto di ignorarle, possiamo limitarci a considerare la qualità della cucina, e il risultato, per una volta, non cambia: parliamo di eccellenze. Eppure, ancora, *Oliver 'e Capri*, come affettuosamente lo chiama Gennaro Esposito, è stato presente fin dal primo, pionieristico anno nella gaia brigata della Festa a Vico.



All'Olivo del Capri Palace tutto colpisce per ciò che di solito non colpisce: la misura. Dalla sobria eleganza della sala alla discreta bellezza dell'apparecchiatura (stupendi i bicchieri "Bora" realizzati da Carlo Moretti), dalla discrezione gentile del "Food & beverage manager" Francesco Mussinelli alla disponibilità del sommelier Giovanni Guida, ogni cosa brilla per assenza di paillettes, di inutili eccessi: brilla per gusto sicuro, per classe che non intimidisce, per professionalità mai ingessata. Si è a Capri, e qui le paillettes ce le mettono il paesaggio, il mare, le straordinarie fioriture. Non bisogna mai dimenticarlo, per evitare l'effetto ridondanza. Qui non se ne dimenticano. Dubbioso circa le potenzialità del nostro stomaco, evitiamo il menù della tradizione (sette portate a 150 euro) e il menù degustazione, percorso tra le specialità dell'Olivo (sette portate a 190 euro). Scegliamo dalla carta.



Il piccolo benvenuto, Testina di vitello e pomodori con cicoria napoletana e cipollotto, non ci conquista completamente, ma siamo solo all'inizio, e nel frattempo gustiamo con molto piacere i grissini, il formaggio fresco di bufala autoprodotta e i piccoli pani, soprattutto quello con scarola e pinoli. Gli Scampi con burrata di bufala, cuore di carciofo e crema di patate sono freschi e piacevoli, ma poi arriva la Battuta di carne Fassona cruda con mozzarella, acciughe e salsa all'uovo, ed è subito amore. Magnifica la carne, delicatissimo il connubio tra tutto ciò che di commestibile proviene dal regno animale: carne, pesce, formaggio, uova. A raccontarlo così sembra un piatto gravoso, invece è da incanto. La miglior cosa della famiglia delle tartare che abbiamo mai assaggiato. Se la Pasta e patate con astice e pancetta soddisfa il nostro palato di napoletane pignole, vuol dire che Oliver, da tedesco, è entrato in perfetta sintonia col territorio in cui opera. Niente da ridire sull'esecuzione, sul modo in cui si armonizzano i sapori e un apprezzamento particolare per la sorpresa della provola non amalgamata che spunta in alcuni bocconi come un regalo. Ma il Risotto al limone con crudo di pesce è perfetto. L'acidità del succo di limone accompagna i bianchetti, il calamaro, l'ostrica, l'alice, il gambero; un'idea di pesto in un angolo, profumo leggero di zafferano, e il gioco è fatto. Si va in crescendo. E' il momento della Triglia con ricotta affumicata, fegato grasso d'oca e fave. Nel frattempo però ci sono finiti gli aggettivi. Perché questa triglia è stata chiaramente concepita da un genio. Non solo la cottura è mirabile, ma il sentore di affumicato e la dolcezza della ricotta le danno un tocco di vera magia.



Forse a questo punto, pensiamo, si può solo peggiorare. Ma non abbiamo considerato che qui all'Olivo agisce una chef pasticciere che ha nome Elnava De Rosa. Rinfrescante il pre-dessert: una gelatina al dragoncello con granita di mela verde. Ma il Cioccolato in cinque consistenze con semifreddo di liquirizia e la Millefoglie con ricotta di bufala e sorbetto allo yogurt hanno una delicatezza, una spumosità aerea sposata alla croccantezza che rendono entrambi i dessert equilibri perfetti tra consistenze, appunto, e sapori. Li affiancano delle bombette fritte che possiamo solo definire incredibili. Mai visto un dolce fritto così etereo. Anzi, osiamo: se Elnava o chi per lei volesse graziosamente condividere il segreto di quelle delizie che già al tatto ci hanno lasciate in preda a stupore estatico, non potremmo che essergliene riconoscenti. Abbiamo apprezzato altrettanto la delicatezza della piccola pasticceria (in special modo del cannolo al mascarpone) e quella delle delizie assortite che hanno accompagnato il caffè, racchiuse in grandi vasi di vetro: macarons, croccante, marshmallows, zucchero filato, biscotti al cioccolato e fior di sale... E ci viene da fare una considerazione. Cucina e pasticceria sono mondi diversi e talvolta non comunicanti che richiedono non solo tecniche diverse ma mentalità diverse. Non tutti i grandi chef possono essere grandi pasticciere. Ed è prova di serietà e buon senso da parte di *Olivér* e *Capri* l'essersi fatto affiancare da una pasticciere di evidente talento. Una menzione speciale per Elnava, che è un vero valore aggiunto, e che avevamo già visto in azione durante la serata conclusiva della Festa a Vico, alle Axidie, con una versione originale delle melanzane al cioccolato.



Oliver Glowig dimostra di amare il territorio in cui lavora più di alcuni dei suoi colleghi nativi. Lo ama e lo rispetta costruendo intorno ad esso una cucina che rispecchia il carattere dello chef: discreta, equilibrata, di sostanza e di classe, che non cerca di stupire con effetti speciali e non è divorata da quella smania di apparire che fa più danni dell'improvvisazione. Forse questo lo rende meno popolare di altri ma gli guadagna il rispetto di chi ritiene che i tripli salti mortali facciano bella figura solo al circo.



E' talmente grande il dispiacere di dover lasciare lui, L'Olivo, l'intera vasta e accogliente brigata e, naturalmente, Capri, che ci balena l'idea di incatenarci ad una delle colonne della sala e chiamare i giornalisti. Forse se facciamo abbastanza scalpore ci permetteranno di restare qui, in un angolino: ci impegniamo a non disturbare.

L'Olivo del Capri Palace Hotel. Via Capodimonte, 14 – 80071 Anacapri, isola di Capri (Napoli). Telefono +39 081.9780111