

LA GROTTA AZZURRA, I FARAGLIONI, LA PIAZZETTA... L'ISOLA CAMPANA NON HA EGUALI SIA PER LE SUE BELLEZZE NATURALI SIA COME RITROVO MONDANO. PREFERITA GIÀ DAGLI IMPERATORI ROMANI, RESA CELEBRE DALLE STRAVAGANZE DI TANTI OSPITI CHE NEL SECOLO SCORSO SE NE INNAMORARONO, HA FRA I SUOI PUNTI DI FORZA UNA CUCINA, NON SOLO DI PESCE, IN CUI PREVALGONO I SAPORI NOSTRANI



Attese l'attimo propizio tra un'onda e l'altra, poi "il Riccio" infilò la barca nella stretta apertura della roccia. Pochi metri alla luce flebile di una fiaccola imbevuta di pece e improvvisa, ammantata di riflessi cobalto, la Grotta Azzurra fulminò di stupore gli ospiti tedeschi seduti accanto a lui: il pittore-poeta August Kopisch e l'amico Ernst Fries. August Kopisch diede al mondo la notizia della meraviglia ammirata in quel chiaro mattino d'aprile del 1826 e la storia lo ripagò consacrandolo "scopritore ufficiale" del celebre antro anche se, come riporta una cronaca locale, il modesto pescatore Angelo Ferraro, detto "il Riccio" quattro anni prima aveva già nuotato tra i riflessi "azzurri" rivelando il passaggio segreto di quella che sarebbe presto diventata la grotta più famosa al mondo dopo quella di Betlemme. Al fascino leggendario dell'isola veniva così ad aggiungersi, quel giorno, la magia di un luogo straordinario, sepolto per secoli nell'oblio e che da quel momento avrebbe aumentato vorticosamente le fortune turistiche dell'isola. Capri divenne ben presto una meta mondiale irrinunciabile. Nella sua celebre piazzetta, non più grande di un cortile di oratorio, si imposero riti e vennero lanciate mode stravaganti ed esclusive. All'ombra (lella torre dell'orologio che la sovrasta e che suona due volte, a breve distanza, i quarti e 1e mezza

Nella pagina accanto i Faraglioni, quasi il simbolo dell'isola.
 1-2- Due proposte da gustare al ristorante "La Capannina": insalata caprese, preparata con fiordilatte, pomodori, basilico, un pizzico di origano, e linguine ai frutti di mare e scampi.
 3- La torta Danubio del negozio "Stizi di pane", un panibrotto ripieno di salame o prosciutto e formaggio.
 4-5- Tipiche case costruite sulla roccia e la celebre piazzetta, punto di ritrovo mondano di Capri



ore, per dar tempo a chi parte di raggiungere la funicolare (antica usanza di quando nessuno al polso portava l'orologio), "in questo scenario perfetto per un'opera di Donizetti" come scrisse Somerset Maugham, passano principi, re, cantanti, ricchi viaggiatori, generali vittoriosi, scrittori, attori, poeti, pittori, "anime perse" e dandy eccentrici in odore di follia: chi tirando magari al guinzaglio due docili leopardi, come abitualmente faceva una nobildonna russa, chi portando appollaiato sulla spalla sinistra un corvo dalle unghie laccate di rosso, spavalda esibizione di un famoso principe romano degli anni Cinquanta. In versi stralunati "Capri, ultima stazione della terra tradizionale, con i tuoi raggi binari lanciati a infilare la luna lassù bianco tunnel del paradiso diaccio sognato roventi pazzi" salutò l'isola anche Filippo Tommaso Marinetti, fondatore del futurismo, quando nell'estate del 1924, dall' "Hotel Quisisana" lanciò velenosi strali alla cucina tradizionale, definendo la pasta "passatista di pesantezza" e inneggiando invece a un improbabile salame immerso in caffè bollente profumato all'acqua di colonia. Fortunatamente della cucina futurista non è rimasta alcuna traccia nei ristoranti dell'isola, che sul filone della tradizione mediterranea continua a far ricorso ai prodotti freschi della pesca, della caccia e dell'agricoltura.

I BUONI SAPORI LOCALI

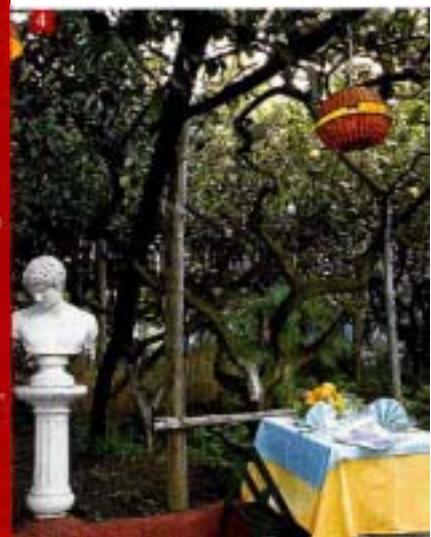
Età irripetibile quella in cui si fermava il volo migratorio delle quaglie con alte reti erette a Le Parate, e si coltivava ogni ben di Dio negli orticelli dove oggi crescono ancora, senza chiedere molte cure, la rucola dal sapore pungente, il basilico, il leggendario origano di Capri e la maggiorana, immancabile primadonna nell'impasto dei celebri ravioli. Poco si coltiva e molto arriva dai mercati generali di Napoli. Tuttavia a caccia di cinghiali e di quaglie (piatto classico dell'inverno caprese con contorno di piselli) si va ancora, ma con il fucile. Anche la pesca è florida, come testimonia il porto di Marina Grande colorato dalle barche dei pescatori che tornano dal largo cariche di scor-

fani, ricciole, aguglie, sgombri, totani calamari e pezzogne (simili al pagello), pesce tipico di Capri che ama le profondità. Prima che arrivino in piazzetta i forzati della Capri mordi e fuggi, sfornati dai traghetti che attraccano ogni venti minuti a Marina Grande, il momento in cui l'isola è ancora tutta dei suoi abitanti è il mattino presto, quando si acquista il giornale da Salvatore, edicolante in piazzetta da 45 anni, si consuma il caffè al "Bar Funicolare" al "Bar Tiberio" o al "Gran Caffè" della leggendaria famiglia Vuotto. E allora che un piacevole odor di pane fresco scende da via delle Botteghe, dove si apre il forno "Sfizi di pane" famoso per le torte dolci, i pani. alle olive, le torte salate alle zucchine e pomodori, la Danubio (panbrioche ripieno di salame o prosciutto e formaggio) e i tarallini (tipici della Capri antica quando erano la sola frivolezza ad accompagnare il bicchiere di vino bianco del brindisi agli sposi), fatti a mano in 13 varianti di gusto. A pochi passi dalla piazzetta il ristorante "La Capannina" ha una luminosa sala alle cui pareti è appesa la storia, a colpi di flash, della mitica Capri anni Cinquanta-Sessanta. Dal 1931 la famiglia De Angelis continua la tradizione di un meticoloso saper fare: antipasto di calamaretti ripieni, ravioli alla prese (pasta fatta in casa senza uova che avvolge il ripieno di caciotta fresca, uova e maggiorana, il

tutto condito in fragranza di sugo di pomodoro) e, in alternativa, linguine ai frutti di mare e scampi o l'immancabile insalata caprese (fiordilatte, pomodori, basilico e un pizzico di origano). L'inventore di questo piatto, adottato ormai dalla cucina di tutto il mondo, è sconosciuto, ma molti sostengono che fosse un muratore buongustaio vissuto dopo l'ultima guerra, il quale amava infilare tra due fette di pane "i colori della bandiera italiana". Racchiusa tra le viuzze riottose di luce che separano case bianche dai tetti con le

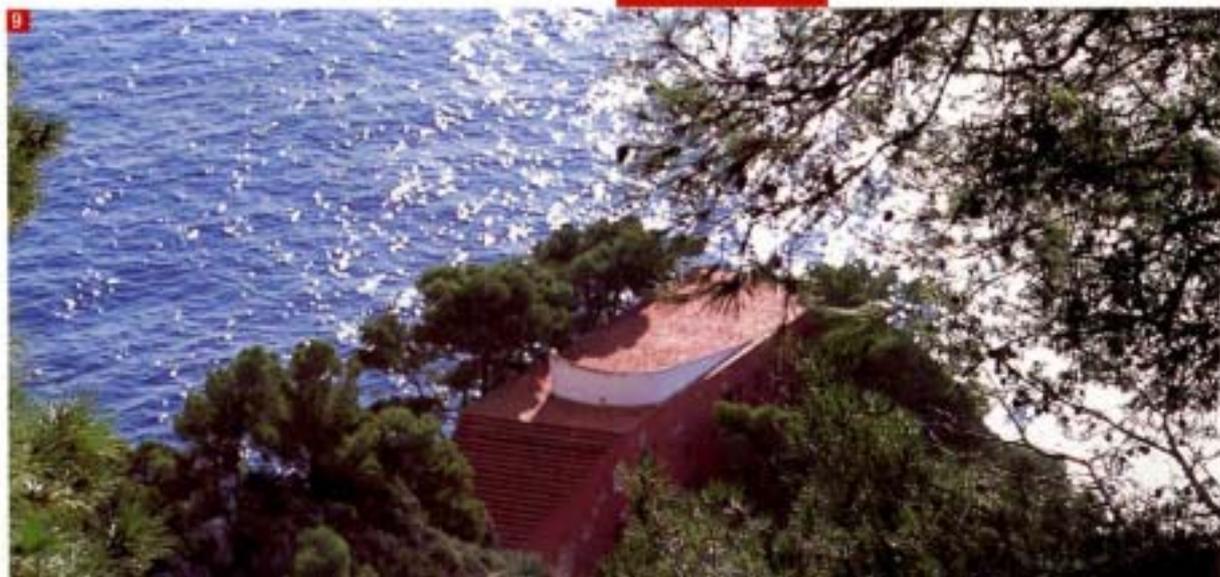


1- Uno scorcio delle rovine di Villa Jovis, a poco sul mare, un tempo immenso palazzo-fortezza dell'imperatore Tiberio, che a Capri fece costruire dodici ville dedicate agli dei dell'Olimpo.
2-3- Coniglio alla Poppea, rosolato nel rosmarino e sfumato nel vino bianco, e linguine al limone preparate secondo un'antica ricetta: due piatti da assaggiare al ristorante "La Savardina".
4- Il pergolato di aranci e limoni che ombreggia i tavoli del locale nei mesi estivi.





5- Un tratto di via Tragara, dove si affermano spettacolari belvedere, ville, alberghi e rigogliosi giardini.
 6-7- Seralina Alberino, titolare del ristorante "Buca di Bacco", e una serie di antipasti a base di melanzane, peperoni e pomodori, serviti nel locale.
 8- L'indicazione per raggiungere l'Arco naturale, una grande arcata rocciosa a picco sulla costa, forse nata dal crollo di un'antica grotta.
 9- Una veduta di Villa Malaparte, fatta costruire dallo scrittore Curzio Malaparte sulla roccia di Capo Massullo



volte a botte, e alle spalle della piazzetta, regna da venticinque anni la "Buca di Bacco" di Serafina Alberino. Caprese verace, foulard giallo a trattenere i capelli corvini e sorriso aperto di chi ama la vita, è fedele ai sapori delle "ricette povere di mamma" che per dodici figli sapeva inventare con modesti ingredienti "i piatti più buoni del mondo". Pochissimo burro, olio d'oliva, profumi di fresche verdure ed erbe di campo per il lungo elenco del suo menu servito nella sala aperta sul magico panorama di Capri: *scarola imbottita di capperi e olive, totani e patate, totani ripieni* di tentacoli fritti e tritati con caciotta e maggiorana, fagioli e scarola, melanzane al funghetto, pasta e cicerchie, peperone saltato con capperi e olive e cianfotta caprese, ricetta di terra che mescola cipolle, carciofi, patatine novelle, zucchine, asparagi selvatici, pomodorini e fave sbucciate a pane casereccio, prezzemolo e basilico. Fu il piatto prediletto dall'imperatore Tiberio che nel 27 d. C. spostò corte e uffici a Capri, fece costruire dodici ville dedicate agli dei dell'Olimpo e al posto di un vecchio tempio volle una serra dove Serpullo l'ortolano di Avellino potesse coltivare le sue erbe preferite. Dal centro di Capri per via Longano, via Sopramente, via Tiberio e viale Amedeo Maiuri l'itinerario alla scoperta delle tavole, dei sapori, delle bellezze dell'isola porta alla residenza imperiale più famosa, Villa Jovis: un immenso palazzo-fortezza (oggi in rovina) a picco sul mare teatro, stando ad alcuni biografi, "delle turpi nefandezze e delle sozze libidini dell'imperatore". Non lontano, anche Villa Lysis, più nota come Villa Fersen, gioiello di stile liberty purissimo, ha una leggenda fosca che contrasta con il suo marmoreo candore. L'abitò il barone Fersen, dandy snob e perverso che odiava le bougainvillee, trionfo floreale dell'isola, e che scendeva in piazzetta vestito di bianco con il bastone di malacca a cercare efebi biondi; morì suicida in una notte di tempesta, drogato d'assenzio e vino. Un serena atmosfera contadina si avverte invece sotto il pergolato di

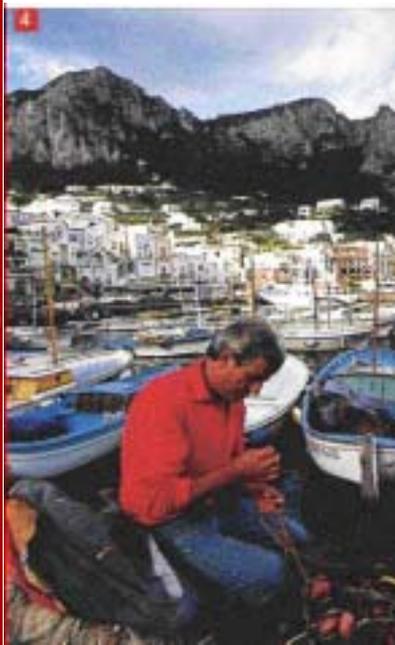
aranci e limoni che ombreggia il vicino ristorante "La Savardina", da quarant'anni condotto dalla famiglia Tarantino. In sala i giovani figli Claudia ed Eduardo, in cucina mamma Liliana e papà Mario. La prima a impastare, a mano, *gnocchi e ravioli*, il secondo a governare la cottura del coniglio alla Poppea, rosolato nel rosmarino e sfumato nel vino bianco, oppure a seguire la cottura delle *linguine al limone*, ricetta antica di nonno Edoardo.

VERSO I FARAGLIONI

Ripreso il cammino a ritroso per via Lo Capo, imboccando sulla sinistra, al fondo di via Tiberio, via Matermania con le indicazioni per l'Arco naturale, si snoda una delle passeggiate più suggestive e impegnative dell'isola. Forte e selvaggia la natura che circonda la Grotta dedicata alla Mater Magna romana, e impressionante la deviazione a sinistra che porta all'Arco naturale, sopravvivenza geologica forse nata dal crollo di un'antichissima grotta. Dal ristorante "Le Grottele" parte anche la solitaria e interminabile scalinata che scende al mare, costeggia in piano Villa Malaparte, rifugio dello scrittore Curzio Malaparte innamorato della solitudine spettrale delle rocce di Capo Massullo, per poi piombare alle spalle dei celebri Faraglioni. Il ristorante "La Fontelina", in riva al mare, da cinquant'anni regala agli ospiti la vista impagabile delle rocce gemelle, importanti anche a livello naturalistico perché vi vivono "lucertole dal ventre blu" emblematico esempio "darwiniano" di evoluzione delle specie in condizioni di isolamento. In tavola, invece, la principale attrattiva sono il pesce freschissimo (insalata di mare, carpaccio di pesce) e i "piatti poveri", come polpette di melanzane e *involtini di scarola*. Ripreso il cammino sono belvedere, alberghi lussuosi e folti giardini ad alternarsi lungo via Tragara. Il percorso si snoda tra i chioschi della trecente-



1- La trecentesca Certosa di San Giacomo dove i frati distillarono l'essenza nota come profumo di Capri.
 2- Pomodori, fiordilatte e basilico sono i semplici ingredienti dell'insalata caprese. Sembra che l'inventore di questo piatto fosse un muratore, vissuto dopo l'ultima guerra, che aveva imbottito due fette di pane con i "colori della bandiera italiana".
 3- La vertiginosa via Krupp, che con il suo tortuoso percorso a zig-zag porta a Marina Piccola. La fece scavare nella roccia, agli inizi del Novecento, il re tedesco dell'acciaio.
 4- Un pescatore nel porto di Marina Grande





5- L'insegna della gelateria "Sciapopolo", dove trovare anche sorretti e bibite.
6- Le coloratissime granite del "Caffè Casa" da scegliere in tanti gusti, tra cui arancia, caffè, fichi d'India, limoncello e i più insoliti gelso e cetriolo.
7- La suggestiva vista dei Faraglioni che si può ammirare dai giardini di Augusto.
8-9- Pezzogna (un pesce simile al pagello) in crosta di pane e cestino di parmigiano con insalata e gamberi, due specialità da gustare al ristorante "Biberius".
10- L' "Hotel La Palma", a un passo dalla pezzetta

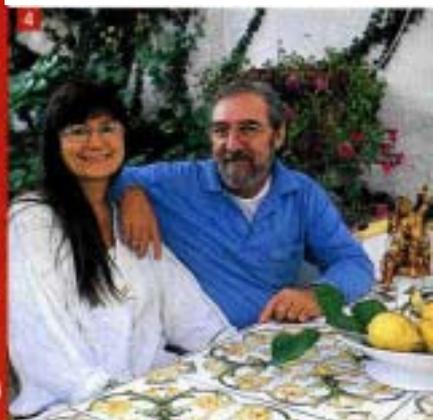


sca Certosa di San Giacomo, dove i frati per primi distillarono il celebre profumo di Capri, i lussureggianti giardini di Augusto e tocca anche Marina Piccola se dai giardini si imbocca l'incredibile e vertiginosa via Krupp fatta scavare a picco nella roccia, all'inizio del Novecento, dal re tedesco dell'acciaio. Nei pressi dell' "Hotel Quisisana" in un vicolo bianco di calce, "Biberius" regala ai cultori della cucina raffinata un saggio di felice creatività firmata Pasquale Romano: cestino di parmigiano con insalata e gamberi, pezzogna in crosta di pane salato con scarola stufata, garganelli alla polpa di crostaceo e filetti di pomodoro, in un ambiente di raffinata essenzialità. Si torna in piazzetta per via Vittorio Emanuele, dove svetta rigogliosa la leggendaria palma dell' "Hotel La Palma" simbolo anche del primo albergo dell'isola sorto proprio in quel punto, a metà Ottocento, per felice iniziativa di Don Michele Pagano. Se già non si è stati catturati dai richiami coloratissimi dei gelati, delle bibite e delle granite della storica insegna "Scialapopolo" è il momento della sosta al "Caffè Caso" per rinnovare la tradizione della subretta, sorbetto ante litteram. Settant'anni fa era fatto schiacciando a mano limoni, arance, fragole e oggi la "tradizione fredda" continua con le granite che non conoscono limiti di gusto, sapori, colori: all'arancia, al caffè, ai fichi d'India, al limoncello, al gelso e al cetriolo... Bisogna scendere verso Marina Grande, percorrere un vicolo di campagna per trovare il locale cult di Capri: "Da Paolino" dal nome dell'omonimo oste la cui travolgente simpatia ha sedotto clienti provenienti da tutto il mondo. All'ombra del suo magnifico giardino di limoni "accarezza" i palati eon l'antipasto bomba (pasta ripiena di prosciutto, mozzarella e "chiummenzana" un trito di pomodori e origano), insalata caprese, scialatielli ai frutti di mare, cicerchie e pasta, tonno e patate, pesci alla griglia di ogni genere e delizia al limone, dolce che è un inno ai gialli, rugosi "femminelli" di Capri. Per secoli, solo un difficile sentiero che superava

il valico del Passetiello, consentiva gli scambi tra Capri e Anacapri. Con la litoranea costruita nel 1885 in pochi minuti dalla "città" come i più vecchi chiamano ancora Capri, si passa ad Anacapri. "La campagna" di vigneti e colture meglio si ammira, però, sorvolandola con la strepitosa seggiovia di Monte Solaro, che mette in risalto due mondi sostanzialmente opposti. Axel Munthe, il medico svedese che all'inizio del Novecento impazzì per l'isola delle Sirene, preferì costruire il suo rifugio, Villa San Michele (oggi museo), in un angolo tranquillo e agreste: "la casa era piccola, le stanze poche, ma c'erano logge, terrazze e pergole tutt'intorno, per stare a guardare il sole, il mare, le nuvole: l'anima chiede più spazio del corpo," scriverà nella sua "Storia di San Michele" il libro che in quegli anni ebbe più traduzioni dopo la Bibbia e rivelò al mondo gli incanti dell'isola.

LE TENTAZIONI DELLA GOLA

La magica atmosfera di Anacapri ispira ancor oggi Sergio Rubino, ceramista, acquarellista, pittore noto dalla Cina a Manhattan. Crea le sue opere ispirate ai colori e alle atmosfere dell'isola in una piccola bottega affacciata su un incantevole giardino rallegrato da pulcinella e piastrelle dipinte a mano. Altro personaggio di spicco è Gunnar Adler Karlsson, economista svedese, ideatore del parco filosofico dove si insegna a raggiungere la felicità dello spirito. Ricavato nella macchia mediterranea, in un angolo appartato di via Migliara, dal Parco si può partire per godere della vista mozzafiato del Faro, oppure per recarsi al ristorante "Da Gelsomina" e assaggiare la sua rustica cucina: ravioli o gnocchi con mozzarella e pomodoro, scialatielli ai gamberi e fiori di zucca, pennette 'a umma 'a umma (con melanzane fritte e pomodoro), pesci alla griglia, pollo al mattone, coniglio alla cacciatora. La via dei



1- Il limoncello di Capri proposto da Fratelli Canale anche in bottiglie di ceramica decorata. 2- Un pergolato di Villa San Michele (oggi sede di un museo) fu fatto costruire, all'inizio del Novecento dal medico svedese Axel Munthe ad Anacapri, in una posizione panoramica a strapiombo sul mare. 3- Vini della centenaria azienda "Tiberio", ad Anacapri. I fratelli Brunetti, i proprietari, vi producono, in piccolissime "tirature", bianchi e rossi usando anche vitigni autoctoni come il pedersoo. 4- Il ceramista, pittore e acquarellista Sergio Rubino (qui con la compagna): crea le sue opere ispirandosi ai colori dell'isola.



5

5- Linguine alla pescatora con frutti di mare, da gustare al ristorante "Add'ò Riccio" di Anacapri.
 6-7-8- I titolari del locale, Gertrude e Gabriele Inerra; la torta caprese, a base di cioccolato e mandorle, che chiude il menù; pesce freschissimo che arriva ogni giorno nella cucina del ristorante.
 9-10- Paolino de Martino, titolare del ristorante "Da Paolino", uno dei locali cult di Capri. All'ombra del suo giardino di limoni si gustano vere prelibatezze, come la "delizia al limone", un dolce preparato con i gialli "femminelli".
 11- Lo splendido panorama che si può ammirare da Villa San Michele



6



7



9



8



10



11



1- Un pulcinella di ceramica realizzato da Sergio Rubino; è esposto, insieme ad altre creazioni, nel giardino accanto alla sua bottega
2- Un'altra incantevole veduta dei Faraglioni



Anacapri continua a intrecciarsi con l'arte e le bellezze naturali: a un passo dalla chiesa di San Michele e dallo splendore del suo Paradiso Terrestre in ceramica del XVIII secolo, raffigurato sul pavimento, la centenaria casa vinicola "Tiberio" dei fratelli Brunetti produce in piccolissime "tirature" e da uve autoctone il vino dell'isola, tra cui il rosso "Antico Convento" dal vitigno piediroso. I fratelli Canale, con il loro limoncello di Capri, invece, hanno solo messo in bottiglia l'antica ricetta di Nonna Vincenza che già lo offriva come digestivo, il giorno di Natale dei primi anni del Novecento agli ospiti della leggendaria pensione "Mariantonia". Anche il ristorante "Add'ò Riccio" dalla sua spettacolare terrazza sul mare, a picco sull'ingresso della Grotta Azzurra, sa come conquistare i propri fan: con pesce appena pescato, risotto o linguine alla pescatora con frutti di mare, pezzogna all'acqua pazza e torta caprese, a base di cioccolato e mandorle. La ricetta di questo dolce, simile alla Sacher-torte, negli anni Trenta era tenuta gelosamente segreta, mentre oggi è patrimonio dei golosi di tutto il mondo. Ma allora Capri viveva la sua stagione d'oro. Attirava il "mondo che conta" come le omeriche sirene ammaliatrici di Ulisse: "vieni... ferma la nave, il mio canto ascolta".

testo e foto di Milena Ercole

Indirizzi utili

Ristoranti

- Add'ò Riccio (via Grotta Azzurra 11, Anacapri, tel. 0818371380). Superba terrazza sul mare, cucina di pesce.*
- Biberius (via Sella Orta 10, Capri, tel. 0818370431). Una cucina impeccabile, con tocchi di creatività.*
- Buca di Bacco (via Longano 35, Capri, tel. 0818370723), piatti poveri, ma ricchi di sapori genuini.*
- Da Gelsomina (via Migliara 72, Anacapri, tel. 0818371499). Tradizioni gastronomiche da gustare in tranquillità (si raggiunge solo a piedi).*
- Da Paolino (via Palazzo a mare 11, Capri, tel. 0818376102). Locale-mito: tavoli all'ombra di un eccezionale giardino di limoni.*
- La Capannina (via Le Botteghe 14, Capri, tel. 0818370732). Alle spalle della celebre piazzetta, locale mito della Capri anni '50-'60.*
- La Fontelina (via dei Faraglioni, Capri, tel. 0818370845). Cucina di pesce di fronte ai Faraglioni.*
- La Savardina (via Lo Capo 8, Capri, tel. 0818376300). Specialità campagnole portate in tavola sotto un pergolato di aranci e limoni.*
- Le Grotte (via Arco Naturale, Capri, tel. 0818375719). In solitaria posizione in mezzo agli alberi e le rocce della passeggiata all'Arco naturale, cucina di mare da gustare anche sulla terrazza.*

Bar e botteghe

- Bar Funicolare (piazza Diaz, Capri). All'entrata della funicolare, è frequentato non solo dai Capresi. *
- Bar Tiberio (piazza Umberto I, Capri). Proprio in piazzetta, caffè, gelati, aperitivi da gustare seduti nel dehors. *
- Caffè Caso (piazza Umberto I, Capri). Imperdibile tappa per sorbetti, granite, gelati di lunga tradizione.*
- Canfora (via Camerelle 3, Capri). Celebri sandali fatti a mano
- CapriArtGallery (via Camerelle 33, Capri). Quadri e acquerelli su Capri di pittori locali.
- Carthusia (via Camerelle 10, Capri). Profumo di Capri secondo l'antica ricetta dei frati.
- Gran Caffè (piazza Umberto I, Capri).

Storico bar-caffetteria, ideale per ammirare il passeggio serale, gestito dalla famiglia Vuotto.*

- La Bottega dell'Arte (via Catena 2/4, Anacapri). Studio e punto vendita del ceramista Sergio Rubino.*
- La Capannina Più (via Le Botteghe 39, Capri). Enoteca e prodotti tipici.
- La Parisienne (piazza Umberto I, Capri). La boutique che mantiene alta la tradizione dei celebri pantaloni alla caprese su misura.
- La Perla (piazza Umberto I, Capri) Souvenir, fra cui le tradizionali campanelle portafortuna.
- Libreria Studio La Conchiglia (via Le Botteghe 12, via Camerelle 18, Capri). Specializzata in testi dedicati a Capri.
- Limoncello di Capri (via Roma 79, Capri, e via Capodimonte 27, Anacapri). Oltre al limoncello, anche in bottiglie di ceramica, altri liquori.*
- Scialapopolo (via Vittorio Emanuele, Capri). Chiosco celebre per i gelati, granite, bibite ecc.*
- Sfizi di pane (via Le Botteghe 4, Capri). Torta caprese, pane, taralli, delizie al limone.*
- Tiberio (via Trieste e Trento 28, Anacapri). Casa vinicola dei fratelli Brunetti.*

Alberghi

- Bellavista (via Orlandi 10, Anacapri, tel. 0818371463). Tra i più antichi dell'isola, a pochi passi dal centro di Anacapri, panoramico.
- La Palma (via Vittorio Emanuele 39, tel. 0818370133, Capri). A un passo dalla celebre piazzetta, anche ristorante con alta cucina.*
- Luna (via Matteotti 3, telefono 0818370433, Capri). Nel verde, di fronte alla trecentesca Certosa di San Giacomo.
- Quisisana (via Camerelle 2, Capri, tel. 0818370788). Lussuoso, storico: per chi è in cerca di notorietà.*

Informazioni

- Azienda Autonoma Cura Soggiorno e Turismo Isola di Capri, piazzetta Ignazio Cerio 11, Capri telefono 0818370424, fax 0818370918.

*Indirizzi segnalati anche nel testo