

Pergolati, squisitezze e design: filosofia dell'estate in Costiera

Dolce Vita mediterranea. Nuovi ristoranti superpanoramici e hotel che rendono contemporaneo il vintage, gli indirizzi per lo shopping e il benessere, i piccoli musei segreti. Con tappa d'obbligo a Capri

Sara Magro

1 di 5



Colori e profumi. In alto, a sinistra, la spiaggia del Capri Tiberio Palace; il Borgo Santandrea di Amalfi. Sotto, il ristorante Il Faro di Capo d'Orso, sul mare di Maiori. Qui a destra, lo chef Cristoforo Trapani, appena giunto alla guida della cucina del Belmond Hotel Caruso a Ravello

È iniziata presto l'estate a Capri. Già ai primi di maggio non si trovava un tavolino libero in piazzetta, e dopo qualche giorno è cominciata la sfilata degli yacht delle celebrità, che non vedevano l'ora di tornare. Trovare una stanza libera per l'estate è già molto difficile. I due anni di pandemia non hanno tolto la voglia di viaggiare, e anzi un po' di Dolce Vita ha il sapore della ricompensa. Non per ribadire un concetto trito e ritrito, ma perché se proprio vogliamo esemplificare questo slogan tanto caro agli estimatori stranieri, Capri ne è la dimostrazione tangibile.

«Il punto è che Capri è il posto più bello del mondo. Ci sarà pure un motivo se l'imperatore romano Tiberio, che era Putin e Bush allo stesso tempo, ha mollato tutto per trasferirsi qui?», dice Antonio Monda, che insieme a Davide Azzolini organizza il festival letterario Le Conversazioni, fra la piazzetta Tragara, sullo sfondo dei Faraglioni, e la Villa San Michele ad Anacapri, dal 24 giugno al 3 luglio.

Di questa bellezza toccante si ha dimostrazione sulle terrazze del Capri Tiberio Palace, sia quelle delle camere con divani e lettini bianchi tra i banani rigogliosi, sia quella del ristorante, dove si può ordinare a qualunque ora un piatto di alici fritte ripiene di mozzarella e friarielli, un drink con pizza o una cena a lume di candela. Da

lì si domina l'isola, lo struscio, l'orto, dove lo chef Nello Siani coltiva le sue verdure, e dove ci si può risvegliare al mattino con un saluto al sole sotto il pergolato.

È la Dolce Vita secondo i rituali di oggi, yoga e meditazione innanzitutto, senza trascurare le buone abitudini. Un taxi decappottabile rosa confetto come a Miami per la spola porto-piazzetta e un giro da Canfora per i sandali su misura: il capostipite Amedeo disegnava il contorno del piede delle clienti su un quadernone, e tra le pagine si trova l'impronta della «Signora Kennedy (moglie del presidente americano)». C'è scritto proprio così, e il suo modello è ancora in vetrina. Saranno arcinoti, ma non stancano mai né le pennette Aumm Aumm nel giardino di limoni di Paolino, né la passeggiata fino alla Fontelina, il beach club con i tavoli davanti ai Faraglioni e gli ombrelloni piantati fra gli scogli. La grande novità del 2022 è l'apertura, in agosto, dell'hotel La Palma di Oetker Collection, new entry dell'ospitalità di super lusso con rooftop, piscina e menù di Gennaro Esposito, astro della cucina sorrentina.

Tra Capri e la Costiera Amalfitana (un'ora di aliscafo) c'è un legame filosofico indissolubile. È solo una questione di sfumature, dallo stile di vita alla cucina, dalle scogliere a picco al jet set che, spiega Maurizio Orlacchio, co-proprietario del nuovo Borgo Santandrea di Amalfi, oggi arriva in yacht e sbarca solo per cena o per lo shopping. Eppure è un peccato perdersi una notte in queste suite arredate con pezzi di design degli anni '40-60, riedizioni storiche e pavimenti in ceramica bianca e blu, omaggio a Gio Ponti. Al Santa Caterina di Amalfi si entra velocemente nel mood Costiera: le piastrelle dipinte a mano, i salotti ariosi, le finestre spalancate sul mare. Ad aprile è stata inaugurata la Villa della Marchesa, che si aggiunge alle camere dello storico hotel aperto nel 1904: «L'abbiamo curata come fosse casa nostra, rispettando l'ambiente in cui è incastonata», dicono le sorelle proprietarie Ninni e Giusi Gambardella, che spesso sono in hotel, praticamente indistinguibili dagli ospiti.

Anche a tavola non mancano le novità. Il sorrentino Cristoforo Trapani lascia la stella Michelin al Magnolia in Versilia per la cucina del Belmond Hotel Caruso a Ravello, mentre il napoletano Andrea Aprea, due stelle Michelin all'Hyatt di Milano, approda al Faro di Capo d'Orso, sospeso sul mare di Maiori. Al beach club Giardini del Fuentes, a Vietri, è stato aperto il ristorante super panoramico Volta del Fuentes, dove lo chef Michele De Blasio punta al ritorno alle origini, con un rapporto diretto con i piccoli produttori e ritmi stagionali.

A proposito di stagioni, si fa di tutto per allungarle: «Abbiamo cultura, enogastronomia, natura tutto l'anno», dice Andrea Ferraioli, presidente del Distretto Turistico della Costa. Parla dei piccoli musei, come quello della ceramica di Raito, della vicina Pompei, e dei sentieri che collegano Ravello, Maiori, Minori e giù fino a Cetara e Furore. Il più famoso è il Sentiero degli Dei, da Agerola a Positano in 3 ore e mezza, ma ce ne sono di più facili, come il Lemon Tour di un'ora, o i percorsi di foraging di Gastronomic Trekking: le erbe raccolte si usano per le ricette tipiche al Ristorante M'ama di Praiano, un ex borgo di pescatori, dove c'è uno degli hotel più

sofisticati della zona, Casa Angelina, un tetris di solidi bianchi dove gli unici colori ammessi sono quelli del paesaggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA