

Le feste di Ferragosto sull'isola Palace e Quisisana, sapori & mondanità di mezza estate

CAPRI — Ferragosto all'insegna della cucina caprese, black out permettendo, ovviamente. Per celebrare il giorno più caldo dell'estate, all'ombra dei Faraglioni sono di gran moda i dinner party a base di specialità tipicamente isolane. Al Capri Palace di Anacapri, per esempio, Tonino Cacace ha organizzato una cena dai sapori nostrani, avvalendosi della sapiente regia dello chef tedesco Oliver Glowig. Dopo l'aperitivo sul roof terrace, gli ospiti ceneranno ai bordi

no, lo chef Stefano Mazzone ha, infatti, studiato diversi angoli in base alle proposte culinarie che verranno offerte. Si andrà dai latticini con salumi al foie gras con fichi caramellati, dal sushi alla carne, passando naturalmente per le verdure, i primi di pasta e le fritturine capresi. In questo modo, ogni angolo offrirà una specialità gastronomica particolare, da gustarsi con il sottofondo musicale di Stefano Masciarelli e della sua band dal nome sesquipedale «Auanaganazzaganazzaboys & Girl».



Grande chef Oliver Glowig

della piscina, dove, tra gli antipasti griffati dalla bottega dei sapori «Il mondo di Mariantonio», i mezzi paccheri con le melanzane e le portate di pesce e carne, si arriverà fino all'after-dinner con la performance live del gruppo anacaprese dei Cibus Cibus.

Sarà invece un buffet suddiviso in vari «corner» il protagonista del gran gala di Ferragosto del Grand Hotel Quisisana. Nel lussuoso albergo della famiglia Morga-

no, lo chef Stefano Mazzone ha, infatti, studiato diversi angoli in base alle proposte culinarie che verranno offerte. Si andrà dai latticini con salumi al foie gras con fichi caramellati, dal sushi alla carne, passando naturalmente per le verdure, i primi di pasta e le fritturine capresi. In questo modo, ogni angolo offrirà una specialità gastronomica particolare, da gustarsi con il sottofondo musicale di Stefano Masciarelli e della sua band dal nome sesquipedale «Auanaganazzaganazzaboys & Girl».

A pochi passi dalla Grotta Azzurra, sulle terrazze del rinnovato beach club «Il Riccio», infine, la notte di Ferragosto sarà a base di pesce fresco. Si andrà dai polipetti affogati con scarola all'insalata di mare, dal fritto misto di panzanza al pesce bandiera alla pizzaiola: nel rinomato restaurant anacaprese, dunque, un menu raffinato per una cena d'eccezione, a pochi metri dalla «cattedrale» azzurra.

Quasi impossibile, poi citare tutti i ricevimenti che si stanno organizzando in diverse dimore private. Spicca, tra i molti, quello — programmaticamente «campagnuolo» — che offriranno ad Anacapri Carla Visone ed Ernesto Mazzetti.

C. C.