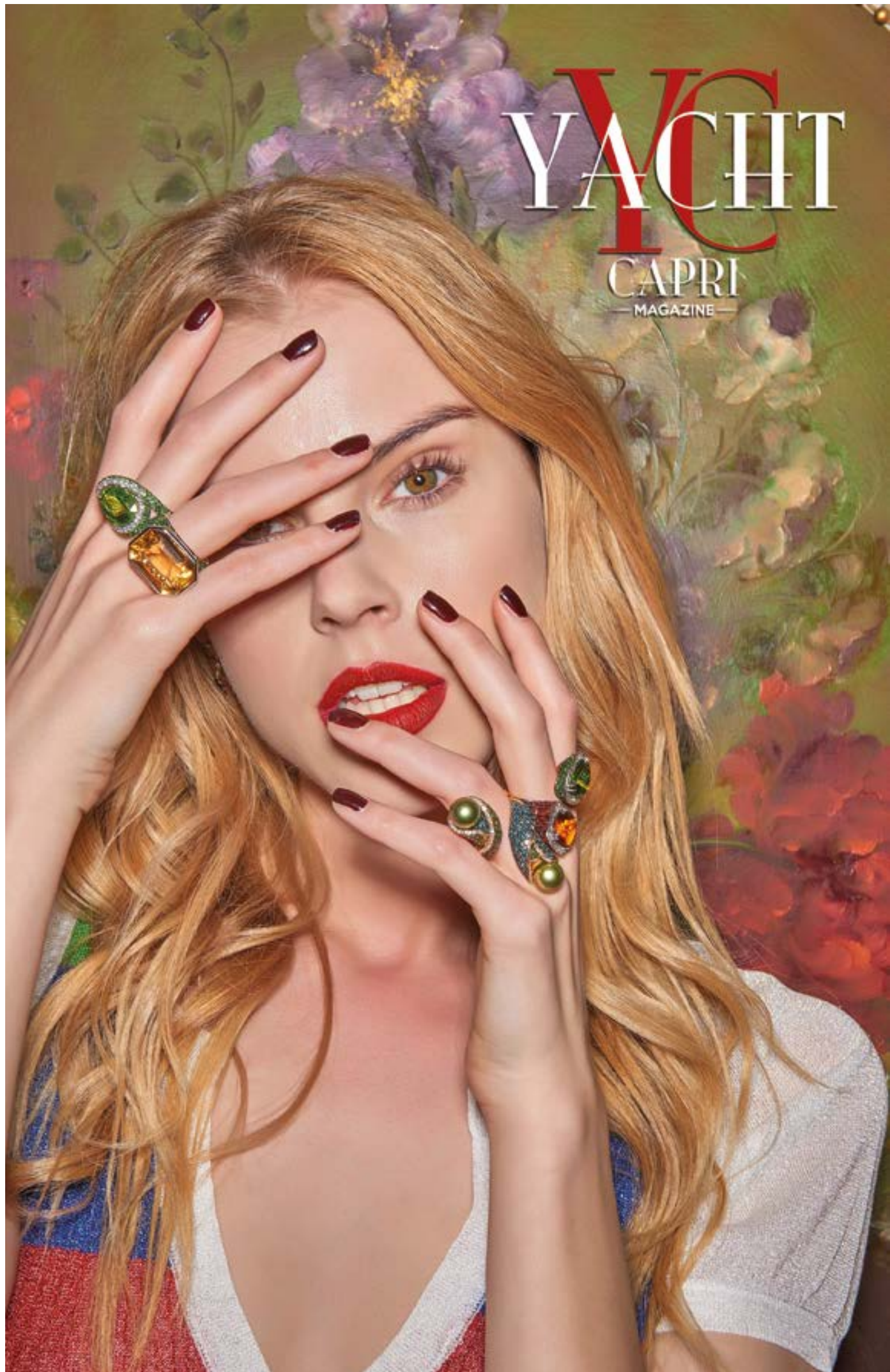


YACHT

CAPRI
— MAGAZINE —





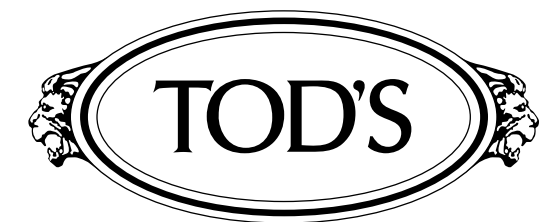
AUTORI CAPRESI®

VIA FUORLOVADO, 5 - 80073 CAPRI (NA) - TEL 0818379412

WWW.AUTORICAPRESI.IT - INFO@AUTORICAPRESI.IT - INSTAGRAM.COM/AUTORICAPRESI



TODS.COM





didofa
FASHION OBJECTS

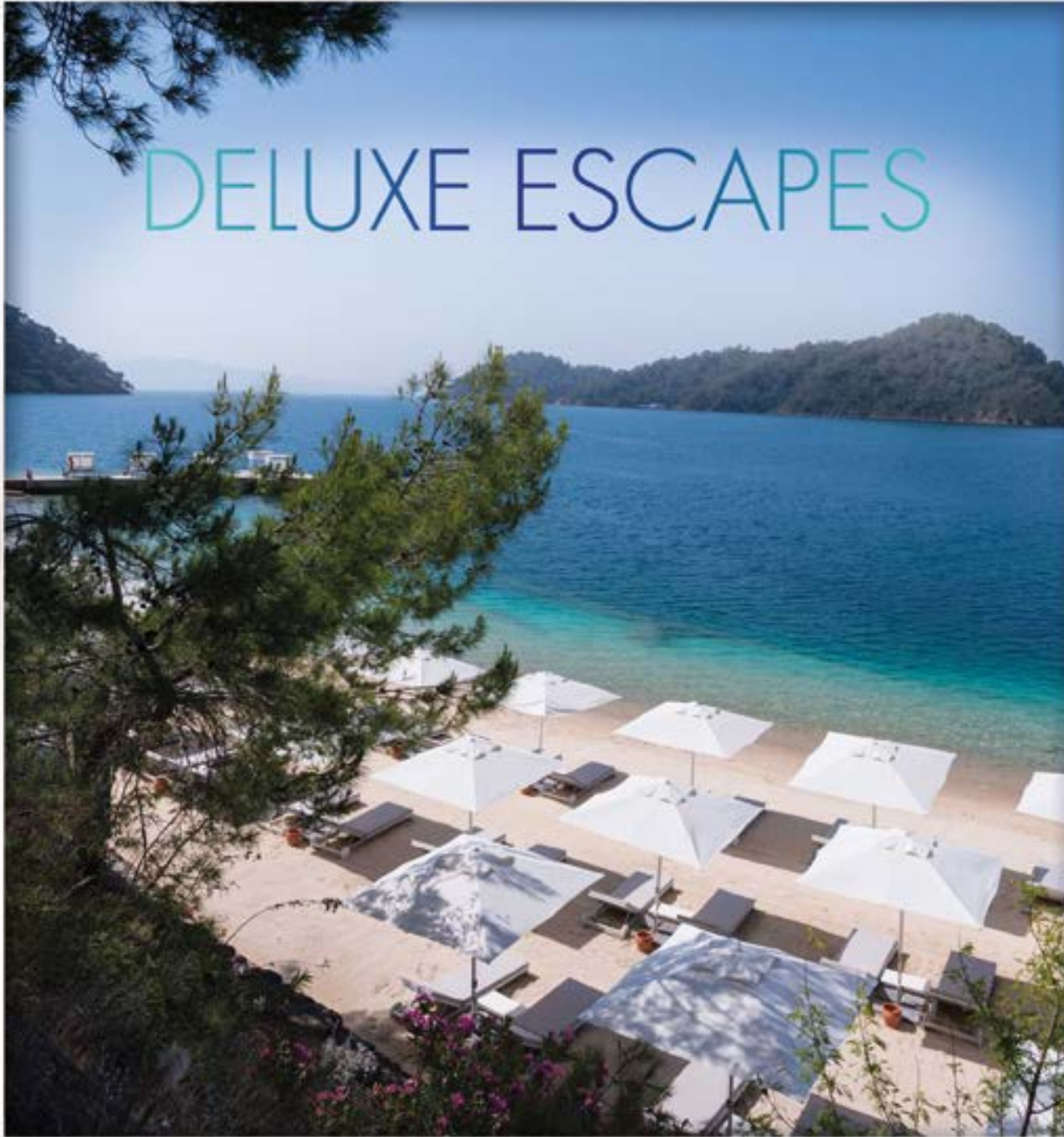
WATCH COLLECTION

www.didofa.com



HOGAN

DELUXE ESCAPES



Immerse yourself in the unique beauty of nature and D-Resort Göcek that is designed for your pleasure. Admire the perfection of each moment.

www.dresortgocek.com.tr



Cumhuriyet Mahallesi 48310 Göcek, Fethiye | Muğla | TURKEY +90 252 661 0900



LA CAMPANINA
EXCLUSIVE JEWELS. CAPRI



LA CAMPANINA EXCLUSIVE JEWELS CAPRI

VIA VITTORIO EMANUELE, 18
80073 CAPRI (NA) - ITALY
PH. +39 081 837 06 43 - FAX +39 081 837 89 40
WWW.LACAMPANINACAPRI.COM - INFO@LACAMPANINACAPRI.COM

Fay

DEV Boutique Via G.Filangieri 28/33 - Napoli Tel. +39 081 410156

DYLAN AND HOPPER PENN, LOS ANGELES

FAY.COM

CAPRI
PALACE
Hotel & Spa
***** L

L'OLIVO
*Experience the art of
gourmet dining*


Two Michelin Stars

VIA CAPODIMONTE, 14 - 80071 ANACAPRI
CAPRI ISLAND - ITALY
TEL (+39) 081 9780111
OLIVO@CAPRIPALACE.COM
WWW.CAPRIPALACE.COM



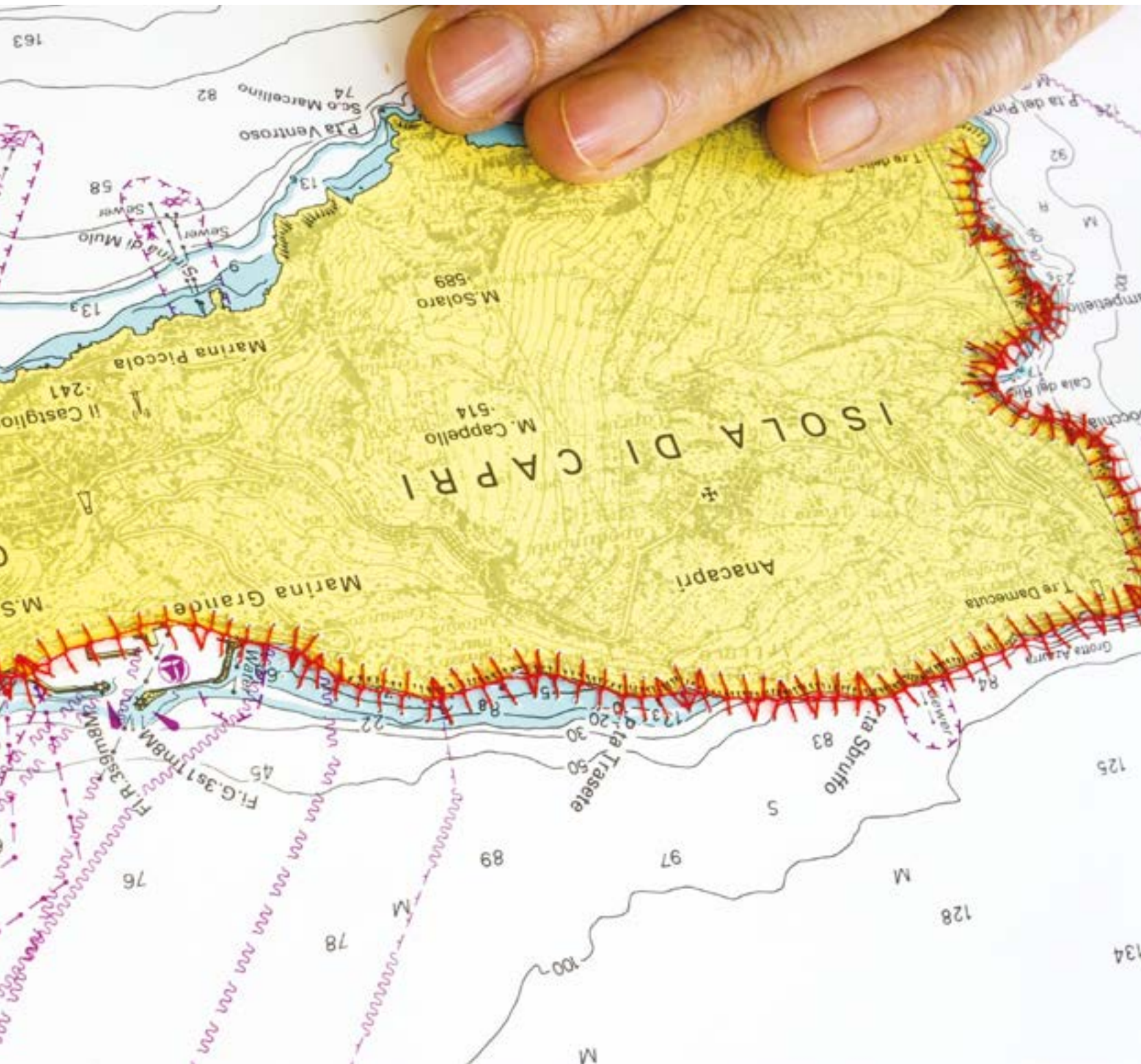
paolofiorillo.com
PROFUMERIA DELLA MONICA - CAPRI



Capri in a bottle.

CAPRI LIFE

CONTEMPORARY ART



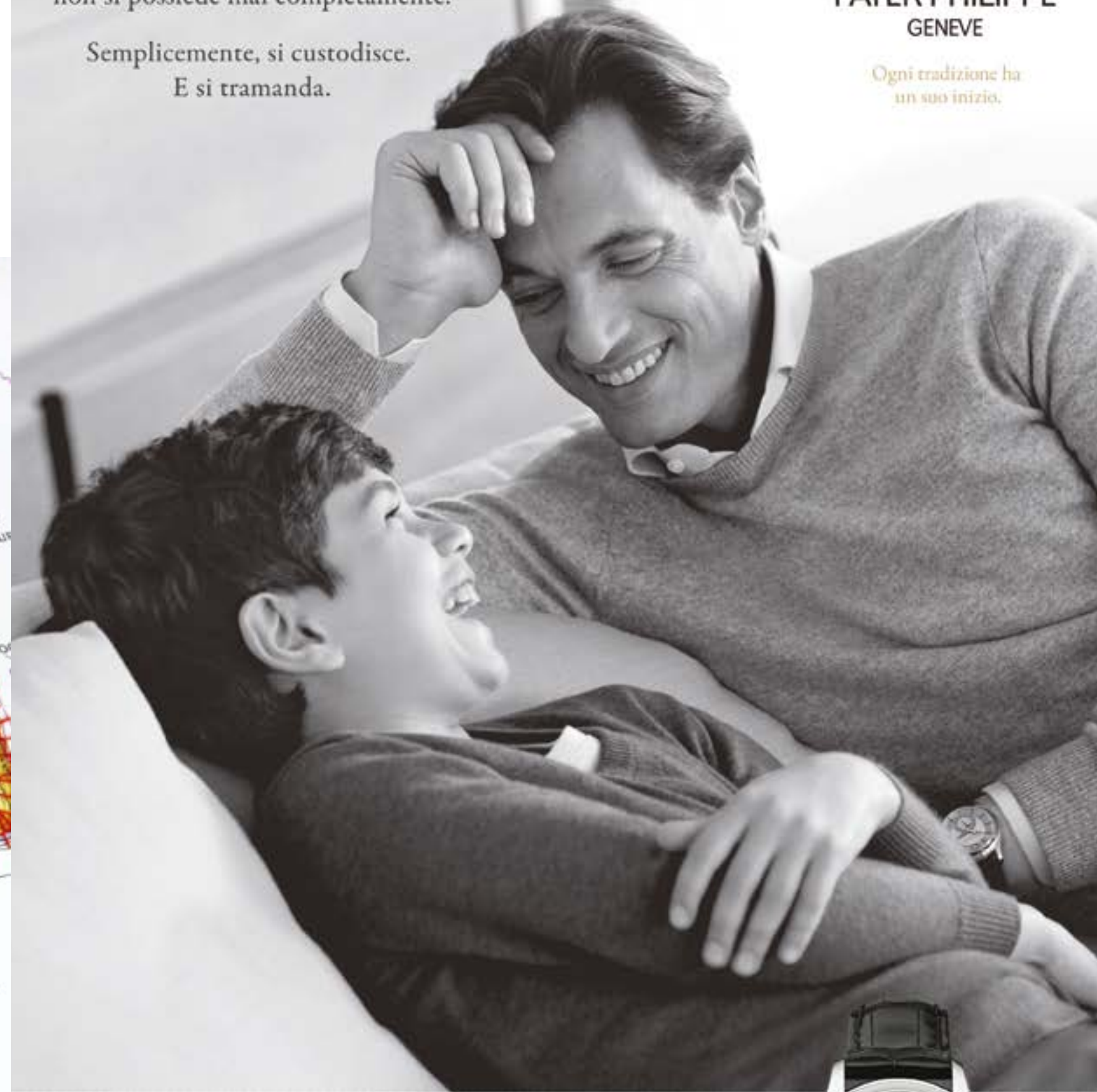
WWW.CAPRILIFE.ME

L'UNICA RIVISTA DELL'ISOLA DI CAPRI
DI ARTE CONTEMPORANEA E CULTURA

Un Patek Philippe
non si possiede mai completamente.
Semplicemente, si custodisce.
E si tramanda.


PATEK PHILIPPE
GENEVE

Ogni tradizione ha
un suo inizio.



Trucchi

Napoli • Capri
info@trucchiorologeria.it / www.trucchiorologeria.it



Calendario Annuale Ref. 5205G



*Enjoy the
Capri Palace
Experience*

**CAPRI
PALACE**
Hotel & Spa
***** L



WWW.FARAGLIONI.COM - INFO@FARAGLIONI.COM
Via CAMERELLE, 75 - 80073 CAPRI | TEL. +39 081 837 0320

VIA CAPODIMONTE, 14 - 80071 ANACAPRI
CAPRI ISLAND - ITALY
TEL (+39) 081 9780111
INFO@CAPRIPALACE.COM
WWW.CAPRIPALACE.COM



*Se non può stare con lui,
Viaggerà con lui nel cuore*



PER
INSEGNARE
IMPARARE
ISPIRARE

35000 KM
19 PAESI
10 SCUOLE
200 + 1 BAMBINO
1 VIAGGIATORE FOTOGRAFO

SEGUI STEFANO MANGINI



TO BREAK THE RULES,
YOU MUST FIRST MASTER
THEM.

LA VALLÉE DE JOUX. PER MILLENNI UNA TERRA RIGIDA
E OSTILE. DAL 1875, OSPITA LA SEDE DI AUDEMARS
PIGUET, NEL VILLAGGIO DI LE BRASSUS. I PRIMI
OROLOGIAI SI SONO FORMATI QUI, AL COSPETTO
DELLA FORZA DELLA NATURA, E HANNO IMPARATO
A DOMINARNE I MISTERI ATTRAVERSO I COMPLESSI
MECCANISMI DELLA LORO ARTE. ANCORA OGGI,
È QUELLO SPIRITO INNOVATORE CHE CI ISPIRA AD
ANDARE SEMPRE OLTRE E SFIDARE LE CONVENZIONI
DELL'ALTA OROLOGERIA.



ROYAL OAK
OFFSHORE
CRONOGRAFO
IN ORO ROSA
E CERAMICA

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

RESTIVO
CATANIA - CAPRI - TAORMINA
www.restivo.it



Cover:

Production: Capri Mk

Mdl's: Alisa Znarok @ Mp Management Milan,

Total Look: Dress Vintage @ Wonderland

Jewellery: La Campanina

Location: Grand Hotel Quisisana / Hotel Flora Capri

YACHT CAPRI MAGAZINE

n. 36 del 15 aprile 2010

Registrazione Tribunale di Napoli

Anno VI - Numero XX - 22 Luglio 2016

Pubblicazione gratuita di lusso, cultura, turismo, attualità, mondanità, sport

*l'unica web tv di lusso e mondanità dell'Isola di Capri
www.yachtcapri.tv*

*Capri Marketing Srl a Socio Unico
Capitale Sociale int. v. euro 10.000,00
Numero R.E.A 822792*

*Partita Iva e Codice Fiscale 06560901214
Via P. Reginaldo Giuliani, 5a - Casella Postale 152 - 80073 - Capri
Tel. +39 081.837.9574*

*Fax Numero Verde solo Italia e solo rete fissa
800.910.649 - 800.126.731*

*e mail: amministrazione@caprimarketing.it
Editore e Concessionaria Pubblicitaria
N° ROC 19521 del 03052010*

*Concessionaria Pubblicitaria - Editoria - Editoria Elettronica
Con il patrocinio di:*

*Città di Capri, The Italian Luxury Club - Principato di Monaco,
Adac Federalberghi Isola di Capri,
Azienda Autonoma di Cura Soggiorno e Turismo Isola di Capri
Ascom Capri Concommercio, Ascom Anacapri Concommercio*

*YACHT CAPRI MAGAZINE
dal 2010 l'Unico Magazine Ufficiale
dello Yacht Club Capri
realizzato in esclusiva dalla
Capri Mk Srl a Socio Unico*



Pubblicazione a diffusione gratuita Italia e Estero

www.yachtcapri.it

*Marianna Esposito
mariannaesposito@yachtcapri.it
Direttore Responsabile*

*Fabrizio Grifoni, Christian Marsiglia,
Carmen Ricci, Renato Sarmiento, Michele Sorrentino,
Stefano de Stefano, Alessandro Spinella
Hanno collaborato*

*Michele Sorrentino
Photographer*

*da un'idea di Felice Spinella e
da un progetto grafico di Carmen Ricci*

*Alessandro Spinella
www.alessandrospinella.it - info@alessandrospinella.it
Art Director & Graphic Designer*

*Yachtcapri.tv - Caprilife.tv
Christian Marsiglia, Pier Tommaso Chirico
Official Videomakers*

*Caprivisual S.r.l.s. a socio unico
Via Padre Reginaldo Giuliani, 5b
+39 081 8378540 +39 331 7503137
www.caprivisual.it - info@caprivisual.it
Agenzia Pubblicitaria*

*Clara Moro
Traduzioni*

*Felice Spinella
Marketing Manager
Tel. +39 33.55.44.33.22 - info@felicespinella.it*

*Valerio Pagano
info@valeriopagano.com
Product Manager*

*Arti Grafiche Tuccillo Srl
Via dell'Indipendenza, 37 - Afragola
graficatuccillo@libero.it - Tel. +39 081. 860.10.21
Stampa*


de GRISOGONO
GENEVE



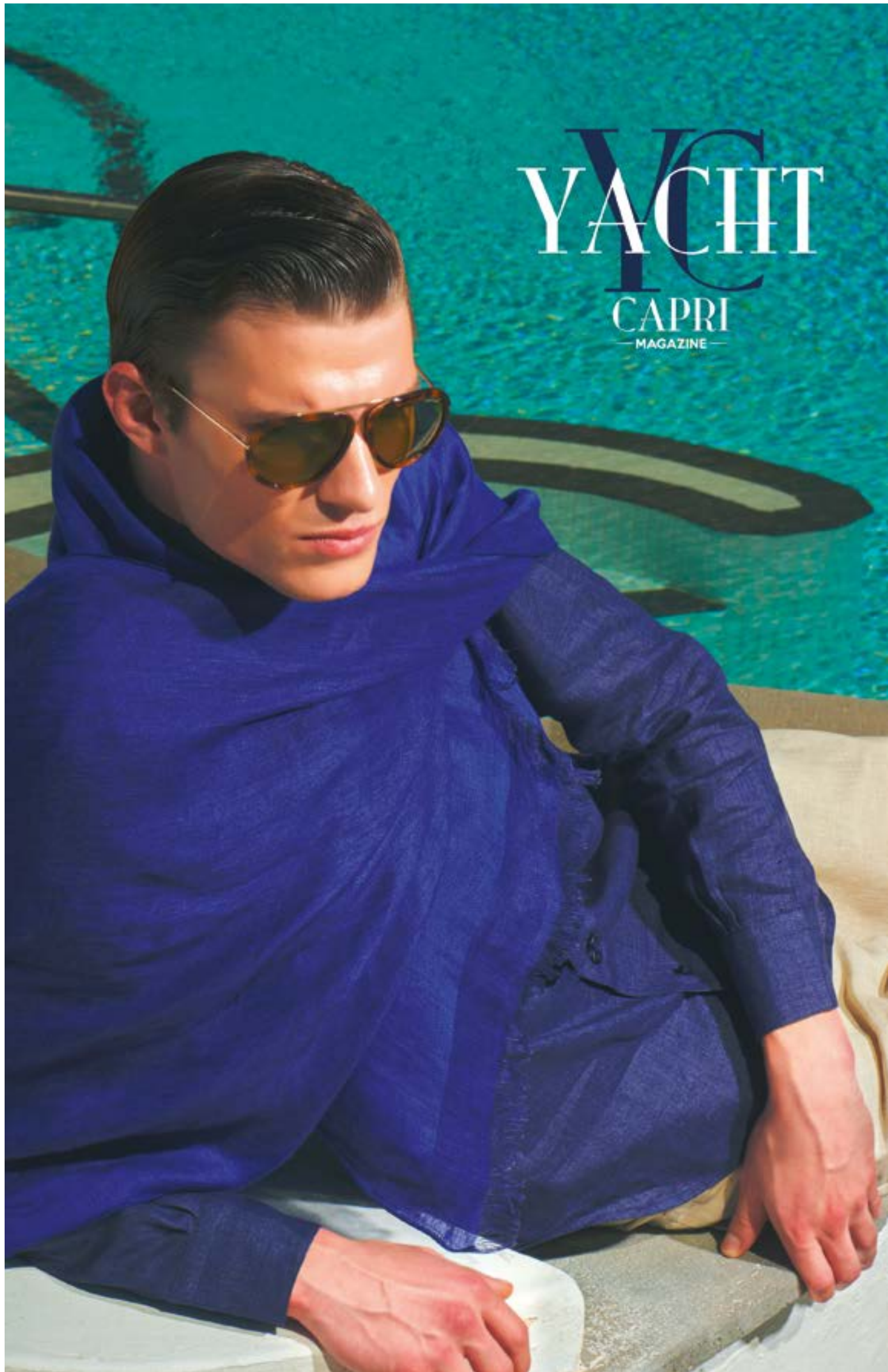
India

VIA VITTORIO EMANUELE 46, 80073 CAPRI - TEL. +39(0)81362 00 20
CAPRI.DGBOUTIQUE@TRUCCHIOROLOGERIA.IT

BAL HARBOUR • CANNES • CAPRI • COURCHEVEL • DUBAI • GENEVA • GSTAAD • KUWAIT
LONDON • MOSCOW • NEW YORK • PARIS • PORTO CERVO • ROME • S' MORITZ

www.degrisogono.com

YACHT
CAPRI
MAGAZINE



Cartier



DRIVE DE CARTIER
MOVIMENTO DI MANIFATTURA 1904 MC

LA COLLEZIONE DRIVE DE CARTIER RIDEFINISCE UN NUOVO CONCETTO DI ELEGANZA. VERO E PROPRIO ACCESSORIO DI STILE, QUESTO SEGNETEMPO DALLE LINEE RICERCATE E DI FORMA COUSSIN È ANIMATO DAL MOVIMENTO DI MANIFATTURA DELLA MAISON 1904 MC. FONDATA NEL 1847, LA MAISON CARTIER CREA OROLOGI D'ECCEZIONE CHE COMBINANO AUDACIA ESTETICA E SAVOIR-FAIRE OROLOGIERO.

#WHATDRIVESYOU

RESTIVO

Capri - Via Camerelle, 12 - 081 01 02 72 72



Non Accontentarti mai di qualcosa meno dei tuoi sogni...
Never settle for less than your dreams...



RELAIS &
CHATEAUX

CÆSAR AVGVSTVS
ISOLA DI CAPRI

VIA GIUSEPPE ORLANDI, 4 - 80071 ANACAPRI (NAPOLI)
 TEL. +39 081 837.33.95 - FAX +39 081 837.14.44
 WWW.V-AUGUSTUS.COM - INFO@CAESAR-AUGUSTUS.COM

RISTORANTE
Paolin
Lemontrees





85 VIA CAMERELLE
CAPRI, ITALY
Tel 081 837 70 23
INFO@SOCAPRI.IT - WWW.SOCAPRI.IT
INSTAGRAM.COM/SOCAPRIOFFICIAL

235 SUITE C WORTH AVENUE
PALM BEACH, FLORIDA 33480
T (561) 802.9...
PALMBEACH@SOCAPRI.IT - WWW.SOCAPRI.IT
INSTAGRAM.COM/SOCAPRIOFFICIAL


S O C A P R I

TAILORED TO ENJOY LIFE



MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



PUNTA TRAGARA

★★★★★ L
CAPRI



RISTORANTE MAMMÁ

VIA MADRE SERAFINA, 11 | 80073 CAPRI NA | TEL. +39 081 8377472
INFO@RISTORANTEMAMMA.COM | WWW.RISTORANTEMAMMA.COM

HOTEL PUNTA TRAGARA

Via Tragara 57 | 80073 Capri NA | Tel. +39 081 8370844 | Fax +39 081 8377790
e.mail: info@hoteltragara.it | www.hoteltragara.com

MARIORITA

CONCEPT STORE



VIA CAPODIMONTE, 14 - 80071 ANACAPRI
CAPRI ISLAND - ITALY
TEL (+39) 081 9780111
INFO@CAPRIPALACE.COM
WWW.CAPRIPALACE.COM

CAPRI WATCH®

CAPRICAPRI.COM



GARANZIA
ANNI 5
YEARS
GUARANTEE
MODELLO BREVETTATO

CAPRI - Via Camerelle, 21 - Tel. 081 837 7148

CRYSTALS
FROM
SWAROVSKI
SINCE 1895



VERONICA MAYA

CAPRI WATCH®

CAPRICAPRI.COM



GARANZIA
ANNI 5 YEARS
GUARANTEE
MODELLO BREVETTATO

CAPRI - VIA CAMERELLE, 21 - TEL. 081 837 7148

CRYSTALS
FROM
SWAROVSKI
SINCE 1856

CAPRI WATCH®

CAPRICAPRI.COM



GARANZIA
5 ANNI
GUARANTEE

CAPRI - Via Camerelle, 21 - Tel. 081 837 7148



*The art of
well being*

VIA CAPODIMONTE, 14 - 80071 ANACAPRI
CAPRI ISLAND - ITALY
TEL (+39) 081 9780111
BEAUTYFARM@CAPRIPALACE.COM
WWW.CAPRIPALACE.COM





Capri Tiberio Palace



Capri Tiberio Palace



Cucina degli ingredienti
Ingredient Based Cuisine

Ristorante Terrazza Tiberio

Originalità, Autenticità, Ricercatezza degli Ingredienti
Original, Authentic, Exquisite Ingredients

Ristorante Terrazza Tiberio



Yacht Club Capri



Yacht Club Capri



Presidente
Dott. Marino Lembo

Presidente Onorario
Dott. Massimo Massaccesi

Vice Presidente
Avv. Anna La Rana
Avv. Lorenzo Mazzeo
Avv. Luigi Stabile

Consiglieri
Avv. Pasquale Litterio
Sig. Carlo Viva
Avv. Costanzo Vuotto

Collegio dei Revisori
Dott. Antonio Pisano
Avv. Palmarino D'Istria
Cav. Tullio Vacca
Dott. Carmen Cacace
Avv. Mario Coppola

Probiviri
Dott. Ciro Gentile
Prof. Raffaele Reccia

YC Capri - Marina Grande, Piazza Angelo Ferraro - 80073 Capri - Napoli - Tel. 0818389455 - Fax 0818374472
Ufficio amministrativo Via Longano 7, 80073 Capri - Napoli
Mail: secretariat@yccapri.org - www.yccapri.org

SUBMARINER

L'orologio subacqueo per eccellenza, simbolo del legame tra Rolex ed il mondo degli abissi sin dal 1953.
Non segna solo l'ora, segna la storia.



OYSTER PERPETUAL SUBMARINER DATE





CAPRI WATCH®

UN'ICONA DI STILE

a style icon

testo: MARIELLA ACCARDO

Capri Watch è il marchio simbolo dell'isola azzurra. L'orologio, richiestissimo in tutto il mondo e ideato da Alba e Silvio Staiano, ha valicato i confini isolani divenendo un'icona di stile.

"Al ventunesimo anno di questa avventura affrontiamo una nuova sfida, proposta dai nostri stessi clienti – spiega Silvio, brand cofounder – entriamo nel mondo del prezioso con creazioni ancora più esclusive, un progetto che ci proietta nel futuro".

Nella nuova boutique glamour di via Camerelle, inaugurata lo scorso anno proprio in occasione del ventesimo anniversario di Capri Watch, si respira infatti un'aria ancora più fashion, già preannunciata dalle importanti

Capri Watch is the trademark symbol of the blue island. The watch, in great demand in all the world and designed by Alba and Silvio Staiano, has crossed the borders of the island becoming a style icon.

"In our twenty-first year of this venture we face a new challenge, prompted by our own customers – explains Silvio, brand cofounder – we enter the world of precious stones with even more exclusive creations, a design that launches us into the future".

In the new glamour boutique on Via Camerelle, opened last year on the occasion of the twentieth anniversary of Capri Watch, there is an even more fashionable air, already made widely known by the important advertising



Fabio Fognini, tennista e testimonial del brand Capri Watch



campagne pubblicitarie che ne hanno sottolineato i festeggiamenti: dall'aliscafo griffato dal marchio, agli spot negli aeroporti di Capodichino e Fiumicino (che hanno visto come testimonial la presentatrice Veronica Maya e i tennisti Fabio Fognini e Simone Bolelli, ndr), non ultimo il volo sul cielo del Golfo con un aereo sponsorizzato.

"A chiusura del cerchio – continua Staiano – anche la collezione XX, i cui modelli intendono dare risalto al concept del brand. Le bellezze rare e i colori inconfondibili dell'isola sono la nostra principale ispirazione: è facile dunque rendere le proposte sempre più riconoscibili e uniche".

Ma è anche lo sport a proporsi come input per nuove creazioni, soprattutto il tennis.

"Non è un caso che, nel 2014, Fabio Fognini sia diventato il volto testimonial delle nostre campagne internazionali e che, a seguirne le orme nel 2015, sia stato scelto Simone Bolelli. Una coppia che ha portato a casa importanti vittorie sui campi da tennis e che Capri Watch ha voluto riunire e celebrare in un 'doppio di eleganza' fuori dal contesto sportivo. A loro è dedicato il nuovissimo orologio della Rocks Collection, che riporta il campo da gioco al centro del quadrante e la lancetta dei secondi a forma di racchetta".

Un'idea che si è presto confermata come uno status symbol per tutti gli appassionati di questo sport.

"Esatto, il tennis ormai è parte integrante del marchio. Un altro traguardo prestigioso è stato raggiunto con l'istituzione del 'Capri Watch Cup', torneo internazionale Atp dello storico Circolo Tennis Villa Napoli, giunto alla sua seconda edizione. Inoltre, a partire da quest'anno, il legame con questo sport si rafforza ancora di più. Grazie alla partnership con la Federazione Italiana Tennis, nella persona del Presidente Angelo Binaghi, Capri Watch sarà, per tre anni, l'orologio ufficiale della FIT: con questo riconoscimento la nostra azienda istituzionalizza il suo ruolo nel mondo sportivo e si lega indissolubilmente con tutti gli amanti di questa disciplina".

campaign that highlighted the occasion: from the hydrofoil covered with advertising for the brand, to the advertising in the Capodichino and Fiumicino airports (that was endorsed by the presenter Veronica Maya and the tennis players Fabio Fognini and Simone Bolelli, ndr) last but not least a plane endorsing the brand flying over the skies of the Gulf.

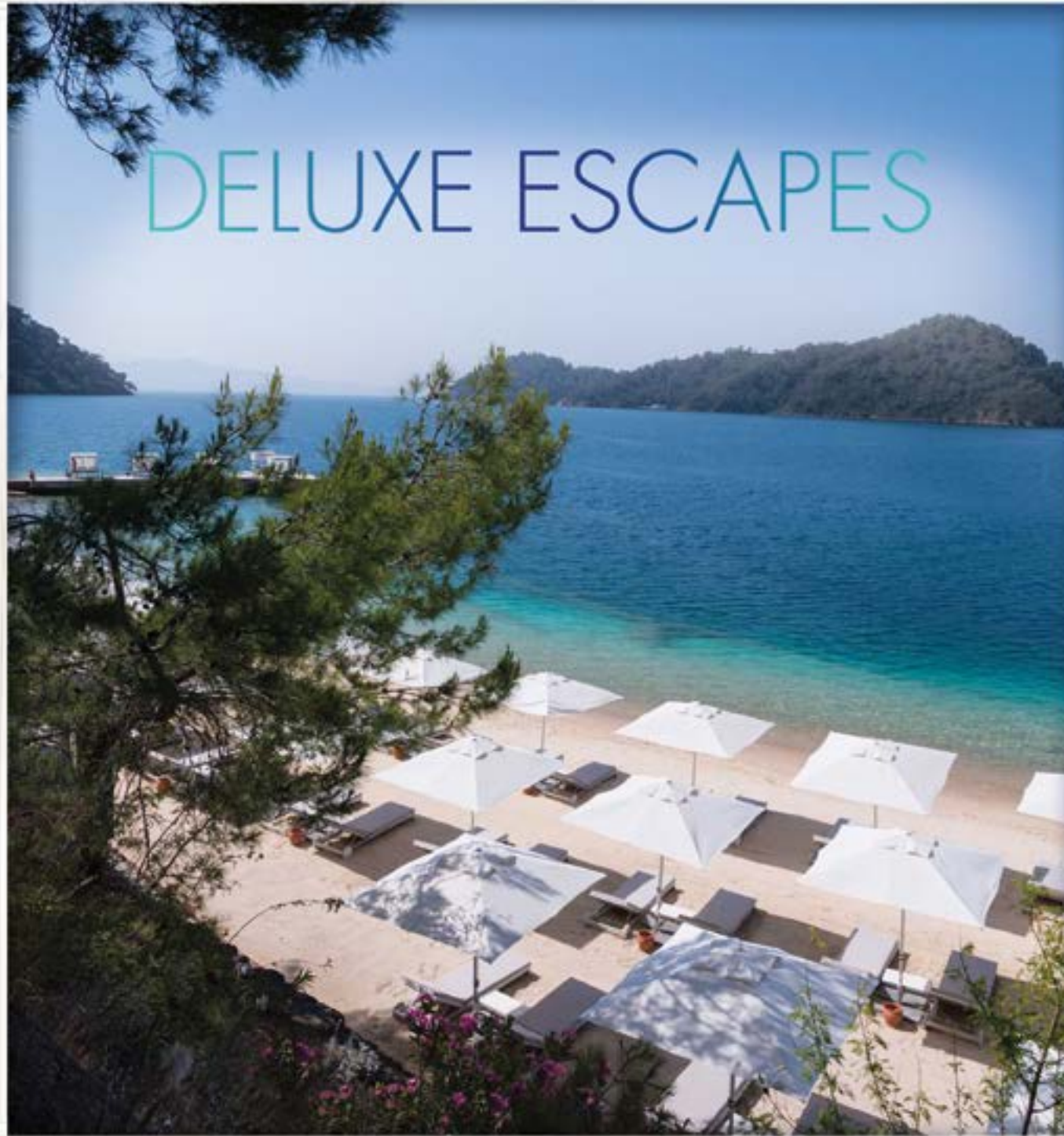
"At full circle – continues Staiano – even the XX collection, whose designs are intended to emphasize the concept of the brand. The rare beauty and the distinctive colours of the island are our main inspiration: therefore it is easier to make the choices always more recognizable and unique".

But it is also sports that give us suggestions for new ideas, above all tennis.

"It is not by chance that, in 2014, Fabio Fognini's face became the spokesperson for our international advertising campaign and that Simone Bolelli was chosen in 2015 to follow in his footsteps. A pair that had important wins on the tennis court and that Capri Watch wanted to reunite and celebrate in a 'doubles of elegance' outside of the sports world. The newest watch of the Rocks Collection is dedicated to them and has the tennis court in the middle of the dial and the second hand in the shape of a racquet".

An idea that immediately became a status symbol for all the fans of this sport.

"Exactly, tennis is already an integral part of the brand. Another prestigious achievement has been with the setting up of the 'Capri Watch Cup', international ATP tournament of the historical Circolo Tennis Villa Napoli (Villa Napoli Tennis Club), now in its second edition. Furthermore, starting this year, the connection to this sport is strengthened even more. Thanks to the partnership with the Federazione Italiana Tennis (Italian Tennis Federation), together with the President Angelo Binaghi, Capri Watch will be the official watch of the FIT for three years: with this acknowledgment our company establishes itself in the sporting world and it is inevitably linked to all those who love this sport".



DELUXE ESCAPES



Immerse yourself in the unique beauty of nature and D-Resort Göcek that is designed for your pleasure. Admire the perfection of each moment.

www.dresortgocek.com.tr



Cumhuriyet Mahallesi 48310 Göcek, Fethiye | Muğla | TURKEY +90 252 661 0900



LA CAMPANINA
EXCLUSIVE JEWELS. CAPRI

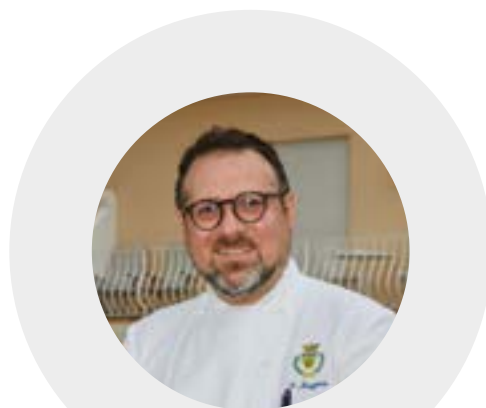


LA CAMPANINA EXCLUSIVE JEWELS CAPRI

VIA VITTORIO EMANUELE, 18
80073 CAPRI (NA) - ITALY

PH. +39 081 837 06 43 - FAX +39 081 837 89 40

WWW.LACAMPANINACAPRI.COM - INFO@LACAMPANINACAPRI.COM



UN DECENNALE PER UN NUOVO INIZIO

a decade for a new beginning

testo: **MARIELLA ACCARDO**

Dieci anni da executive chef per il Quisisana, con una recente scoperta nella storia del noto palais caprese. È questo "il biglietto da visita aggiornato" di Stefano Mazzone, art director culinario del Rendez Vous e de La Colombaia, punti ristorativi annessi ad uno degli alberghi più famosi del mondo.

"Il decimo anniversario in questa struttura è una tappa importante – racconta emozionato – ma è da considerarsi anche un nuovo inizio, risultato di tanto lavoro e sacrificio da parte non solo mia, ma anche dello staff che collabora con me e soprattutto della famiglia Morgano, proprietaria dell'hotel".

Una bella responsabilità, insomma.

"Il Quisisana rappresenta un bellissimo palco, il quale, a sua volta, ha bisogno di rispetto, dedizione e passione. La giusta tensione e il confronto quotidiano ci permettono, poi, di fare le cose bene. Non è questione di pesi di responsabilità, piuttosto di voglia di migliorarsi e crescere, sforzandosi di mantenere un forte equilibrio".

Un miglioramento che parte dalla ricerca.

Ten years as executive chef of the Quisisana, with a recent discovery in the history of the well-known caprese Palace. This is "the updated business card" of Stefano Mazzone, culinary art director of the Rendez Vous and the Colombaia, restaurants that are part of one of the most famous hotels in the world.

"The tenth anniversary in this hotel is an important date – he says emotionally – but it is also a new beginning, a result of a lot of work and sacrifice not only on my part, but also the staff that works with me and above all the Morgano family, the hotel owner".

In short, a big responsibility.

"Quisisana is a beautiful setting, that in turn requires respect, dedication and passion. The right balance and the daily contact allow us to then do things right. It is not a question of the responsibilities, rather a desire to better oneself and grow, striving to maintain a strong balance".

An improvement that starts with research.

"Exactly. One cannot overlook the research



"Esatto. Non si può prescindere dallo studio e dall'approfondimento".

Ed è proprio questa voglia di ricercare nelle radici della tradizione che le ha permesso di fare una nuova scoperta interessante.

"Sì, sono entrato in possesso di un documento che riguarda la cucina futurista degli anni Venti, da qui sono risalito immediatamente alla vera insalata caprese, voluta da Filippo Tommaso Marinetti, fondatore del noto movimento d'avanguardia, che ha realizzato per la prima volta questo piatto proprio all'interno dell'hotel Quisisana: è stato un ritrovamento incredibile, che mi ha permesso quindi di mettere a punto la ricetta nel menù".

E, parlando di proposte culinarie, in cosa differiscono La colombaia e il Rendez Vous?

"Innanzitutto c'è da fare una precisazione: La Colombaia offre un servizio soltanto diurno, essendo collocata nei pressi dell'area piscina, preferiamo improntare il discorso qui sulle prime colazioni, sul light lunch e sugli snack pomeridiani; al Rendez Vous, invece, siamo aperti sia a pranzo che a cena. Punto forte della nostra offerta mattutina, i croissant realizzati con una ricetta che guarda alla classica tradizione francese, con un pizzico di rinnovamento. Su questa linea, per esempio, abbiamo alleggerito il ripieno del raviolo caprese, che da noi è senza uovo e insaporito da caciotta, sia fresca che secca e da un 10% di ricotta e maggiorana, che non deve assolutamente mancare. Inoltre, per accontentare la nostra clientela internazionale, proponiamo à la carte il salmone affumicato Upstream, tra i migliori in Italia".

A proposito di ospiti, com'è la vostra clientela?

"Esigente e, molto spesso, abituale. Ci sono turisti, ormai amici, che vengono qui ogni anno, magari anche nello stesso periodo, per ritrovare gusti, sapori ed esperienze che, come ci raccontano, li fanno sentire a casa. È una vera gioia, per me, poter essere parte di quel tutto che può rendere magico un soggiorno qui, come se si fosse nel salotto buono della propria città".

and analysis".

And it is exactly the desire to research into the roots of tradition that let him make an interesting new discovery.

"Yes, I got hold of a document regarding the futuristic cuisine of the Twenties, from there I immediately traced back to the real Caprese salad, requested by Filippo Tommaso Marinetti, founder of the avant-garde movement, that made this dish for the first time right inside the Quisisana Hotel: it was an incredible discovery, that allowed me to put the recipe on the menu". And, speaking about culinary suggestions, what is the difference between La Colombaia and the Rendez Vous".

"First of all I would like to make one thing clear: La Colombaia only offers daytime service, it is located near the pool area, it is characteristic for its breakfasts, light lunches and afternoon snacks; instead, at the Rendez Vous, we are open both lunch and dinner. The highlight of our early morning selection is the croissants made with a recipe that is made along the same lines as the classical French tradition, with a pinch of modernization. Along these lines, for example, we have made the ravioli filling lighter, made without eggs and flavoured with caciotta, both fresh and dried and 10% of ricotta and marjoram, that absolutely cannot be left out. Furthermore, to satisfy our international guests, we suggest the à la carte Upstream smoked salmon, among the best in Italy".

Speaking of guests, what is your clientele like?

"Demanding and very often creatures of habit. There are tourists, now friends, that come here every year, perhaps even during the same period, to discover tastes, flavours and experiences that as they say, make them feel at home. It is a real pleasure for me to be able to be a part of something that can make their stay here magical, like they are in the sitting room of their own city".



CAPRICODE

swimwear

DESIGNED AND MADE IN CAPRI

IN VENDITA DA RUSSO UOMO - P.TTA QUISISANA, 8/10 - CAPRI

SHOP@RUSSOCAPRI.COM

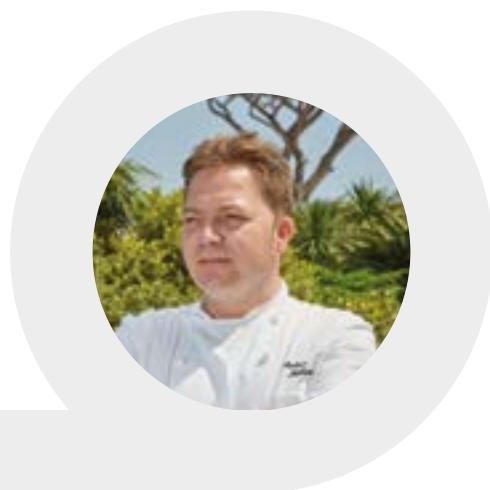
WWW.RUSSOCAPRI.COM



La Perla Cultivada

— Since 1961 —
Fine Pearls and Coral Jewelry





CHEF E BRAND

chef and brand name

testo: **MARIELLA ACCARDO**

Forza, carisma e competenza. Incontrare Andrea Migliaccio, executive brand chef dei ristoranti L'Olivo, il Riccio e Assaje, è un'esperienza che va al di là del conoscere chi c'è dietro i fornelli del Capri Palace. Nei suoi occhi, azzurri come il mare dell'isola (anche se il suo cuore è ischitano), si leggono tutta la dedizione, l'attenzione e la cura dei dettagli che hanno reso la ristorazione, targata ormai Dogus Group, tra le più ricercate di Capri (e non solo).

Classe 1980, Migliaccio non smette mai di guardare avanti e affrontare nuove sfide. Dal 2011 al timone de L'Olivo, Andrea ha ricevuto in consegna il testimone di Oliver Glowig, di cui era sous-chef, confermando e rafforzando il prestigio dell'unica destinazione due stelle Michelin dell'isola. Ha guidato il Riccio sin dalla sua apertura, nel 2009, contribuendo al raggiungimento della sua prima stella nel 2013. In Italia, è stato inoltre executive chef del ristorante LARTE di Milano, progetto nato in collaborazione con la Fondazione Altagama, volto ad unire le eccellenze nel campo della

Strength, charisma and competence. When you meet Andrea Migliaccio, executive brand chef of L'Olivo restaurant, the Riccio and Assaje, it is an experience that goes beyond knowing who is behind the scenes in the kitchen at the Capri Palace. In his eyes, blue like the sea of the island (even if his a native of Ischia) you can see all of his dedication, attention and care for detail that have made the restaurant, already part of the Dogus Group, one of the most sought after in Capri (and not only here).

Born in 1980, Migliaccio never stops looking ahead and facing new challenges. From 2011 at the helm of L'Olivo, Andrea was passed the torch by Oliver Glowig, of which he was sous-chef, confirming and strengthening the prestige of the only Michelin two star destination on the island. He managed the Riccio from its opening in 2009, which contributed to attaining his first star in 2013. In Italy, he has also been the executive chef of the LARTE restaurant in Milan, a project, created in collaboration with the Altagama Foundation



ristorazione e del design tutti italiani.

Dal 2010, Andrea è anche executive chef oltre confine, a Zermatt, presso il ristorante Capri, dove ha riconfermato il riconoscimento Michelin. Ma questo è un anno ancora più intenso: in seguito all'internazionalizzazione del brand Il Riccio, Migliaccio supervisiona infatti la cucina dei nuovi ristoranti a Marmaris e a Bodrum. Propone, inoltre, l'offerta gastronomica de L'Olivo presso il ristorante gourmet di Villa Dubrovnik in Croazia. Infine, con l'Assaje dell'Aldrovandi Villa Borghese, offre una tradizione campana condita con un tocco locale.

"E non ci fermeremo qui – annuncia – sono in previsione le aperture de Il Riccio a Miami e Dubai".

Insomma, una stagione veramente impegnativa.

"Da quando ho cominciato, scelto dal dottor Cacace e da Oliver Glowig, di cose ne sono cambiate. Di certo non si sono modificate le linee guida e il rigore con cui va affrontato questo mestiere e a cui tengo molto".

Ma non sente il peso imponente di tutte le responsabilità, a partire dalle stelle Michelin?

"I riconoscimenti non sono un peso, piuttosto un modo per procedere con grinta, voglia di evolversi, migliorarsi, sperimentare, cambiare".

Lei è executive chef di un brand, cosa non potrà mai mancare nei suoi ristoranti? Quali sono i loro tratti distintivi?

"Le materie prime sono la nostra base, da queste poi si sviluppa tutto il concept del marchio di proprietà del dottor Cacace e del Dogus Group. Il filo conduttore, comunque, si articola sulla semplicità e sulla mediterraneità dei prodotti".

Cosa devono aspettarsi i vostri ospiti, quindi?

"Tutto quello a cui già sono abituati: non stravolgeremo l'identità culinaria dei nostri ristoranti, piuttosto incrementeremo le proposte sulla scia della tendenza internazionale e con un occhio vigile sulla tradizione".

that aims to combine excellence in restaurants and a design which is all Italian.

From 2010, Andrea is also an executive chef over the border in Zermatt, in the Capri restaurant, where he once again attained a Michelin. This is an even more intense year: following Il Riccio name becoming international, Migliaccio supervises in fact the kitchens of the new restaurants in Marmaris and in Bodrum. He features as well the culinary delights of L'Olivo at the gourmet restaurant Villa Dubrovnik in Croatia. Finally, with Assaje of Aldrovandi Villa Borghese, he offers a Campania tradition with a touch of local flavor.

"And we will not stop here – he says – there are plans to open Il Riccio in Miami and Dubai".

In short, a very busy season.

"From when I was selected by Doctor Cacace and Oliver Glowig to start working here, many things have changed. Certainly the guidelines have not changed and the precision with which this profession, which I care a lot about, must be dealt with".

But don't you feel the weight of all the responsibility, starting with the Michelin star?

"Awards are not a burden, rather a way to go on with determination, desire to evolve, better oneself, experiment and change".

You are executive chef of a restaurant with a name, what can never be missing in your restaurants? What are their distinctive features?

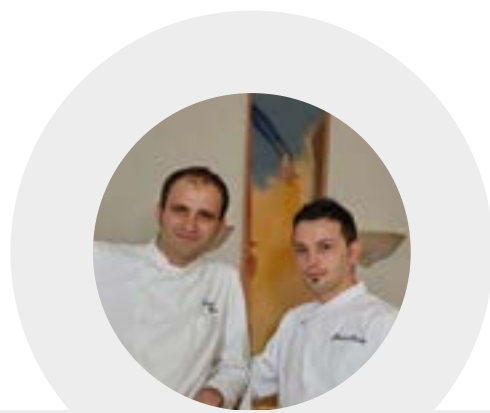
"Natural products are the basics we start with, from here evolves the concept of the trademark owned by Doctor Cacace and the Dogus Group. The common theme, however, consists of simplicity and Mediterranean products".

So what should your guests expect?

"What they are already used to: we will not drastically change the culinary theme of our restaurants, rather we will increase the choices in the wake of the international trends while still keeping in mind our traditions".



GRAZIA & MARICA
VOZZA
CAPRI



GIOVANI LEADER CRESCONO

young growing leaders

testo: **MARIELLA ACCARDO**

Si avverte aria di cambiamento ad Anacapri, con un mood estremamente giovane. Nell'ambito dell'internazionalizzazione del brand Il Riccio, insieme con Capri Palace, è infatti Salvatore Elefante a ricevere da Andrea Migliaccio il testimone di resident chef de L'Olivo, ristorante due stelle Michelin dell'albergo anacaprese. Salvatore, non è di certo un novellino tra i fornelli. Trentacinque anni, originario di Gragnano di Napoli, città della pasta per antonomasia, si fa interprete di una cucina squisitamente mediterranea. Ha diretto, dal 2011 al 2015, il beach club de Il Riccio, guadagnando nel 2013 la sua prima stella Michelin e conquistando un obiettivo che era il suo "sogno nel cassetto". Ma non è solo un colpo da maestro: lo chef gragnanese ha sempre messo il gusto al centro dei suoi piatti che definisce "concreti". Una cucina di sapore, che ha carattere, che si contraddistingue, pur valorizzando la tradizione. E ora? Come accoglie questo cambiamento? "Con spirito di crescita. Dopo cinque bellissimi anni al Riccio, sentivo l'esigenza di cambiare rotta. L'occasione si è presentata in maniera

There is an air of change in Anacapri, which has an extremely young atmosphere. As part of making Il Riccio an international name, together with Capri Palace, is in fact Salvatore Elefante who rose up to the challenge passed on to him by Andrea Migliaccio and became the resident chef of L'Olivo, the two star Michelin restaurant at the Anacaprese hotel. Salvatore is not new to the kitchen. Thirty-five years old, originally from Gragnano in the province of Naples, the city of pasta par excellence, he has created a cuisine purely Mediterranean. From 2011 to 2015, he managed Il Riccio beach club, earning his first Michelin star and achieved one of his goals, "a dream come true". But it is not only the touch of the master: the chef from Gragnano has always put taste first so that the main thing about his dishes is the flavours that he says are "tangible". A savoury kitchen, that has quality, that distinguishes itself while still adding to tradition. And now? How will you accept this change? "In this spirit of growth. After five wonderful years at Il Riccio, I felt the need to change direction. The opportunity presented itself very quickly and it





veloce ed è un onore per me raccogliere la sfida lanciata da Andrea Migliaccio, che rimane comunque un punto di riferimento importante in questa cucina".

Cosa porterà con sé dell'esperienza pregressa?
"Sicuramente la disciplina, l'ordine, la pulizia, principi cardine che caratterizzano da sempre tutto il nostro operato al Capri Palace".

Ma non crede che la cucina del Riccio sia diversa da quella de L'Olivo?

"Lo è. Al Riccio il mare è il vero protagonista, qui mixiamo materie prime diverse. Il risultato, però, è sempre lo stesso: sapidità, semplicità e innovazione, nel pieno rispetto della tradizione".

Cambio di timone, quindi, anche al beach club anacaprese. New entry del ristorante più esclusivo in zona Grotta Azzurra è, infatti, Giovanni Bavuso. Nel team de Il Riccio dalla sua apertura fino al 2011 (anno in cui viene promosso junior chef di Migliaccio a L'Olivo), il neo-Chef è protagonista di una florida carriera che lo vede condurre, nel 2015, a soli 28 anni, Il Riccio D-Maris. Sin dagli inizi, elemento di riferimento all'interno della brigata, Giovanni ha davanti a sé un importante compito: riconfermare la stella Michelin, soddisfacendo gli standard propri del locale di Anacapri.

Dunque, qual è l'eredità di questi anni?

"Durante la mia formazione a L'Olivo ho appreso la tecnica necessaria per il mio lavoro: precisione estrema, linearità degli elementi, bilanciamento dei sapori. Con me porto grinta, tenacia e maturità".

Quali sono gli ingredienti che, secondo lei, non possono mancare al Riccio?

"Aglio, olio e peperoncino, tre elementi che costituiscono la base tra i fornelli".

Un cavallo di battaglia?

"Lo spaghetti ai ricci: racchiude la forza del gusto in pochi semplici ingredienti, un sapore che vede trionfare la base della cucina italiana - lo spaghetti - con la bontà tipica dei ricci di mare".

Quali obiettivi si pone oggi uno chef che conduce un team in uno dei ristoranti stellati più in dell'isola?

"Mantenere la stella, proseguire sulla linea segnata da Elefante e Migliaccio, beneficiarne per tenere vivo il valore della struttura. Sono orgoglioso di fare parte di questo progetto, che mi fa sentire accolto in una grande famiglia".

is an honour for me to take on the challenge that Andrea Migliaccio cast my way, that still is an important turning point in this kitchen".

What will you bring with you from your previous experience?

"Certainly discipline, tidiness, cleanliness, the key ingredients that have always been distinguishing elements in our work at Capri Palace".

But don't you think that Il Riccio's cuisine will be different than that of L'Olivo?

"It is. At Il Riccio the sea takes the lead, here we mix together different products. However, the result is always the same: flavor, simplicity and innovation, with full respect for tradition".

Therefore, change of helm even at the beach club in Anacapri. The new entry of the most exclusive restaurant in the Grotta Azzurra area is in fact, Giovanni Bavuso. Part of Il Riccio's team from its opening in 2011 (year in which Migliaccio's junior chef was promoted to L'Olivo) the new Chef is at the centre of a flourishing career that sees him running Il Riccio D-Maris in 2015 at only 28 years old. Right from the start, a point of reference within the team, Giovanni has an important task ahead of him: reconfirm the Michelin star, meeting his own standards in the Anacapri establishment.

Therefore, what is your legacy in these years?

"During my training at L'Olivo I learned the necessary technique to do my work: great precision, the consistency of the material, balanced out by the flavours. I bring with me determination, perseverance and maturity".

According to you, what are the ingredients that are a must at Il Riccio?

"Garlic, olio and hot pepper are the three ingredients that are the basis of our dishes".

The piece de resistance?

"Spaghetti with sea urchins: has a lot of flavor in such a few simple ingredients, a taste that sees the foundation of Italian cuisine achieve great success - spaghetti - with the traditional goodness of the sea urchins".

What kind of objectives does a chef of your caliber who leads a team in one of the island's restaurants that has the most stars expect from himself?

"Maintain the star rating, follow along in the same style that Elefante and Migliaccio left behind, benefit from that style in order to keep alive the property value.

I am very proud to be a part of this project, that makes me feel welcomed into a big family".



MASSA

BOUTIQUE CAPRI

www.massacapri.it - info@massacapri.it
Via Vittorio Emanuele, 36 - 80073 CAPRI | Tel. +39 0818370621



QUANDO LA NUOVA STAGIONE È UN NUOVO INIZIO

when the new season is a new beginning

testo: MARIELLA ACCARDO

Se siete a Capri, non potete certamente rinunciare ad una sosta al Monzù, ristorante del noto hotel di lusso Punta Tragara. La sua cucina, sapientemente diretta dallo chef Luigi Lionetti, si conferma, anche quest'anno nella top ten dei migliori locali sull'isola azzurra.

“La nuova stagione è cominciata con un boom di presenze, dalla colazione alla cena – racconta l'executive chef – questo, come è chiaro, ci inorgoglisce ma ci carica di adrenalina per andare avanti con entusiasmo e forza. Siamo in grado di offrire, in qualsiasi momento della giornata, anche fuori orario, un pasto completo: si presuppone

If you are in Capri you certainly have to stop by at Monzù, the restaurant of the renowned luxury hotel Punta Tragara.

The kitchen under the direction of Luigi Lionetti, is once again this year in the top ten of the best places on the blue island.

“The new season has begun with a good turn – out, from breakfast to dinner – says the executive chef – this makes us very proud but it also gives us the incentive to go forward with enthusiasm and strength. We are able to offer at any time of the day, even after hours, a complete meal: we assume that our clients are on holiday and we



che i nostri clienti siano in vacanza e dobbiamo coccolarli nel miglior modo possibile".

Quest'anno lei compie 9 anni al Punta Tragara, è emozionato?

"Ogni stagione, per me, segna sempre un nuovo inizio. Si cresce, insieme con tutto lo staff delle aree ristorazione, per progettare nuovi esperimenti e per accontentare tutti i nostri ospiti. Questo, comunque, è il quarto anno da chef 'direttore' ed è il feedback della clientela ad emozionarmi, sono gli sguardi felici delle persone che vengono a trovarci qui ad arricchire le nostre giornate".

A proposito d'incontri, c'è un aneddoto della sua carriera che le andrebbe di raccontare?

"Al Punta Tragara viene a farci visita tantissima gente che, per un motivo o per un altro, ti rimane nel cuore. Ma c'è una persona che ricordo con estremo piacere: un cliente, da poco ripresosi da un brutto tumore alla gola, si commosse una sera ai nostri tavoli; aveva assaggiato un risotto al limone ed era riuscito a sentire, di nuovo, come per la prima volta, tutti i sapori che aveva dimenticato a causa delle medicine, le stesse che lo avevano temporaneamente reso insensibile al gusto. Mi scrisse una lettera meravigliosa, piena di gratitudine, e che ora custodisco gelosamente".

Ritornando alle vostre proposte, quali sono le ricette che più vi rappresentano ora?

"Il nostro risotto di scampi con limone, capperi e burrata è un piatto richiestissimo: lo prepariamo cuocendolo con tre brodi differenti, una vera delizia. Quest'anno abbiamo inserito otto nuove ricette nel menù e tra queste va sicuramente annoverato il bon bon di gamberi con cremoso di mandorle, servito in zuppetta d'olive all'acqua di pomodoro".

Ma c'è un'altra chicca che i suoi clienti apprezzano moltissimo. Sto parlando del nuovo raviolo di melanzane con sabbia al cacao.

"A sentirla sembrerebbe una proposta azzardata, ma, come lei ben saprà, i napoletani sono già noti per l'accostamento del cioccolato alla melanzana. L'originalità di questo piatto, però, sta nella sapidità del cacao e nella lentezza della cottura dell'ortaggio, che asciuga il prodotto e lo rende congeniale al gusto che ho inteso dargli.

Si presta, quindi, a diventare una novità sul mercato caprese e sembra funzionare bene col pubblico che viene a trovarci e che ci ricerca anche per l'innovazione che intendiamo dare alla tradizione della cucina mediterranea".

must pamper them in the best possible way".

This year, you have been at Punta Tragara for 9 years, are you excited?

"For me, every season is a new beginning. One grows together with the rest of the staff that works in the restaurant, so that we can try new things in order to satisfy our guests. This is my fourth year as 'director' chef and the customer feedback is very exciting and the satisfied customers that come here to visit us are the things that make our work fulfilling".

Talking about meeting people, is there a story about your years in this business that you would like to tell us about?

"At Punta Tragara a lot of people come to stay with us and in some way or another they leave an impression. But there is one person that I remember with great pleasure: a client who was just recovering from a terrible bout of throat cancer, he got very emotional in the restaurant; he had just tried a lemon risotto and for the first time in a long time he could taste all the flavours that he had not tasted in a long time because of the effect of the medication. He wrote me a wonderful letter, full of gratitude and which I jealously keep".

Going back to your dishes, what are the recipes that most reflect the restaurant?

"Our prawn risotto with lemons, capers and burrata cheese is a very requested dish: we prepare it with three different broths, a real delight. This year we have included eight new recipes on the menu and among these must definitely be taken into account the shrimp bon bon with an almond cream, served in a tomato olive soup".

But there is another treat that your clients appreciate a lot. I am talking about the new ravioli made with eggplant with a touch of cocoa.

"When you hear about that it seems to be a daring choice but as you know the Neapolitans are already renowned for combining chocolate with eggplant. However, this dish is creative because of the tastiness of the cocoa and because the cooking time of the eggplant is slow and it dries the dish so the finished effect is very tasty. Therefore, it is the novelty on the Caprese scene and it seems to work well for the clients who come to visit us and who look for the new touches that we have given to the traditional dishes of Mediterranean cuisine".



CAPRIGODE

swimwear
DESIGNED AND MADE IN CAPRI

IN VENDITA DA RUSSO UOMO - PITTA QUISISANA, 8/10 - CAPRI

SHOP@RUSSOCAPRI.COM

WWW.RUSSOCAPRI.COM



La Parisienne

CAPRI DAL 1906

110 ANNI
DI STORIA

WWW.LAPARISIENNECAPRI.IT
PIAZZA UMBERTO I, 7- tel 081 837 0283



IL TEATRO IN CUCINA

drama in the kitchen

testo: MARIELLA ACCARDO

Una cucina contemporanea che strizza l'occhio alla tradizione, ma con eleganza e creatività. Al JK Place di Capri è l'arte culinaria dello chef Eduardo Estático a mettersi in evidenza. Classe 1985, napoletano doc, con una carriera di tutto di rispetto, eredita la sua passione per il cibo dalla nonna paterna, un interesse che ben presto si trasforma in un lavoro, scegliendo per la formazione anche l'accademia Alma di Gualtiero Marchesi.

Come definirebbe la sua cucina?

"Dei nostri giorni, personale, semplice e fantasiosa. La cucina italiana, e più nello specifico quella partenopea, posseggono il primato nel mondo in fatto di qualità, pur restando ancorate alla loro storia. La mia idea è quella di accostare piatti della

A contemporary kitchen that looks at tradition, but with elegance and creativity. At JK Place of Capri it is the culinary art of the chef Eduardo Estático that makes a difference. Born in 1985, Neapolitan doc, with a respectable career, he inherited his passion for food from his paternal grandfather, an interest that immediately became a job, choosing for his training the academy Alma di Gualtiero Marchesi.

How would you describe your kitchen?

"Modern, personal, simple and imaginative. The Italian and more specifically the Partenope kitchen, have a leading position in the world in terms of quality, still being tied to their history. My idea is to put together traditional dishes with original ideas, that enrich the menu and



tradizione a proposte d'autore, che arricchiscono il menù e lo rendono inaspettato".

Quali sono le sue ispirazioni?

"La cucina è sempre stato il mio habitat, fin da quando ero un bambino. Crescendo e maturando l'esperienza, anche all'interno di storici ristoranti napoletani, ho capito che era necessario approfondire lo studio gastronomico, che mi ha portato quindi a scegliere percorsi formativi importanti".

Dietro una ricetta non si celano soltanto tecniche, ma anche territorio e cultura.

"Esatto. Essere uno chef vuol dire rappresentare la figura di leader e, per esserlo, bisogna studiare. Posseggo una biblioteca che conta oltre 1600 volumi di gastronomia, in continuo aggiornamento, frutto del lungo e costante impegno nella conoscenza dei prodotti, che oggi porto sulla tavola del JK".

Ci parli del suo modo di fare cucina qui.

"Il menù varia in maniera frequente, in base alla stagionalità dei prodotti, e richiama la cucina napoletana. Anche se la fantasia è la vera protagonista, insieme con la ricerca delle materie prime: l'idea, però, è quella di giocare con gli ospiti a tavola, rendendo i piatti diversamente riconoscibili, mascherati con la semplicità. I contrasti di sapore, inoltre, sono alla base delle intuizioni che costellano il menù. Tra le proposte, un piatto che mi caratterizza è senza dubbio la spigola stufata con spinaci, mandorle di Bari in crema e olive del Cilento".

Lei è un vero 'artigiano di sapori', ma anche un amante del teatro di Eduardo De Filippo.

"Conosco tutte le sue opere a memoria, capolavori che hanno rappresentato la napoletanità nel mondo e che sono stati motivo d'ispirazione anche nella mia cucina: la zuppa di latte 'Tommasino Cupiello' è, infatti, un omaggio al celebre 'Natale in casa Cupiello'. Ma c'è anche 'Non ti pago', tavolette di cioccolato che ricordano il gioco del bancolotto e che accordano la frutta di stagione a tre diverse tipologie di cioccolata".

Insomma, tra i suoi fornelli, si respira aria di rimembranze.

"Il ricordo è fondamentale, oltre che di forte ispirazione. Le visioni e le intuizioni, che provengono dalle emozioni e dalle esperienze, giocano un ruolo importante nella realizzazione dei piatti. Bisogna rispolverare il passato per trovare spazio nel futuro, con proposte eleganti, belle da vedere e buone da gustare".

then makes it surprising and unexpected".

What inspires you?

"The kitchen has always been my domain, since I was a young boy. As my experience grew and matured, even in historical Neapolitan restaurants, I found out that it was important to strengthen my culinary studies that lead me to important formative studies".

Behind every recipe there is not only technique but also the region and the culture.

"Exactly. To be a chef means to be a leader and to be one you must study. I have a library that has over 1600 books on cooking, constantly upgrading, the result of a long and constant commitment in understanding the products that today are served by JK".

Tell us about how you work in the kitchen.

"The menu constantly varies, based on the seasonality of the products and reflects the Neapolitan kitchen. Even if having an imagination is the main thing, together with the search for natural products: however the idea is to banter with the guests at their table, making the dishes slightly different but still with simplicity. The contrast of flavours, as well, are at the basis of the dishes that are on the menu. Among the choices, a plate that characterized me is without a doubt the stuffed bass with spinach, almonds from Bari in cream and olives from Cilento".

You are a 'real artisan of flavours', but also a fan of the theatre of Eduardo De Filippo.

"I know all of his works by heart, works of art that represent the Neapolitanism in the world and that have also been an inspiration in my kitchen: the cup of milk 'Tommasino Cupiello' is in fact a tribute to the famous 'Natale in casa Cupiello'. But there is also 'Non ti pago' chocolate bars that bring to mind the bancolotto game that mix seasonal fruit with three different types of chocolate".

In short, in the kitchen there is an air of memories.

"Memories are fundamental, apart from a strong inspiration. Opinions and insights that come from emotions and experience, they play an important role in the creation of the dishes.

You need to brush up on the past to find room in the future, with elegant suggestions, beautiful to look at and good to eat".



GRAZIA & MARICA
VOZZA
CAPRI



Fontel

Luce e Gas

Diamo alla tua **IMPRESA**
la giusta **ENERGIA**



Luce



Gas



Internet



Telefonia

Numero Verde

800-920092

www.fontel.it



UN DUO DI VETERANI

a veteran duo

testo: MARIELLA ACCARDO

Un ristorante come 'Da Paolino Lemontrees' porta con sé una lunga tradizione nell'ambito della ristorazione. Al timone della cucina, insieme con la famiglia De Martino, Giuseppe Mansi e Giuseppe D'Agostino, rispettivamente primo e secondo chef della struttura che, con il suo limoneto e le sue pietanze, fa gola a tutto il mondo.

"Per questo lavoro ci vuole passione e noi ce ne mettiamo tanta – così Mansi, resident chef originario di Scala, il più antico paesino della Costiera amalfitana, sempre di corsa tra una preparazione e l'altra - sono in questa cucina da così tanto tempo, 13 anni ormai, che a volte dimentico di fermarmi. Qui c'è tutta la mia vita, la mia fatica, la mia voglia di esprimermi, non

A restaurant like 'Da Paolino Lemontrees' brings with it a long tradition in the restaurant business. At the helm of the kitchen, together with the De Martino family, Giuseppe Mansi and Giuseppe D'Agostino, respectively first and second chef of the place that with its lemon grove and its food, is tempting worldwide.

"In this job you need passion and we put a lot into this work – as Mansi says, resident chef from Scala, the oldest town on the Costiera amalfitana, always on the go between one food preparation and another – I have been in this kitchen for such a long time, 13 years now, that sometimes I forget to stop. Here in this kitchen is all my life, my work, my desire to express myself and I cannot do without it". What is so special





potrei farne a meno”.

Cos'hanno di speciale i vostri piatti da essere così ricercati in tutto il mondo?

“La preparazione, fatta in casa e genuina. Alla base, la qualità dei prodotti che scegliamo e la capacità di lasciarli intatti, senza troppi fronzoli”.

In cosa si esprime la vostra cucina d'eccellenza?

“Il menù è studiato affinché i gusti di tutti i nostri clienti siano accontentati. Paccheri con fiori di zucca, scialatielli di mare, risotto con gamberetti e rucola, non ultima la 'bomba' di pasta cresciuta e ripena di mozzarella e prosciutto, sono tra i più gettonati”.

Ma ci sono anche delle novità.

“Sì, nelle ultime settimane abbiamo inserito alla carta un tris di antipastiche che comprendono mozzarella in foglia di limone, cubetto di parmigiana e fiore di zucca in tempura. Comunque, il nostro menù si evolve continuamente, cambia a seconda della stagionalità e della disponibilità delle materie prime”.

A lavorare a braccetto con lo chef Mansi c'è anche Giuseppe D'Agostino, un veterano del ristorante caprese, da vent'anni in cucina con i De Martino.

“Attualmente mi occupo della brace. I piatti di pesce e di carne cotti qui passano per le mie mani” – spiega il cuoco di Casola.

Qual è il segreto per una buona braciata?

“Innanzitutto l'accensione del braciere, tutto parte da lì. Ci vuole precisione, perizia e dedizione”.

Ci sveli il suo trucco, allora.

“Non bisogna avere fretta, la brace ha i suoi tempi”.

Quali sono i prodotti giusti da grigliare?

“Spigole, orate, pezzogne, ma anche pollo, bistecche di manzo, carne di maiale e chi più ne ha più ne metta, l'importante è riuscire a misurarne la cottura”.

E lei, come è risaputo, ne ha la capacità.

“Guardi, si tratta soltanto di pazienza e di continua esperienza, che viene con il continuo provare e riprovare.

Qui, con la famiglia De Martino, si cresce con la pratica, si apprende con il gruppo e con il gioco di squadra. Siamo fieri di rappresentare un ristorante di questo calibro, riconosciuto tra i migliori a livello internazionale”.

about your dishes that they are sought after in the whole world?

“The preparation is homemade and genuine. The foundation of our preparation is the quality of the products that we choose and the ability to make them fresh without a lot of fuss”.

What are the dishes that best reveal your excellent cuisine?

“The menu is done in such a way that all of our client's tastes are satisfied. Paccheri with pumpkin flowers, seafood scialatielli, risotto with shrimp and rucola, finally the 'bomba', a flour dough filled with mozzarella and prosciutto are all among the most popular dishes”.

There are also new dishes.

“Yes, in the last few weeks we have included on the menu a trio of appetizers that include mozzarella wrapped in a lemon leaf, a portion of parmigiana and tempura pumpkin flowers. Therefore, our menu is constantly changing, it changes according to the season and the availability of the products available”.

Working closely with Chef Mansi is Giuseppe D'Agostino, a veteran of the restaurants in Capri, twenty years in the kitchen now with the De Martino's.

“I actually take care of the grill. The cooked fish and meat dishes pass by me first” - explains the chef from Casola.

What is the secret for a good grill?

“First of all, the lighting of the grill, everything begins with this. You need precision, expertise and dedication”.

So tell us what your secret is.

“There is no need to be in a hurry, with the grill it takes time”.

What are the best things to put on the grill?

“Bass, bream, sea bream, but even chicken, beef steaks, pork meat and so on and so forth, the important thing is to regulate the cooking time”. And as we know, you have the ability to do so.

“You see, it is all about patience and continually gaining experience, that comes with trying and retrying. Here, with the De Martino family one gains experience and grows by practicing and one learns together with the group and being part of a team. We are proud to be a part of a restaurant of this caliber, known for being one of the best restaurants on an international level”.



La Perla Cultivada

— Since 1961 —
Fine Pearls and Coral Jewelry



Via Roma 27/A - 80073 Capri (Italia)
Ph. +39 0818370580 **Info** costanzofiore@gmail.com



UNA STELLA DAL MOOD ISOLANO

a star with an island atmosphere

testo: MARIELLA ACCARDO

Alle spalle della nota Piazzetta, nel cuore del centro storico di Capri, il ristorante Mammà prosegue la sua sfida tra i fornelli all'insegna della qualità, rafforzata anche dal riconoscimento della stella Michelin. Incontriamo così Salvatore La Ragione, resident chef della struttura e storico sous-chef del già noto Gennarino Esposito.

Al quarto anno d'apertura, cosa ci si deve aspettare qui?

"L'isola rimane il leit motiv di tutte le ricette proposte al Mammà. Tutto questo si traduce nella scelta di materie prime campane fresche e genuine. Ma il menù è più vicino alla gente, più diretto e intenso".

Cosa intende per diretto?

"La nostra cucina è concepita come qualcosa che

Behind the famous square, in the heart of the historical centre of Capri, the restaurant Mammà continues to challenge itself in the kitchen dedicated to quality, also strengthened by the honor of a Michelin star. So this is how we met Salvatore La Ragione, resident chef of the restaurant and historic sous-chef of the already well-known Gennarino Esposito.

In the fourth year of opening, what is to be expected here?

"The island is still the recurring theme of all our recipes made at Mammà. All of this results in selecting first choice, fresh and genuine material from Campania. But the menu is made more available to the people, more explicit and intensive".



poi possa identificarsi con il luogo, le persone, la vita che si svolge sull'isola, radicato nella tradizione, ma che non manchi di continuare a meritarsi la stella di cui siamo insigniti".

A proposito, cosa vuol dire per uno chef del suo calibro lavorare a Capri con un riconoscimento così importante?

"C'è da dire, innanzitutto, nonostante sia trascorso più di un anno dal conseguimento della stella, che dobbiamo ancora digerire il valore assoluto. Questo può essere soltanto un punto di partenza. Inoltre, per un cuoco, essere in possesso di questo titolo su di un'isola come questa, luogo internazionale tipicamente vacanziero, è cosa ben diversa che ottenerlo sulla terraferma in città: i piatti a tavola devono esprimersi in maniera più immediata, non c'è il tempo per produrre una degustazione canonica, le pietanze devono funzionare come un colpo di fulmine. Ha presente l'amore a prima vista?"

Deve scattare la scintilla, quindi.

"Proprio così. E la cosa è molto facile a dirsi, ma difficile a farsi. Per fortuna, la brigata che mi segue in quest'avventura cresce giorno dopo giorno ed è un piacere lavorare fianco a fianco con ognuno dei ragazzi di questa piccola grande famiglia".

Cosa porta, al Mammà, dell'esperienza vissuta con lo chef Gennarino Esposito?

"Sono 25 anni che collaboro con Gennarino, praticamente una vita. Raccontare tutto quello che ho appreso in questo tempo sarebbe utopia. Di lui, comunque, ho sempre apprezzato l'umanità, il grande carisma, l'intelligenza di essere avanti, di saltare oltre l'ostacolo, che non è mai stato un problema ma una risorsa".

Cosa cambia, quindi, nel menù che oggi è proposto al ristorante?

"La filosofia delle proposte, come già detto, si muove attorno al rispetto per la stagionalità dei prodotti e la freschezza di tutte le materie. Piatti come le pennette alla Nerano e il fritto napoletano si presentano all'altezza delle pietanze che ci hanno fatto meritare la stella Michelin.

Infine, anche la pasticceria, supervisionata dal mio collaboratore Carmine Di Donna, specialista del settore, ha raggiunto un livello tale da accontentare i gusti dei palati più esigenti".

What do you mean by explicit?

"Our kitchen has been created so as to reflect the place, the people, the life that takes place on the island, rooted in tradition, but that continues to deserve the star that we have been honoured with".

By the way, what does it mean for a chef of your caliber to work in Capri with such an important recognition?

"Well I must say, first of all, that even though more than a year has passed since we received the star, we still need to grasp the absolute value of it. This can only be a starting point. As well, for a chef, to have this title on an island such as this one, typical international vacation place is definitely different than receiving it on the mainland in a city: the dishes that we serve must give a distinct impression, there is no time to make classic tastes, the dishes have to be like a bolt of lightning. Do you know the feeling of love at first sight?"

So you have to feel a spark.

"Exactly. It is easy to say but not easy to do. Luckily, the team that is with me in this adventure is growing day after day and it is a pleasure to work side by side with every one of these young people of this great little family".

What do you bring with you to Mammà from the experience you had working with the chef Gennarino Esposito?

"It is 25 years now that I have been working with Gennarino, practically a lifetime. To tell you everything that I have learned over this period of time would be heaven. In any case, I have always admired his generosity, his great charisma, his advanced intelligence, to move past the obstacles, that have not been a problem but a learning experience".

Therefore, what has changed in the menu that you have in the restaurant?

"The way we present the dishes, as previously mentioned, is based upon using the produce that is in season and the freshness of all the material. Dishes like pennette alla Nerano and the frittura napoletano are presented with the best of the dishes that gave us the Michelin star. Finally, even the pastry making, supervised by my partner Carmine Di Donna, specialist in the field, has reached a level that satisfies the most discerning palate".



CapriGloves®

Fratelli Forino 1899

Made in Italy

CapriGloves® | Via Roma 91 - Capri | info@caprigloves.it | +39 347 39 03 173 | www.caprigloves.it



STUDIO LEGALE MAZZEO



NAPOLI
ROMA
AVELLINO
BENEVENTO
CASERTA
NOLA
POTENZA

- ▶ DIRITTO DEL LAVORO
- ▶ DIRITTO PENALE
- ▶ DIRITTO CIVILE
- ▶ DIRITTO AMMINISTRATIVO
- ▶ DIRITTO COMMERCIALE E SOCIETARIO
- ▶ SUPPORTO PER LE IMPRESE ED I PRIVATI CHE OPERANO DA E VERSO LA CINA E LA RUSSIA

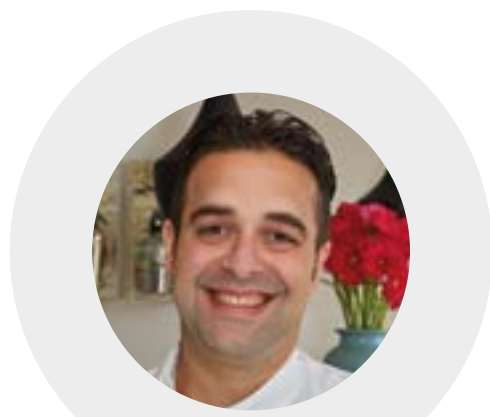
SEDE di NAPOLI Piazza Giacomo Matteotti 7
Tel. 081.5511167 \ 081.5511307 - Fax 081.551 0362 \ 081.7903175
napoli@studiolegalemazzeo.it - www.studiolegalemazzeo.it

AC

ANTONIA CAPRI
LUXURY ACCESSORIES



Via Delle Botteghe, 37 80073 CAPRI - TEL +39 081 8370392
www.antoniacapristore.com - antoniacapristore@gmail.com



GUSTOSA TRADIZIONE

a tasty tradition

testo: MARIELLA ACCARDO

L'atmosfera chic e contemporanea del ristorante Terrazza Tiberio si conferma, anche quest'anno, tra le più ambite dell'isola. "Lavoriamo per il gusto - così Francesco De Simone, executive chef del ristorante targato Capri Tiberio Palace - puntiamo all'eccellenza e lo facciamo esaltando i prodotti che caratterizzano il nostro territorio e lo rendono speciale agli occhi del mondo". Ci racconti della sua cucina.

"Il concept si esprime nel rispetto delle stagionalità delle materie prime, nella semplicità dei piatti, nella preparazione non eccessivamente elaborata che mantiene intatte le proprietà dei prodotti, senza stravolgerne l'essenza prima".

The chic and contemporary ambience of the Terrazza Tiberio is, once again this year, one of the most popular places of the island.

"We work because we love to work - says Francesco De Simone, executive chef of the Capri Tiberio Palace restaurant - we strive for excellence and we do this by highlighting the products that distinguish our region and make it special in the eyes of the world". Tell us about your kitchen.

"The concept is demonstrated in the seasonal products that we use, in the simplicity of the dishes we make, in the not overly elaborate preparation of the dishes so that the products are not drastically changed and presented in their naturalness and we maintain the quality



Una proposta che dal 2011, anno del suo arrivo qui, si conferma vincente.

"Il nostro percorso si caratterizza di autenticità, originalità e ricercatezza degli ingredienti. Mettiamo in risalto la storia, la cultura e le peculiarità del territorio. Capri è una risorsa in lungo e in largo, così come lo è il Mediterraneo tutto".

Legati all'isola, dunque, innovando nella tradizione.

"Esatto. L'identità con il luogo è la forza del ristorante Terrazza Tiberio e ne siamo orgogliosi: da tutto il mondo ci scelgono come tappa immancabile dei percorsi culinari capresi".

Ad ampliare la proposta, anche la sezione Kosher del ristorante.

"Siamo gli unici a sud di Roma ad aver ottenuto la certificazione della Orthodox Union. Proponiamo il Kosher-Glatt con carni che arrivano direttamente da Manchester, il meglio che possa esistere in termini di rispetto degli standard Kashrut. La presenza del Mashghiah, che sovrintende l'intero processo, dalla scelta alla preparazione degli ingredienti, rappresenta una ulteriore garanzia in tal senso. Siamo aperti tutti i giorni, sia a pranzo che a cena, e ovviamente di venerdì e sabato, durante lo shabbat. Siamo il punto di riferimento della clientela straniera e non, che ricerca un determinato tipo di cucina".

Accanto ai piatti di punta del ristorante, come il raviolo caprese, le novità arricchiscono continuamente il menù.

"Come già detto, la stagionalità è fondamentale. È naturale quindi che, con il cambiamento del clima, varino anche gli ingredienti delle proposte a tavola".

Ma c'è un prodotto che più identifica la sua cucina?

"Sicuramente il fiore di zucca. Se penso a Capri non posso evitare che sia presente in carta".

Come lo prepara?

"Fritto in pastella, con un ripieno di zucchine e cipollotto, servito con perle di parmigiano. Un classico che non cessa mai di stupire i nostri ospiti".

of the product".

A proposal, that from the time of your arrival here in 2011, is a winning combination.

"Our way of doing things is seen in the authenticity, originality and the refinement of our ingredients. We bring out the history, the culture and the characteristics of the region. Capri is a legacy far and wide, as is the whole Mediterranean".

Therefore tied to the island, innovating new ideas with traditions.

"Exactly. The uniqueness together with the place is the strength of the Terrazza Tiberio and we are very proud it: from all over the world people choose us as a perfect culinary stop in Capri".

There is also a Kosher section in the restaurant that adds to the menu.

"We are the only ones to the south of Rome that were able to get the Orthodox Union Kosher Certificate. We have the Kosher-Glatt with meat that arrives directly from Manchester, the best there is in terms of the Kashrut standard. Having Mashghiah here, to supervise the entire process, from the choice to the preparation of the ingredients, is a further guarantee in every sense. We are open every day, both at lunch and dinner, and Saturday with the Shabbat, we are a distinctive feature for our foreign and non-foreign clients who are looking for a specific type of cuisine".

Among the top dishes in the restaurant, like Ravioli Caprese, the novelties continually enhance the menu.

"As already mentioned, the seasonal produce is fundamental. Therefore it is natural that with the change in the weather, even the ingredients in the dishes vary".

But is there one thing that most identifies with your kitchen?

"Definitely the pumpkin flower. When I think about Capri I cannot help but have it on the menu".

How do you prepare it?

"Fried in a batter, with a zucchini and scallion filling, served with tiny round pieces of parmesan. A classic that never ceases to amaze our guests".

La Violetta



a Grande richiesta!

CAPRI WATCH[®]
Main Sponsor

13 agosto 2016 ore 21:30

*Certosa
di Capri*

Guido Lembo

e la sua orchestra




RADIO
MONTE
CARLO

Presentano la Serata **Graziano Albanese e Andrea Dianetti**

Direzione Artistica **Valerio Pagano**

Infoline & Ticket **3281198664 - 3926405401 - 3460228908**

PUNTI VENDITA:

CAPRI TABACCHERIA DELLA MONICA - EDICOLA FEDERICO

ANACAPRI GRAKKO FASHION BOUTIQUE

MARINA GRANDE EDICOLA IMMACOLATA COLELLA

CAPRI WATCH[®]
Main Sponsor

RUSSO CAPRI

La Violetta

 **Fontel**
Luce e Gas

 **PORTA**
DISTRIBUZIONE S.p.A.

Kiton

Produzione
Capri Marketing



MASSA

BOUTIQUE CAPRI

www.massacapri.it - info@massacapri.it
Via Vittorio Emanuele, 36 - 80073 CAPRI | Tel. +39 0818370621



UNA CUCINA D'ANIMA

a kitchen with soul

testo: MARIELLA ACCARDO

Elegante ed accogliente. Il ristorante Villa Margherita, nuova apertura sull'isola azzurra, è un gioiello della ristorazione tutto da scoprire. Protagonista tra i fornelli è lo chef stellato Antonio Pisaniello, che non manca mai di stupire i suoi ospiti, regalando momenti d'arte culinaria in armonia con la tradizione campana.

Pisaniello è uno dei più apprezzati chef irpini che, da autodidatta, ha iniziato giovanissimo a sperimentare la contaminazione tra i piatti storici locali con le innovazioni internazionali. Un cursus honorum, quello dello chef, che vanta anche una ricca attività di docente in note accademie di settore, e anche diverse partecipazioni televisive a livello mondiale.

Elegant and welcoming. The new opening of Villa Margherita restaurant on the blue island, is a gem of a restaurant to discover. The star in the kitchen is the award winning chef Antonio Pisaniello who never ceases to amaze his guests with his culinary art which is in harmony with the traditions of the Campania region.

Pisaniello is one of the most valuable, self taught Irpinian chefs who started working very young experimenting by combining historical local dishes with the international innovations. A cursus honorum (established hierarchy of positions to advance in a profession) that of the chef, who also has extensive experience as a teacher in well-known cooking colleges and he has also participated in well-known



Approda, dunque, a Capri per accogliere una nuova sfida.

Dal ristorante 'La Locanda di Bu', sua creatura culinaria, a Villa Margherita. Cosa l'ha portata sull'isola azzurra?

"L'energia positiva. Capri è un luogo magico dove si concentra un'atmosfera unica nel suo genere".

Non a caso il mito dell'isola permane ed è immutato. Da Nusco (antico borgo dell'avellinese e casa delle sperimentazioni dello chef, ndr) il passo è breve.

"Ci lega la mentalità di protezione che ci stringe al territorio, qualcosa d'innato insieme con l'ospitalità tipica delle nostre zone. L'accoglienza è il quid in più che fa la differenza in tutte le cose".

Sul suo avambraccio sinistro primeggia un tatuaggio che recita "Solo cose belle", uno stile da seguire?

"È il risultato di un percorso, insegnamento della vita. Un tributo a vedere le cose positive, a trasmettere la vitalità e a vederla costruita anche nelle proposte tra i fornelli. La mia famiglia è, in primis, motivo d'ispirazione: mia moglie Genny, insieme con i miei figli Umberto, Filippo ed Emanuele costituiscono il fulcro della mia attività lavorativa".

Un mood tutto incentrato sul territorio che è sicuramente percepibile nelle pietanze elaborate all'interno della sua cucina.

"Dico sempre che i piatti hanno un'anima, senza quella la nostra professione non avrebbe senso. Il cibo è essenzialmente allegria, da qui parte la mia filosofia culinaria, creativa e sorridente".

Qual è il concept, dunque?

"Tutto si fonda sulle materie prime, che non vanno stravolte. Con il nostro orto produciamo gli ingredienti base per le nostre preparazioni. Il mare, con il suo pescato, aggiunge risorse al nostro menù, ricco di novità sempre fresche e legate alla stagionalità dei prodotti. L'isola si porta a tavola esaltando la terra e il Golfo".

Cosa si aspetta da quest'esperienza?

"Uno scambio di energie e uno stimolo a migliorarsi. Capri offre tutti gli spunti necessari per sentirsi in pace con il mondo. Essere qui è al tempo stesso una sfida, una fortuna e un privilegio".

worldwide television shows. Therefore, he has arrived here in Capri to welcome a new challenge.

From the restaurant 'La Locanda di Bu', his culinary creation at Villa Margherita. What has brought you to the blue island?

"The positive energy. Capri is a magical place which has a unique atmosphere all its own".

Not surprisingly, the myth that surrounds the island still lives on and is unchanged. From Nusco (historical area of Avellino and home to the experiments of the chef, ndr) it is a short walk.

"Our way of thinking ties us to this place, something intangible together with the typical hospitality of this area. Hospitality is the something extra that makes the difference in all things".

On his left forearm he has a tattoo that says "Only beautiful things", a style to follow?

"It is the result of a personal journey, life's lessons. A way to look at things in a positive manner, to give off good energy and see this energy come to life in the dishes that are created in the kitchen. My family is my main inspiration: my wife Genny, together with my children Umberto, Filippo and Emanuele are at the heart of my work".

An atmosphere that is focused on the region that is definitely noticeable in the dishes prepared in his kitchen.

"I always say that dishes have a soul, without that our work means nothing. Food is basically happiness, from this idea stems my culinary way of thinking, creative and happy".

What is your concept of things then?

"Everything is based on natural products, that should not be drastically changed. In our garden we grow the basic ingredients that we need to prepare our food. The sea, with its fresh caught fish is an asset to our menu, always full of fresh new dishes that only use produce that is in season. The island flavours are brought to the table celebrating the land and the Gulf".

What do you think will come out of this experience?

"A change of pace and a reason to better ourselves. In Capri you find all the peace you need to be at peace with the world.

To be here is a challenge, a good fortune and a privilege".



liquid art system

capri positano anacapri london istanbul



COMUNE DI ANACAPRI
Con il patrocinio e la collaborazione

CAPRI FASHION BUSINESS

MAREMODA2016

Isola di Capri

9 • 10 • 11 Settembre 2016

Presentano
CRISTINA CHIABOTTO
GRAZIANO ALBANESE - ALICE BELLAGAMBA

Responsabile di Progetto
Avv. GIUSEPPE AIELLO

Moda e Management
PAVO MANAGEMENT & PRODUCTION DI PIERO PAVONE

Dir. Tecnica e di Produzione
VALERIO PAGANO

Direzione Commerciale
MAURO BOI

Uff. Stampa e Relazioni Istituzionali
CAPRI PRESS di Anna Maria Boniello



www.caprifashionbusiness.com

SPONSOR&PARTNER



MAIN SPONSOR
OFFICIAL SUPPLIER



MEDIA PARTNER



FASHION SUMMER







Shirt Capritouch @ Mariorita / Jewellery @ La Perla Cultivada



Total look @ SoCapri / Jewellery @ La Campanina



Total look @ SoCapri / Jewellery @ La Campanina



Shoes @ Antonia Capri



Dress Livio De Simone @ La Parisienne / Jewellery @ La Campanina



Bag @ La Parisienne





Jacket Livio De Simone @ La Parisienne / Pants @ La Parisienne / Jewellery @ Vozza



Total look Capritouch @ Mariorita / Sunglasses Kuboraum @ Capri Vision / Jewellery @ La Perla Cultivada



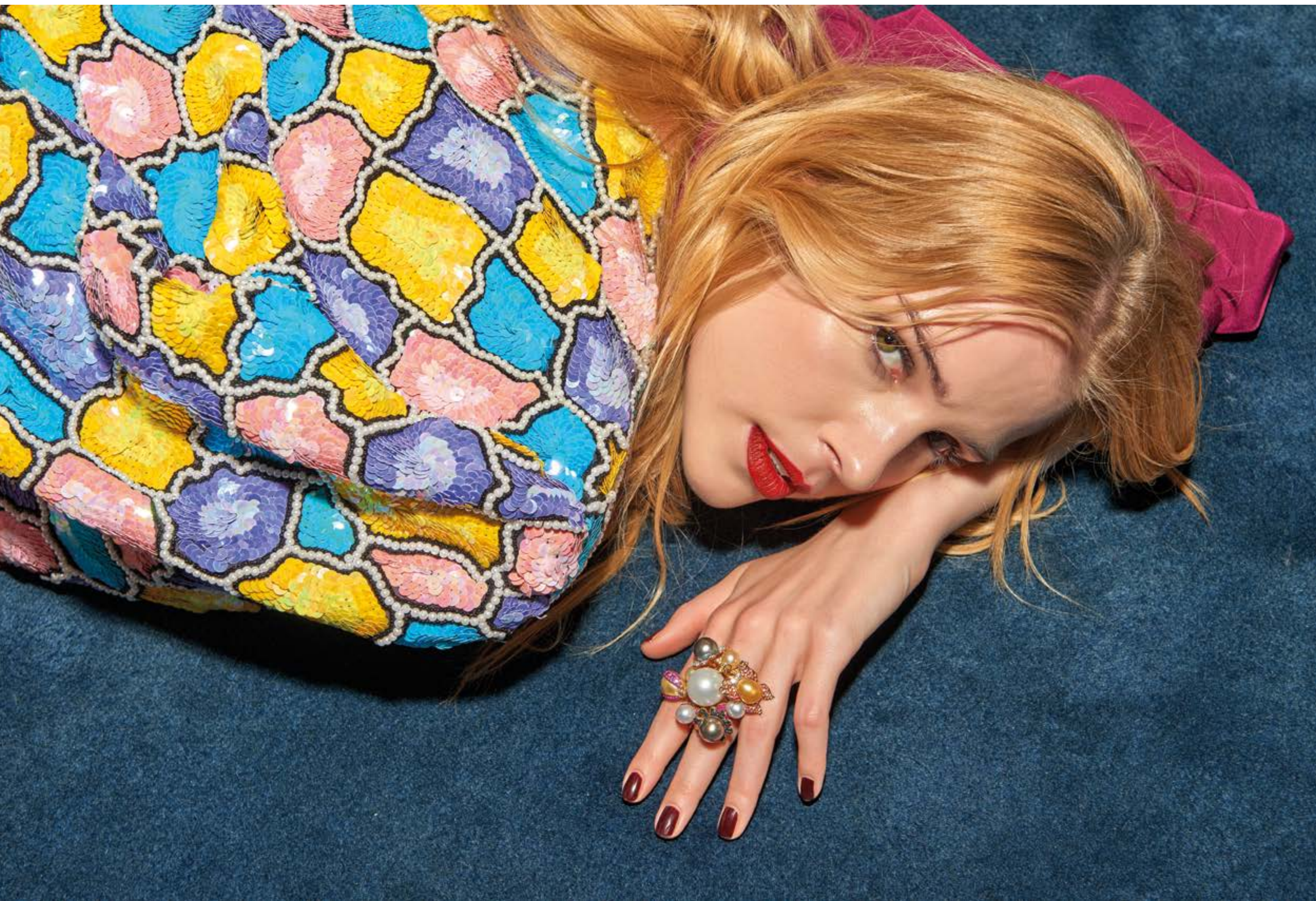
Total look Capritouch @ Mariorita / Jewellery @ La Campanina



Total look Capritouch @ Mariorita



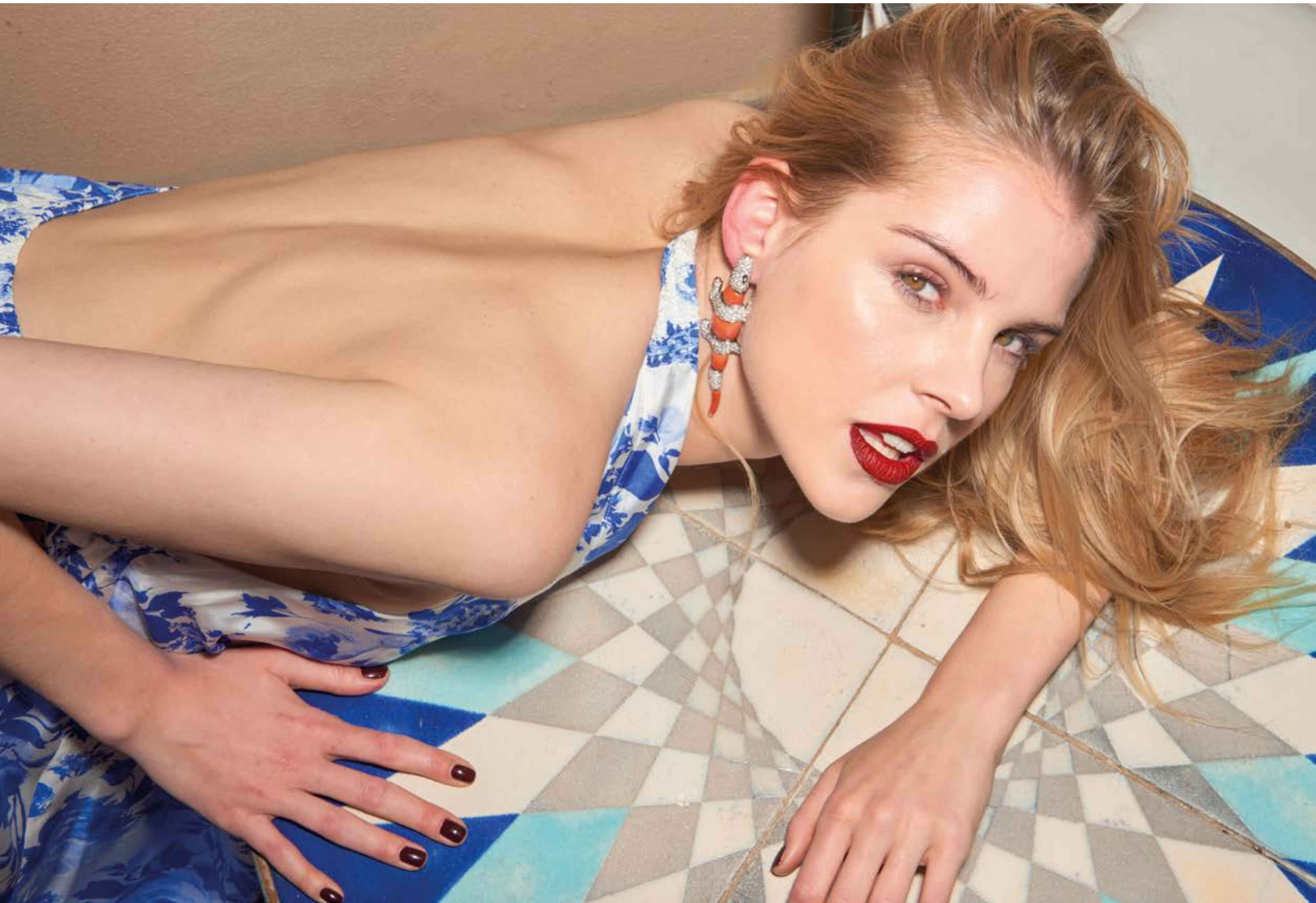














Total look @ SoCapri / Sunglasses Tom Ford @ Capri Vision / Watch Rolex @ La Campanina



Total look @ SoCapri / Jewellery @ La Campanina







Photoshooting Produced by: Capri Marketing

Mdl's: Alisa Znarok @ Mp Management Milan, Miguel Batista @ I love Models Management

Location: Grand Hotel Quisisana / Hotel Flora Capri

Special Thanks:

BOUTIQUE MARIORITA ANACAPRI | EMANUELA CARUSO
FENDI | LA CAMPANINA | SOCAPRI | CAPRI VISION | ROBERTO CAVALLI
LA PERLA CULTIVADA | LA PARISIENNE | LERRE | RUSSO CAPRI
GRAZIA & MARICA VOZZA | WONDERLAND | LA VIOLETTA
ANTONIA CAPRI | CESARE PACIOTTI

Si ringrazia la **Famiglia Morgano**
per la loro storica e tradizionale
cultura dell'accoglienza

RADIO MONTE CARLO *CHIC & POP.*



RADIO
MONTE
CARLO

Audrey

RADIO MONTE CARLO. MUSICA DI GRAN CLASSE.

SCARICA L'APP DI RADIO MONTE CARLO-RMC E ASCOLTACI IN TUTTO IL MONDO!



J.K.
PLACE
CAPRI

JK SPA

VIA PROV. MARINA GRANDE, 225 - 80073 CAPRI (NA) ITALY

TEL. +39 081 83 84 001 - FAX. +39 081 83 70 438

SPA@JKCAPRI.COM - WWW.JKCAPRI.COM



COLORI[®]
di Capri

Via Roma, 67, 80073 Capri NA

Tel: +39 081 837 5879

www.coloridicapri.com



J.K.
PLACE
CAPRI

J.K. EVENTS

VIA PROV. MARINA GRANDE, 225 - 80073 CAPRI (NA) ITALY

TEL. +39 081 83 84 001 - FAX. +39 081 83 70 438

EVENTS@JKCAPRI.COM - WWW.JKCAPRI.COM

Fashion and Children

Girotondo
Capri

baby fashion shooting



FELPA (PEPE JEANS) - T-SHIRT (SP1) - JEANS (PEPE JEANS) - BERMUDA DI JEANS
COMPLETO CANOTTA-LEGGINS (FUN FUN) - SANDALI (FUN FUN)
T-SHIRT (FUN FUN) - BERMUDA DI JEANS (FUN FUN) - SCARPE (FUN FUN)
FELPA (FUN FUN) - T-SHIRT (FUN FUN) - PANTALONI (FUN FUN) - SCARPE (TWIN-SET)



ABITO (TWIN-SET) - CHIODO SIMILPELLE (TWIN-SET) - SANDALI (FUN FUN)

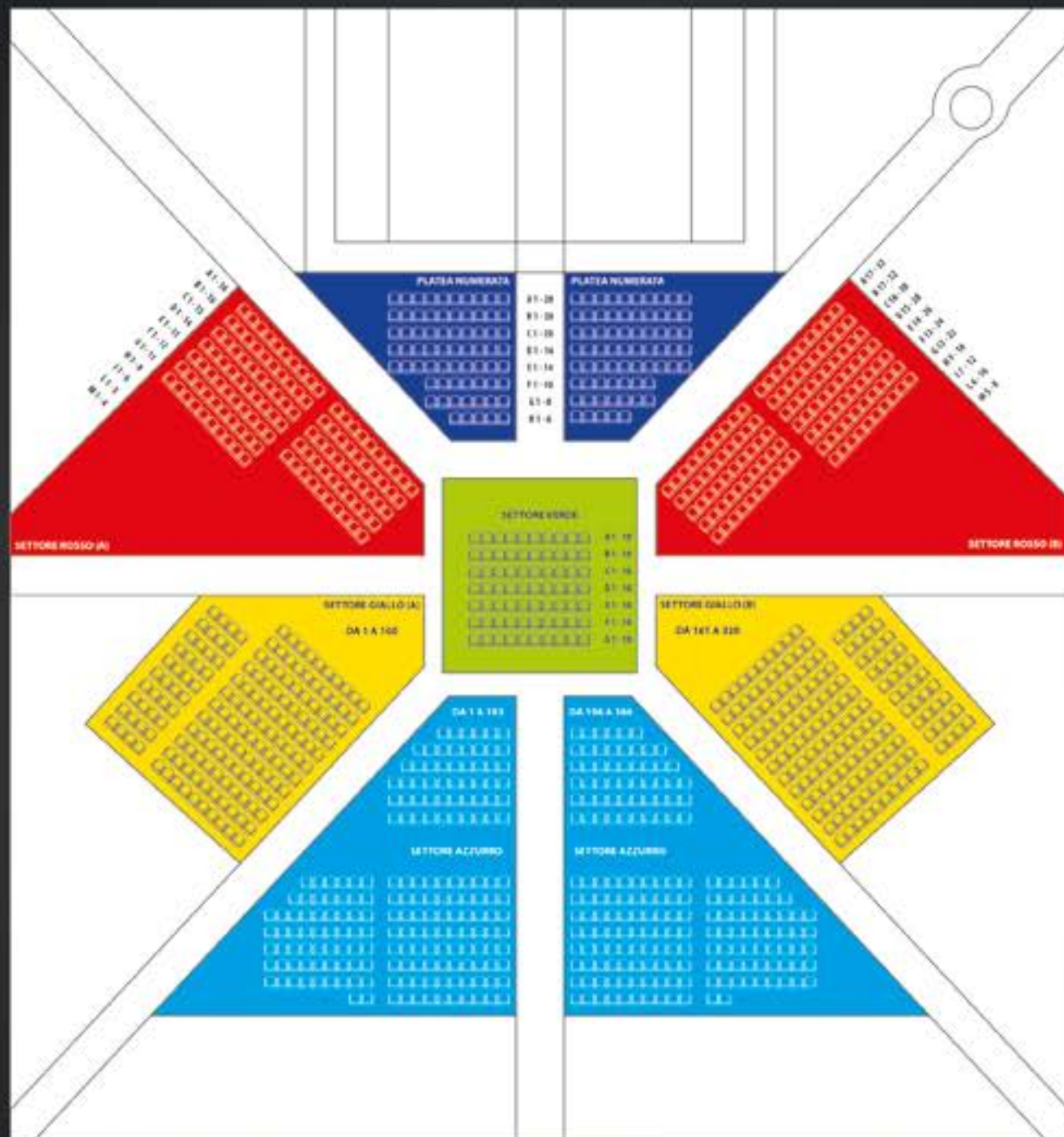


ABITO (MONNALISA) - SCARPE (MONNALISA)



T-SHIRT (LJ) - BERMUDA (PEPE JEANS) - SANDALO (FUN FUN)

23 agosto 2016 ore 21:30
CERTOSA DI CAPRI



**BIGLIETTI E SETTORI NUMERATI.

- Platea numerata: € 85,00 inclusa prevendita.
- Settore Rosso numerato: € 73,50 inclusa prevendita.
- Settore Verde numerato: € 68,50 inclusa prevendita.
- Settore Giallo numerato: € 56,00 inclusa prevendita
- Settore Azzurro numerato: € 45,00 inclusa prevendita.

Infoline e ticket: 346.02.28.908 - 392.64.05.401 - 328.11.98.664

23 agosto 2016 ore 21:30
CERTOSA DI CAPRI



in concerto



eccomi

CAPRI WATCH
 Main Sponsor

PRESENTANO LA SERATA **GRAZIANO ALBANESE E ANDREA DIANETTI**
 DIREZIONE ARTISTICA **VALERIO PAGANO**

INFOLINE & TICKET 3281198664 - 3926405401 - 3460228908

RUSSO CAPRI

La Violetta

Fontel

P
 ONTA

Kiton

Produzione
Capri Marketing

PUNTI VENDITA

CAPRI TABACCHERIA DELLA MONICA - EDICOLA FEDERICO // ANACAPRI GRAKKO FASHION BOUTIQUE // M. GRANDE EDICOLA IMMACOLATA COLELLA



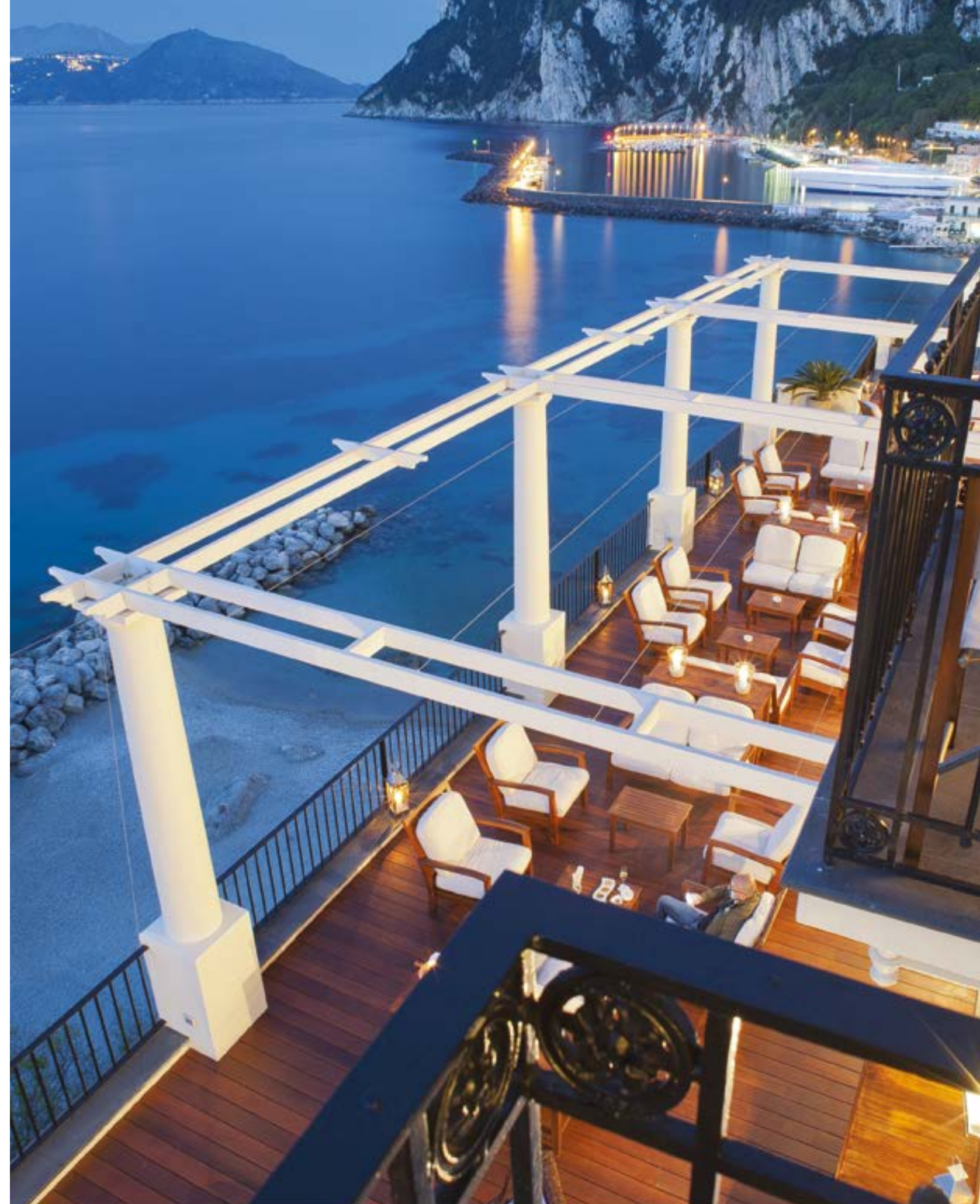
WWW.PORTACOSTRUZIONI.COM - INFO@PORTACOSTRUZIONI.COM
TEL. 0818375422 | VIA LONGANO N.25 - 80073 CAPRI (NA)



J.K.
PLACE
CAPRI

VIA PROV. MARINA GRANDE, 225
80073 CAPRI (NA) ITALY
TEL. +39 081 83 84 001 - FAX. +39 081 83 70 438
INFO@JKCAPRI.COM - WWW.JKCAPRI.COM

La distanza tra sogno e realtà



www.pipoloimmobiliarecapri.it

Via Le Botteghe, 36 - tel: +39 081 8374484 cell: +39 328 4205196 | info@pipoloimmobiliarecapri.it

J.K.
PLACE
CAPRI

J.K. PLACE CAPRI

VIA PROV. MARINA GRANDE, 225 - 80073 CAPRI (NA) ITALY

TEL. +39 081 83 84 001 - FAX. +39 081 83 70 438

INFO@JKCAPRI.COM - WWW.JKCAPRI.COM

magri.com - info@magri.com



MAGRÌ

CRAFTED IN FLORENCE

SPRING
SUMMER
2016

MAASAI COLLECTION

Russo Capri

Via Vittorio Emanuele, 14 - Capri

J KITCHEN

JKITCHEN

VIA PROV. MARINA GRANDE, 225 - 80073 CAPRI (NA) ITALY

TEL. +39 081 83 84 001 - FAX. +39 081 83 70 438

INFO@JKCAPRI.COM - WWW.JKCAPRI.COM





Number One[®] Club
Capri

live music

Number Two
via camerelle 1
capri, italy 80073
+39 081 8377078
+39 0818374041
info@numbertwocapri.com

EMANUELA
CARUSO

CAPRI

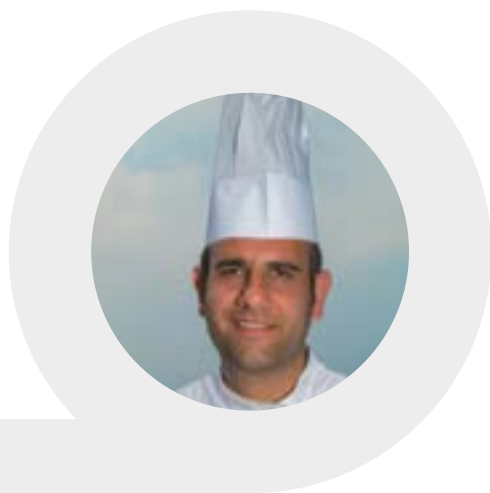


VIA FUORLOVADO, 28 - 80073 CAPRI - TEL. +39 081.837.9424

CALATA MARCONI, 26 - 16034 PORTOFINO - TEL. +39 018.526.7016

VIA FRATTINA, 103/A - 00187 ROMA - TEL. +39 066.919.0762

EMANUELACARUSO.COM - INFO@EMANUELACARUSO.COM



UN VIAGGIO NEI SAPORI DEL MEDITERRANEO

a journey into the flavours of the mediterranean

testo: MARIELLA ACCARDO

Prodotti di prima qualità, semplicità ed estro. Sono questi gli ingredienti principali della cucina di Eduardo Vuolo, enfant prodige dell'arte culinaria e chef della Terrazza di Lucullo, ristorante del Caesar Augustus di Anacapri.

Classe 1987 e già un cursus honorum di tutto rispetto alle sue spalle.

Prima della collaborazione caprese, Vuolo era infatti sous chef presso La Sponda a Positano, esperienza che gli ha permesso di lavorare anche con Alfonso Iaccarino, chef stellato e patron di Don Alfonso 1890, a Sant'Agata dei Due Golfi.

Originario di Piemonte, con la cucina nel sangue, Eduardo Vuolo racconta della sua attività tra i tavoli del romanticissimo ristorante dell'albergo cinque stelle lusso, unico sull'isola dotato di una vista così mozzafiato, ideale per le coppie che vogliono trascorrere momenti indimenticabili in totale privacy e ospitalità.

Products of first choice, simplicity and inspiration. These are the main ingredients in Eduardo Vuolo's kitchen, child prodigal of culinary art and chef of the Terrazza of Lucullo, the restaurant of Caesar Augustus in Anacapri.

Born in 1987 and already with a respectable cursus honorum behind him. Before coming to Capri, Vuolo was in fact sous chef at La Sponda in Positano, an experience where he was able to work even with Alfonso Iaccarino, award-winning chef and patron of Don Alfonso 1890, in Sant'Agata dei Due Golfi.

Originally from Piemonte, with cooking in his blood, Eduardo Vuolo tells us about his work among the tables of the very romantic restaurant of the five star luxury hotel, the only one on the island with such a breathtaking view, perfect for couples who want to experience unforgettable moments in absolute privacy and hospitality.



"La cucina del Caesar Augustus parte dalla freschezza e dalla qualità degli ingredienti.

La maggior parte delle verdure vengono coltivate nell'orto dell'hotel e la selezione del pescato quotidiano avviene con i nostri pescatori locali di fiducia" – spiega il giovane chef.

Una filosofia culinaria a 'chilometro zero', insomma.

"Proprio così. Scelgo personalmente tutte le materie prime, nel pieno rispetto della stagionalità e del gusto mediterraneo. Nel nostro giardino coltiviamo erbe, aromi e verdure per il nostro ristorante. È uno dei pochi orti di Capri: in quest'isola, fatta di scogliere verticali a picco sul mare, lo spazio orizzontale è merce rara e preziosa, spesso creata dalla perizia e pazienza di generazioni di contadini. Di primo mattino, momento che prediligo per la scelta dei prodotti, qui si respira un'aria bucolica: l'odore intenso del basilico, misto a quello del rosmarino e degli altri ortaggi, mi fanno sentire veramente a casa. Una casa che ogni giorno porto in tavola per i nostri ospiti".

A proposito di stagionalità, come si sviluppa il vostro menù?

"Pur restando aperti soltanto per sei mesi, modifichiamo le nostre proposte à la carte in base al cambiamento del clima e alla disponibilità dei prodotti dell'orto. Da noi non si troveranno peperoni e melanzane in primavera, mai fave e piselli ad agosto. Rispettiamo il ciclo naturale dei nostri giardini. I sapori genuini dei nostri piatti freschi, infatti, intendono riportare proprio a questo concetto tutto italiano".

Un tocco personale e innovativo per una cucina tradizionale e di alto livello.

"Nulla deve essere lasciato al caso. Qui i nostri ospiti devono realmente sentirsi a casa, con delle pietanze sofisticate e al tempo stesso che rimembrino la tradizionale arte tra i fornelli.

Con Paolo, Patrizia e Francesco Signorini, proprietari di questa straordinaria struttura, desideriamo condurre i clienti in un viaggio tra sapori e gusti tipici del Mediterraneo".

Una cucina che ha fatto breccia anche nel cuore di Alain Passard, chef top of the world e tre stelle Michelin.

"Abbiamo avuto l'onore di averlo come ospite a La Terrazza.

Un personaggio che ha fatto dell'orto l'epicentro della sua filosofia culinaria, riportandola anche a L'Arpege di Parigi. Catturato dai nostri piatti, Passard ha proposto una collaborazione che ha consentito di perfezionarmi presso il suo ristorante parigino".

"The cuisine of Caesar Augustus starts with the freshness and quality of the ingredients. The majority of the vegetables are grown in the garden of the hotel and the selection of the catch of the day is done with our local trusted fishermen" – explains the young chef.

In short, a culinary philosophy at 'zero kilometres'.

"Exactly. I personally choose all the prime products, taking into account the seasons and the Mediterranean flavours. In our garden we grow herbs, seasonings and vegetables for our restaurant. It is one of the few gardens in Capri: on this island that is made up of vertical cliffs overlooking the sea, space for growing a garden is a rare and precious thing, often created with the expertise and patience of generations of farmers. Early in the morning, the moment when I like to choose the produce, here you breathe in country air: the intense aroma of the basil, mixed in with that of rosemary and the other vegetables, make me really feel at home. A home that I bring to the table every day for our guests".

Speaking about seasonality, how is your menu created?

"Even though we are open for only six months, we modify our à la carte menu according to the change in the weather and the availability of the produce in the garden. You will never find peppers and eggplants in our restaurant in the spring, never broad beans and peas in August. We respect the natural growth cycle in our garden.

The genuine tastes of our fresh dishes, in fact result in an all Italian concept".

A personal and innovative touch for a traditional and high-level cuisine.

"Nothing is left to chance. Here our guests really need to feel at home, with sophisticated dishes and at the same time that recall the traditional art of cooking. With Paolo, Patrizia and Francesco Signorini, owners of this exceptional building, we would like to take our clients on a trip among the typical flavours and tastes of the Mediterranean".

A cuisine that made an impression even in the heart of Alain Passard, top chef of the world and three star Michelin. "We have had the honour of having him as a guest at La Terrazza. A man who has put the garden at the centre of his culinary philosophy, bringing it also to L'Arpege in Paris. Taken by our dishes, Passard suggested we work together which allowed me to perfect my skills at his Parisian restaurant".

CAPRI WATCH®

SIMONE BOLELLI

OFFICIAL WATCH



CAPRICAPRI.COM

CAPRI - Via Camerelle, 21 - Tel. 081 837 7148



GARANZIA
ANNI 5
GUARANTEE

ART. 4724

MODELLO BREVETTATO



FABIO FOGNINI

CAPRI WATCH®

OFFICIAL WATCH **FIT**
FEDERAZIONE ITALIANA TENNIS

CAPRICAPRI.COM

CAPRI - Via Camerelle, 21 - Tel. 081 837 7148



ART. 5318

GARANZIA
ANNI 5 YEARS
GUARANTEE

MODELLO BREVETTATO

CAPRI WATCH®



SIMONE BOLELLI



OFFICIAL WATCH



CAPRICAPRI.COM

CAPRI - Via Camerelle, 21 - Tel. 081 837 7148



ART. 5319

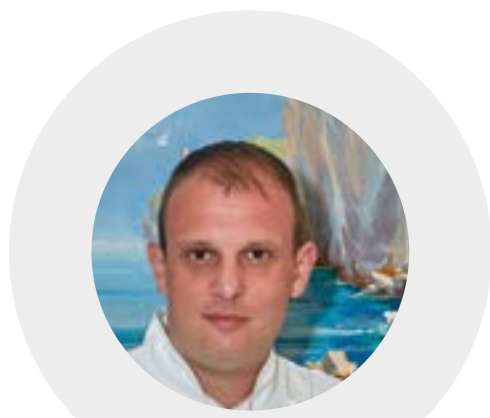
MODELLO BREVETTATO



liquid art system

capri positano anacapri london istanbul

LIQUID | GARDEN Via dei Mulini, 28
ph. +39 089 81 23 440
positano@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com



IL RISPETTO PER LA TRADIZIONE

respect for tradition

testo: MARIELLA ACCARDO

Il ristorante Faraglioni è un locale di tradizione dove è possibile respirare l'atmosfera tipica della Capri storica, quella di un tempo, tra le mete più ambite del Grand Tour. Amatissimo da tutti i visitatori dell'isola azzurra, il locale è l'anima di via Camerelle, nota per lo shopping di lusso. C'incontriamo, questa volta, con lo chef Giuseppe Spera, originario di San Marzano sul Sarno, che da dieci anni lavora qui a Capri.

"Tra i fornelli è la cucina mediterranea la vera protagonista indiscussa e, al Faraglioni, ho il privilegio di poterla interpretare nei piatti che vengono proposti nel menù" – spiega Giuseppe.

Come nascono le ricette della carta?

"Ci rifacciamo a quella che è la tradizione locale, nel pieno rispetto della freschezza

The restaurant Faraglioni is a traditional place where one is able to feel the typical atmosphere of Capri's history, those of long ago, among the most sought after destinations of the Grand Tour. Very much loved by all the visitors to the blue island, the place is at the centre of Via Camerelle, renowned for luxury shopping. This time we meet up with the chef Giuseppe Spera, originally from San Marzano sul Sarno and who has worked in Capri for ten years now.

"At the centre of our kitchen is Mediterranean cuisine and at Faraglioni, I have the honour of showing that in the dishes that are on the menu" says Giuseppe.

How did you come up with the recipes on the menu?

"We go back to what is the local tradition, using only fresh products that are in season



e della stagionalità dei prodotti, che provengono da fornitori di zona. La nostra cucina, curata da me insieme con i proprietari della struttura, che da oltre vent'anni gestiscono sapientemente il ristorante, intende creare piatti semplici ma unici per gusto e cura dei particolari". Quali sono le specialità che, venendo qui, un cliente non dovrebbe mai rinunciare ad assaggiare?

"Ogni palato è diverso dall'altro e, come tale, non può avere lo stesso gusto. È fondamentale, quindi, che gli ospiti si affidino a noi. Senza dubbio i piatti a base di pesce, ogni giorno fresco e di provenienza controllata, sono quelli più richiesti".

I vostri ospiti, quindi, vanno presi per la gola in maniera tradizionale?

"Proprio così. Come già detto, al Faraglioni potrete gustare tantissimi piatti che hanno come ingrediente principale il pescato. Proponiamo antipasti, primi e secondi preparati solo con prodotti di primissima qualità, per permettere ai clienti di assaporare il gusto del mare".

Genuinità e semplicità sono i caratteri fondanti della cucina di questo ristorante.

"Esatto. Intendiamo lasciare inalterati i sapori che questa stupenda terra è in grado di offrire, senza stravolgimenti, così da rendere riconoscibile al palato la vera essenza delle materie prime, risorsa eccellente della tradizione mediterranea ed italiana.

Nulla è lasciato al caso, in cucina non si può bleffare, soprattutto a Capri, dove gli ospiti girano il mondo e sono sempre più competenti in fatto di cibo. La gente viene qui per la qualità, per l'ospitalità e la freschezza dei prodotti, noi non possiamo fare altro che non deludere le aspettative".

and that come from suppliers in the area. Our kitchen, looked after by myself together with the owners of the place who for over twenty years now have skillfully run this restaurant, intends to create simple but unique dishes with taste and attention to detail".

What are the special dishes that a client should definitely taste when they come here?

"Everyone's palate is different so they cannot have the same tastes. Therefore it is fundamental that our guests trust us. Without a doubt the fish dishes, made fresh everyday and from a controlled origin, are the most requested".

Therefore, your guests are taken by surprise in a very traditional way?

"Exactly. As I have already said, at Faraglioni you can try many dishes that the main ingredient is fresh caught fish. We suggest appetizers, first and second courses prepared with only first rate high quality products, to allow clients to savour the taste of the sea".

Authenticity and simplicity are the fundamental characteristics of the cuisine of this restaurant.

"Exactly. We want to leave all the flavours that this wonderful land has to offer us without making any drastic changes so that the palate is given the real taste of the fresh produce, excellent resources of the Mediterranean and Italian tradition. Nothing is left to chance, you cannot bluff in the kitchen, especially in Capri, where the guests travel the world and are always more knowledgeable about food. People come here for quality, for the hospitality and the freshness of the dishes, we cannot disappoint their expectations".



quicarico



PER LA TUA ATTIVITÀ



CARICATORE SIMULTANEO WIRELESS PER PIÙ DISPOSITIVI (Smartphone&Tablet)

QR-CODE MENÙ E INFO IN TUTTE LE LINGUE

www.quicarico.it

Rivenditore Ufficiale Capri Business Srls - Sede Legale, presso Isola di Capri
info@capribusiness.com - Tel. +39 339.63.55.582



Number Two[®] Club
Capri

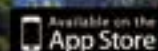
discotheque

Number Two
via camerelle 1
capri, italy 80073
+39 081 8377078
+39 081 8374041
info@numbertwocapri.com



L'isola di Capri in palmo di mano

Disponibile su / Available on / 利用できる



Scarica l'App sul tuo iPhone, iPad o Android.

Avrai tutte le informazioni utili per goderti la tua vacanza sull'Isola di Capri. Ristoranti, alberghi, noleggio barche e scooter, artigiani, negozi, agenzie, servizi pubblici, professionisti, orari di bus, traghetti e tanto altro. Prenota, trova su mappa, usa la Realtà Aumentata!

Tutto di Capri e Anacapri per Te!

www.mycapri.it



CAPRI E LE SUE RISORSE

capri and its resources

testo: MARIELLA ACCARDO

Nei pressi del Giardino di Augusto, in uno dei luoghi più suggestivi di Capri, sulla via che conduce anche alla suggestiva via Krupp, si scorge la terrazza de Il Geranio. Io chef Antonio Langella, originario di Castellammare di Stabia, ne cura la raffinatissima cucina ed è un piacere riscoprirne il valore autentico con una vista che dà sul panorama dei Faraglioni.

"Il Geranio è un ristorante che associa il lusso contemporaneo a proposte culinarie mediterranee e tradizionali" – spiega Antonio.

Da cosa parte l'ispirazione?

"Il gusto comincia dalla nostra terra, dalla natura caprese, e si spinge, come è ovvio, fino al mare. Limoni, ortaggi, pesce ed anche carne, si ritrovano

In the vicinity of the Giardino di Augusto, in one of the most beautiful places in Capri, on the street that leads also to the beautiful via Krupp, one can see the terrace of Il Geranio. The very young Antonio Langella, originally from Castellammare di Stabia, takes care of the very refined cuisine and it is a pleasure to rediscover its genuine value with a view that overlooks the Faraglioni.

"Il Geranio is a restaurant that combines modern day luxury with Mediterranean and traditional culinary ideas" says Antonio.

Where does the inspiration come from?

The tastes come from our earth, from the nature in Capri and obviously



nel nostro menù, che non trascuri la chiusura del dolce”.

Quali sono le caratteristiche della vostra cucina?

“Come già detto, siamo indirizzati verso il Mediterraneo e le sue risorse, con attenzione e curiosità ai piatti internazionali. Naturalmente le proposte si modificano a seconda delle stagioni, col variare della disponibilità dei prodotti, per offrire sempre freschezza e genuinità ai clienti che vengono a trovarci. Qui non mancano mai gli ingredienti simbolo della cucina partenopea, quelli come l'aglio e l'olio, che si sposano benissimo con pesce fresco, frutti di mare, crostacei, carni e verdure, e creano accostamenti che deliziano il palato”.

Del resto, il mare è proprio di fronte la vostra terrazza, è impossibile non esserne attratti anche dal punto di vista culinario.

“Esatto. Sia a pranzo che a cena, ripararsi sotto i pini marittimi che proteggono il ristorante, col suono di una dolce musica, rinfrescati da una lieve brezza a picco sui Faraglioni e coccolati dai sapori che la nostra cucina è in grado di offrire, può rendere tutto più piacevole alla vista e al gusto”.

Se poi si ci mette anche l'ospitalità, allora il gioco è fatto.

“I clienti sono prima di tutto nostri amici. Insieme con lo staff, altamente specializzato in fatto di accoglienza, puntiamo a fare felice chiunque venga a trovarci. È la prima regola: la gentilezza e la professionalità del servizio devono far sentire i nostri clienti come a casa, immersi nel verde e nell'azzurro che soltanto l'isola azzurra può regalare ai suoi visitatori”.

it goes as far as the sea. Lemons, vegetables, fish and even meat can be found on our menu and last but not least it ends with desserts”.

What are the qualities of your kitchen?
“As I have already said, we move more towards the Mediterranean and its resources, with attention and a desire to know international dishes. Naturally the dishes change according to the season, varying with the availability of the products so as to offer always freshness and authenticity to our clients that come to see us. Here you can always find the ingredients that are a symbol of the Partenope cuisine, like garlic and oil, which go very well with fresh fish, seafood, shellfish, meat and vegetables and create combinations that delight the senses”.

After all, the sea is right in front of your terrace, so it is almost impossible not to be attracted in a culinary sense.

“Exactly. At lunch as well as at dinner, to be under the pine trees that shade the restaurant with the sound of sweet music, cooled by a light breeze overlooking the Faraglioni and pampered by the flavours that our kitchen is capable of offering, can make everything more pleasing to look at and to eat”.

If you add hospitality, then the you have it all.

“First and foremost the clients are our friends. Together with the staff, highly specialized in being welcoming, we aim to please whoever comes to see us. The first rule is: courtesy and professional service that must make our clients feel at home, surrounded by the greens and blues that only the blue island can give to its visitors”.

CAPRI

LOGISTICA & DISTRIBUZIONE

*Rendi più leggere ... le tue vacanze.
Arriva in albergo senza bagagli,
Li portiamo noi!
Ritiriamo in tutto il mondo
e quando riparti ... ci pensiamo noi!*

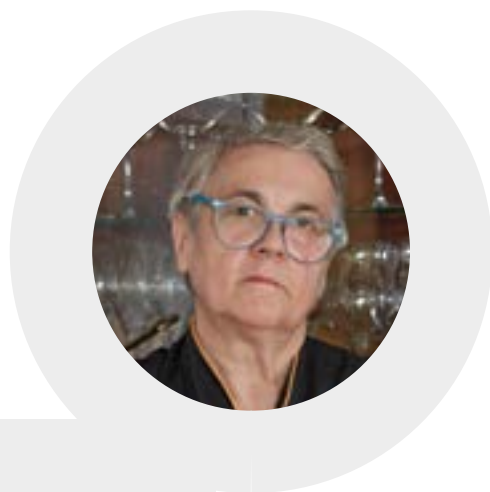


Via Marina Piccola, 22 - 80073 CAPRI
Tel: +39 081.837.82.24
www.caprilogistica.com

liquid art system

capri positano anacapri london istanbul





L'ARTE DELLA BUONA CUCINA

the art of good cooking

testo: MARIELLA ACCARDO

Il ristorante Da Giorgio è un'istituzione dell'isola, punto di riferimento per tutti coloro che desiderano assaporare la vera cucina caprese, quella di un tempo, semplice e genuina.

A due passi dalla Piazzetta, in via Roma, è la famiglia Desiderio a portare avanti con successo l'attività, fiore all'occhiello dell'arte del mangiar bene con gusto. Ai fornelli incontriamo la signora Annamaria, sempre dispensatrice delle nozioni culinarie più tradizionali, che, insieme con il fratello Sergio, rappresentano la vera anima di questo locale.

"Capri si dimostra quotidianamente una vetrina importante. Meta ambitissima del jet set internazionale, l'isola offre la possibilità di confrontarsi con una clientela che proviene da tutto il mondo ed è uno stimolo importante per noi" – racconta.

Quali sono i piatti-simbolo che più caratterizzano

Da Giorgio restaurant is an institution on the island, a point of reference for all those who want to taste the real cuisine of Capri, that of a while ago, simple and genuine.

Very close to the Piazzetta, in via Roma, the Desiderio family have successfully carried on this business, a symbol of achievement in the art of eating well tastefully. In the kitchen we meet Mrs. Annamaria, who prepares the traditional culinary dishes that together with her brother Sergio, are the heart and soul of this place.

"Capri is shown as an important window on the world everyday. Highly sought destination of the international jet set, the island gives us the opportunity to have a clientele that comes from all over the world and it is great motivation for us" – she says.

What are your token dishes that symbolize most your ideas in the kitchen?



la vostra filosofia in cucina?

"Danoi vince la qualità dei prodotti, autenticamente mediterranei. Qui cuciniamo 'alla spicciolata', le pietanze si realizzano al momento in base alle richieste dei nostri clienti. Pomodori ciliegini di prima scelta, odori freschi e olio nostrano sono solo alcuni degli ingredienti che utilizziamo in cucina. Tutto è tradizionalmente fatto in casa, come lo faceva nostra mamma. Qui si viene per mangiare il pesce: il polpo alla griglia, così come i nostri spaghetti 'alla Giorgio', dedicati a nostro padre, ricchi di totani, gamberi, tartufi di mare, vongole e cozze".

Ma ci sono anche delle novità in menù.

"Sì, le variazioni però le apportiamo in base alla stagionalità dei prodotti. Quando ci sono i porcini, per esempio, prepariamo anche gli gnocchi verdi agli spinaci con provolone del monaco e funghi. Ora, invece, proponiamo il raviolo nero al nero di seppia con frutti di mare".

Ad arricchire l'offerta del ristorante anche la carta dei vini.

"È Sergio a selezionare le etichette migliori, quest'anno giunte ormai a cinquecento: puntiamo all'eccellenza a trecentosessanta gradi".

Anche con i dolci non si scherza.

"Millefoglie, delizia al limone, creme caramel, panna cotta, semifreddi, crepes e chi più ne ha più ne metta. Ogni giorno la scelta spazia su almeno dieci tipologie diverse".

E i clienti apprezzano.

"Proprio così, i nostri ospiti vengono al primo posto e la loro soddisfazione è il nostro obiettivo. Veniamo ripagati dai loro sorrisi e dai loro complimenti".
A proposito di clientela, c'è un episodio che le è rimasto particolarmente nel cuore?

"Come già le ho detto, Capri è una meta internazionale, da noi viene gente da tutto il mondo. Quest'anno, però, è stato piacevolissimo essere ospiti, in Florida, dei signori Silverberg, nostri storici clienti. In occasione dell'inaugurazione della loro nuova casa, a Jupiter, siamo ritornati dopo trent'anni in America alla guida della cucina della serata.

Un'esperienza che porteremo sempre nel cuore".

"Our winning factor is the quality of our products, genuinely Mediterranean. Here we cook in 'dribs and drabs', the dishes are made at the moment based on clients requests. First choice cherry tomatoes, fresh herbs and our own oil are some of the ingredients that we use in the kitchen. Everything is traditionally homemade, like our mother used to make. Here people come to eat fish, grilled octopus, like our spaghetti 'alla Giorgio', dedicated to our father, full of squid, shrimp, sea truffles, clams and mussels".

But there are also new things on the menu.

"Yes, the variations however are made based on the seasonal nature of the products. For example, when there are porcini mushrooms, we prepare spinach gnocchi with provolone del Monaco cheese and mushrooms. Instead, now, we have seppia ravioli with seafood".

To add to what the restaurant has to offer is also the wine list.

"It is Sergio that chooses the best wine labels, this year we have reached five hundred: we strive for total excellence".

Also our desserts are taken seriously.

"Millefeuille, lemon delight, crème caramel, baked cream, parfaits, crepes and so on. Every day the choice ranges over at least ten different types of dessert".

And the clients appreciate it.

"Exactly, our clients are our first priority and their satisfaction is our objective. We are repaid with their smiles and their compliments".

About your customers, is there any moment in particular that made an impression on you?

"As I have already said, Capri is an international destination, people come to us from all over the world. This year however, it was a real pleasure to have been a guest of the Silverberg's, our clients for a long time now, who live in Florida. At the inauguration of their new house in Jupiter, we went back after thirty years to America to see things over in the kitchen for the evening. An experience that we will always carry in our hearts".

CAPRI VISION



Medy ooh

IN VENDITA PRESSO

CAPRI VISION

VIA VITTORIO EMANUELE, 17 - CAPRI ISLAND

Tel. +39 081.837.52.44

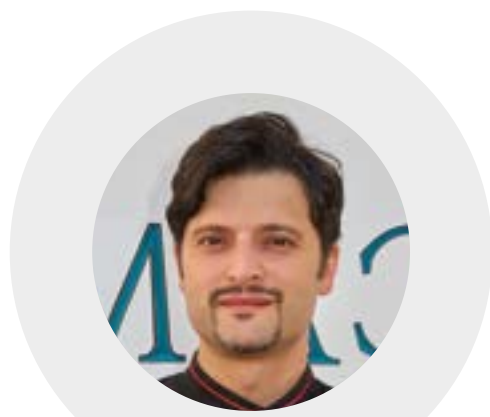
Amalfi e Positano presso Ottica di Capua



SHOP
ONLINE

dall'amore per i bambini





SEMPLICITÀ E RAFFINATEZZA

simplicity and refinement

testo: MARIELLA ACCARDO

"La qualità degli ingredienti locali per riscoprire sapori autentici ormai dimenticati, la ricercatezza di nuovi accostamenti che creano piatti che sorprendono la vista e il palato: tutto questo rappresenta il ristorante Le Camerelle". A parlare così è lo chef Raffaele Amitrano, che per il terzo anno consecutivo si conferma art director culinario della struttura.

Cosa è cambiato in questi anni?

"Crediamo sempre di più nel progetto del ristorante e confermiamo la stessa linea di quando abbiamo cominciato. Dalla semplicità della nostra caprese, alla freschezza dei carpacci di pesce, le

"The quality of the local ingredients to discover already forgotten flavours, sophisticated new approaches so that we can create new dishes that are pleasing to the eye and the palate: all of this is Le Camerelle restaurant". Telling us this is the chef Raffaele Amitrano that for the third consecutive year is the culinary art director of the restaurant.

What has changed in these past few years?

"We continue to believe in the plans we have for the restaurant and we will follow along the same style as when we started. From the simplicity of our Caprese cake,



materie prime sono al centro della nostra cucina, reinterpretate nei piatti della tradizione caprese per offrire ai nostri clienti un'esperienza unica da custodire gelosamente tra i ricordi di Capri".

Semplicità e raffinatezza, due elementi imprescindibili per Le Camerelle.

"Giustissimo. Abbiamo cercato di ricreare l'atmosfera che si vive qui, in una delle vie del lusso più note al mondo, anche nei nostri piatti, semplici ma con ingredienti autentici, rivisti nella forma con creatività, da degustare in una location che altrettanto si presta alla magia dell'isola azzurra".

Tutto risalta con le sue note di colore, come riuscite a farlo?

"Si tratta soltanto di guardarsi intorno, è tutto qui, non bisogna andare lontano. La natura caprese offre un ottimo spunto per pensare a nuovi piatti e rinnovare ciò che, invece, è già in menù".

C'è un posto di Capri che la ispira particolarmente?

"Capri è bella tutta, non esiste luogo che non possa rivelarsi d'ispirazione. Devo dire, però, che sono anche le persone che incontro a regalarmi spunti di riflessione".

C'è qualche piatto che la identifica come executive chef de Le Camerelle?

"Sono particolarmente legato alla parmigiana di melanzane, perché è un piatto della tradizione molto apprezzato dalla nostra clientela. Parlando, invece, ad un livello più elaborato, sono orgoglioso della carbonara di tonno e delle pennette con vodka, gamberi e tartufo nero".

Qual è stata la sua ultima invenzione in cucina?

"Calamari ripieni con ricotta e limone in crosta di mandorle, una proposta nata all'improvviso tra i fornelli, mentre con i ragazzi i brigata si facevano delle sperimentazioni utilizzando la ricotta. La cosa bella dello stare qui in cucina è che i prodotti si evolvono continuamente conservando, però, i sapori che li legano al territorio.

Non abbiamo bisogno di stravolgere le materie prime, sono già buone così; basta solo essere ricercati e attenti".

to the freshness of our fish carpaccio, fresh materials are at the centre of our kitchen, recreated into traditional Caprese dishes to offer our clients a unique experience to keep among their memories of Capri".

Simplicity and refinement, two essential factors for Le Camerelle.

"Absolutely. We have tried to recreate the life that is lived here, in one of the most well-known luxurious streets in the world, even in our dishes, simple but with authentic ingredients, made with creativity, to eat in a place that lends itself to the magic of the blue island".

Everything stands out with its touches of colour, how did you do this?

"You do not have to look very far, just look around and it surrounds you. Nature in Capri gives you some great ideas for new dishes and add a new twist to dishes that are already on the menu".

Is there a place in Capri that inspires you the most?

"Capri is beautiful everywhere, all of it can give you inspiration. I must say though that also the people that I meet give me inspiration".

Is there a certain dish that identifies with you being the executive chef of Le Camerelle?

"I am particularly fond of the eggplant parmesan, because it is a traditional dish that our clients appreciate a lot. Speaking on a more elaborate level, I am proud of the Tuna carbonara and Pennette with vodka, shrimp and black tartufo".

"What was your last invention in the kitchen?"

"Stuffed calamari with ricotta and lemon in an almond crust, a dish that was created unexpectedly, while the young men on our kitchen team were experimenting with ricotta. The great thing about being in the kitchen is that the products continuously change while still keeping the flavours that tie them to the place. We do not need to drastically change the natural resources we use, they are already very good as they are; it is enough to be sought after and diligent".



CAPRICODE

swimwear

DESIGNED AND MADE IN CAPRI

IN VENDITA DA RUSSO UOMO - PITTA QUISISANA, 8/10 - CAPRI

SHOP@RUSSOCAPRI.COM

WWW.RUSSOCAPRI.COM



LA FORZA DELLA FAMIGLIA

the strenght of family

testo: CHRISTIAN MARSIGLIA

Varcare la soglia del ristorante-lido Lo Smeraldo, nel cuore di Marina Grande, significa prima di tutto ritrovarsi a casa. È come se, per un particolare gioco d'atmosfera, ci si ritrovasse tutti ospiti nella dimora della famiglia Aversa, che da ben sei stagioni gestisce con successo l'attività. Quest'oggi, è Elisa Pipolo ad accoglierci, con occhi pieni d'amore per suo marito Antonino, executive chef de Lo Smeraldo, e per i figli Simone e Alberto. Ed è proprio la famiglia, infatti, a rappresentare la forza di questo luogo in cui non si può fare a meno di sostare, anche solo per fare una chiacchierata con i proprietari.

"Quest'attività nasce con l'intento di impegnare tutte le energie in un obiettivo comune – spiega Elisa

Crossing the threshold of the restaurant-beach Lo Smeraldo, in the heart of Marina Grande, means above all to be right at home. It is as if, with a change of scenery, you find yourself all guests at the home of the Aversa family, that for six seasons now successfully runs the business. Today, Elisa Pipolo welcomes us, with loving eyes for her husband Antonino, executive chef of Lo Smeraldo and for her children Simone and Alberto. In fact, it is exactly the family that is the force behind this place where you definitely need to make a stop, even if it is only to have a chat with the owners.

"We started this business with the intention of putting all our energy in a common goal – explains Elisa – we believe in the institution of



– crediamo nell'istituzione del legame familiare e questa struttura lo dimostra".

Una gestione familiare che ha i suoi pro e i suoi contro.

"Certamente. Ammetto che all'inizio non è stato facile, soprattutto per i nostri figli, che si sono ritrovati ad 'affrontare' mio marito, chef con esperienza trentennale e con un background difficile da eguagliare. In ogni caso, pensiamo fermamente che l'unica possibilità di sopravvivere, oggi, alla forte concorrenza sul mercato, sia impegnare tutta la famiglia nella propria attività. Come in tutte le cose, c'è il rovescio della medaglia di vivere troppo a stretto contatto e di non riuscire più a scindere gli ambiti di appartenenza e i ruoli, e la tensione è dietro l'angolo. D'altro canto, però, sono molti di più i vantaggi, soprattutto in quella che è l'offerta ai clienti, il fatto di ospitarli in un clima familiare li fa sentire come a casa secondo quelli che erano i vecchi codici dell'ospitalità caprese".

Lo chef Antonino è un uomo dal carattere riservato, introverso e di poche parole, non ama apparire, preferisce che a farlo siano i suoi piatti, protagonisti in tutto e per tutto.

Dunque, qual è il mood de Lo Smeraldo?

"Essendo noi un ristorante sul porto, la cucina è essenzialmente di mare, prodotti ittici che provengono dai pescatori migliori dell'isola, quelli dei marinai che, con le loro piccole imbarcazioni, si dedicano ancora alla pesca semplice e tradizionale. Antonino, in cucina, usa prodotti locali, freschi, tanto da consentirci di poter variare il menù quotidianamente, a seconda delle materie prime a nostra disposizione, vivacizzate anche da un tocco internazionale".

Quali, tra i piatti proposti, descrive meglio l'identità di questo luogo?

"Siamo noti per le paste: spaghetti con anemoni di mare o ricci, ravioli al nero di seppia con ripieno di cozze e patate, cuori di carciofo con crema di gamberetti e pomodorini, il fritto mari e monti, sono solo alcune delle ricette che caratterizzano Lo Smeraldo".

E i dolci?

"Il soufflé alla vaniglia servito con crema di cioccolato è una vera squisitezza. D'estate, poi, amiamo rinnovarci anche in dolcezza e il pasticcino fichi e cacao non può non essere assaggiato, i nostri clienti vengono a prenotarlo per paura di non trovarlo più per cena".

family and this place reflects that".

A family business that has its pros and its cons.

"Of course. I must say at the beginning it was not easy, especially for our children who found themselves face to face with my husband, a chef with thirty years of experience and a background that is difficult to match. Anyhow, we firmly believe that the only way to get ahead today in this business and with the competition that there is in this field is to have the whole family involved in the business. Like in all things, there is a downside of working together in such close contact and not being able to separate the roles that each and every one of us has and the tension that is always nearby. However, on the other side, there are a lot more advantages, above all in what we offer the clients, we welcome them in a family atmosphere so that they feel at home as according to what the old hospitality etiquette was in Capri".

The chef Antonino is a very reserved man, introverted and a man of a few words, he does not like to be in the limelight, he prefers that his dishes are always in the spotlight.

Therefore, what is the atmosphere of Lo Smeraldo?

"Being a restaurant at the port, the food is basically from the sea, seafood products that come from the best fishermen on the island, the sailors that with their small boats are still intent on the simple and traditional ways of fishing. In the kitchen, Antonino uses local, fresh produce so much so that he can vary the daily menu, according to the produce that is available, livened up with an international touch".

Among the dishes that are available, what dish best describes this place?

"We are renowned for our pasta dishes: spaghetti with sea anemones or sea urchins, squid ink ravioli filled with mussels and potatoes, artichoke hearts in a cream sauce of shrimp and cherry tomatoes, fried mix of land and sea are only a few of the recipes that are typical of Lo Smeraldo".

And the desserts?

"The vanilla soufflé served with chocolate cream is a real treat. Then in the summer, we like to do different things in the dessert area and the fig and cocoa pastry has to be tasted, our clients reserve a piece for fear that they might not find it for dessert after dinner".



COLORI[®]
di Capri

Via Roma, 67, 80073 Capri NA

Tel: +39 081 837 5879

www.coloridicapri.com



Delphina

WELLNESS & BEAUTY

VIA VITTORIO EMANUELE, 32 - 80073 CAPRI (NA)

FITOTERAPIA E FITOCOSMETICA MEI
LA NATURA PER IL TUO BENESSERE

TEL. +39 081 837 9700 - WWW.GATTOBIANCO-CAPRI.COM/IT/SPA



D'AMORE E CREATIVITÀ

love and creativity

testo: MARIELLA ACCARDO

L'antica tradizione dei grandi classici rivisitata, però, dalla fantasia dell'executive chef Marcello Salvatore. La cucina del ristorante D'Amore, in via Fuorlovado, incarna perfettamente la nuova impronta che, da qualche anno ormai, l'ex Sollievo intende dare alla sua attività.

In cosa consiste l'idea di 'new old image' tra i fornelli?

"Rinnovamento con un occhio sempre sul passato, per non dimenticare da dove veniamo, ma soprattutto per valorizzare gli antichi insegnamenti culinari".

E il menù ne è lo specchio.

"Sì, abbiamo concepito due anime per la nostra cucina, destinate a momenti diversi della giornata. Per il pranzo, si è pensato a qualcosa di leggero che si avvicinasse alla tipologia del brunch; per la cena, invece, conduciamo i nostri

The old tradition of the great classics revisited, with the imagination of the executive chef Marcello Salvatore. The kitchen of the restaurant D'Amore, in via Fuorlovado, epitomizes perfectly the new concept that for a few years now, the ex Sollievo plans to give to his work.

What does the idea 'new old image' mean in the kitchen?

"Restoration with an eye on the past so as not to forget where we come from, but most of all to give importance to the old culinary teachings".

And the menu reflects it.

"Yes, we have created two essential qualities to our kitchen, intended for different times of the day. For lunch, we have done something light that is similar to a type of brunch; instead for dinner, we bring our clients a more complete



clienti verso un'esperienza sensoriale più completa, soffermandoci sui percorsi di degustazione".

Cosa proponete, dunque?

"Tra le proposte, quest'anno, la 'caprese a modo mio' si è rivelata un successo. Il punto di partenza è l'insalata che prende il nome dalle sue origini, presentata però in un modo insolito, imprevedibile aggiungerei. Si tratta di una bolla di sapori di Capri, in cui gli ingredienti del pomodoro, del basilico e della mozzarella sono immaginabili alla vista e percepibili soltanto al palato".

Mi ha già incantata. Sulla carta, inoltre, ci sono intriganti paste.

"Nuovissimi sono i cappelletti con crema di basilico e scampi, apprezzatissimi dalla nostra clientela. Ma l'elenco sarebbe lunghissimo, provare per credere. Anche i secondi e i dolci meritano di essere menzionati".

A proposito, si allarga anche la proposta dolciaria.

"Giusto. Ci sono ben dieci idee sviluppate in questo menù. Il tiramisù è quello a cui sono più legato, innanzitutto perché è il mio preferito. Lo prepariamo al momento, per garantire la croccantezza dei savoiardi, e lo serviamo in una coppa Martini: l'occhio vuole la sua parte".

Così giovane ed estremamente propositivo.

"Come chef, posso dirle che l'età anagrafica non conta. Ventisette anni, appena compiuti, vanno contati sul piano dell'esperienza.

Per tanto tempo sono stato a fianco di mio fratello Sabatino, a San Marcellino, a lavorare nel ristorante da noi creato; tutto quello che so è frutto dell'attività sperimentale che ho provato sulla mia pelle, senza esclusione di colpi".

Un temerario?

"Un passionale, direi. La cucina è, prima di tutto, amore; non ha mai rappresentato un lavoro, forse è per questo che non mi pesa trascorrere quasi tutta la giornata tra i fornelli e mi ritengo fortunato: Capri è una vetrina importante, gente da tutto il mondo si siede qui, ai nostri tavoli, ed io non posso fare altro che ricreare, attraverso il gusto, la magia che quest'isola regala già con la sua rara e preziosa atmosfera".

sensual experience, lingering over the choice of main course".

What do you suggest then?

"This year, one of our dishes, the 'caprese my way' has been a real success. The starting point is the salad that takes its name from its origins, presented in a unique way, unexpected I might add. There is a mix of flavours from Capri, in which the tomato, basil and mozzarella can be seen and only imagined by taste". I am already enchanted. On the menu, there are also intriguing pasta dishes.

"The latest are cappelletti with a basil cream sauce and prawns, highly appreciated by our clients. But the list would be too long, seeing is believing. Even the main dishes and the desserts deserve to be mentioned".

By the way, the dessert menu has been added to.

"Right. There are ten new things added to this menu. Tiramisù is the thing I can relate with the most, first of all because it is my favourite. We make it fresh when it is ordered, to guarantee the crunchiness of the savoiardi and we serve it in a Martini goblet: it catches the eye".

So young and full of suggestions.

"As a chef, I can say that age has nothing to do with it. Just turned twenty-seven years old and his age can be put down to years of experience. For many years I have worked alongside my brother Sabatino, in San Marcellino, working in the restaurant that we opened; all that I know is a result of the experience I gained and the mistakes I made working in our business".

A daredevil?

"I would say a passionate person. First of all, cooking is above all, love; it has never been a job, maybe that is why it does not bother me to spend almost the whole day in the kitchen and I think I am lucky: Capri is a window on the world, people from all over the world come here, sit at our tables, and all I can do is create, with different tastes, the magic that this island already gives with its unique and priceless atmosphere".



CAPRICODE

swimwear

DESIGNED AND MADE IN CAPRI

IN VENDITA DA RUSSO UOMO - P.TTA QUISISANA, 8/10 - CAPRI

SHOP@RUSSOCAPRI.COM

WWW.RUSSOCAPRI.COM



IL TEAM CONSOLIDATO

the well-founded team

testo: MARIELLA ACCARDO

Squadra che vince non si cambia. Da Giorgio al Cucciolo, ad Anacapri, si conferma anche quest'anno il team della cucina, capitanato da Giovanni Perillo. "Da quattro anni lavoro a braccetto con la famiglia Desiderio, proprietaria del ristorante – racconta lo chef torrese – posso dire, quindi, che la nostra è una macchina ben collaudata".

Sede distaccata dello storico ristorante Da Giorgio di via Roma, questo locale gode di una posizione straordinaria.

"È una chicca tra terra e mare: un luogo ameno, situato lungo la strada per la Grotta Azzurra, scelto da capresi e non per la buona cucina e per l'ospitalità che siamo in grado di offrire".

Never change a winning team. From Giorgio to the Cucciolo, in Anacapri, the kitchen crew, lead by Giovanni Perillo, is confirmed again this year. "For four years I have been working hand in hand with the Desiderio family, owners of the restaurant – says the chef from Torre del Greco – therefore I can say that ours is a well-run organization".

Separate venue than the renowned restaurant Da Giorgio in via Roma, this place has an amazing location.

"A gem between land and sea: a pleasant place, found along the road of the Grotta Azzurra, chosen by Caprese and non-Caprese for the fine food and for the warmth that we are able to offer".



Qual è, quindi, il segreto di un posto così nascosto all'occhio del "turista mordi e fuggi"?

"Godiamo del buon passaparola che la soddisfazione dei nostri clienti porta in giro per l'isola. Il segreto, comunque, è sempre l'attenzione per i prodotti, garantita dalla cura che mettiamo nello scegliere le materie prime e i fornitori". Quali sono, dunque, le vostre proposte in cucina?

"Il marchio di fabbrica (che non si discute) è quello storico della famiglia Desiderio. Non ci allontaniamo dai sapori caratteristici delle pietanze mediterranee del Golfo. Puntiamo sulla semplicità, come si faceva un tempo, con piatti freschi e saporiti. Tubettoni con cozze e pomodorini e scialatielli ai frutti di mare sono sempre un must".

Ma quest'anno ci sono delle novità.

"Sì, nel nostro menù abbiamo inserito nuove proposte. Tra i primi, gli gnocchi di barbabietola rossa, calamari e cozze saltati con broccoli pugliesi e pesto di basilico. Altra novità, poi, gli involtini di pesce spada ripieni di gamberi e accompagnati da salsa di zucchine. Nel corso di questa stagione estiva continueremo a stupirvi, ne sono certo".

Qui, però, si viene anche per i vostri rinomatissimi dolci.

"Il nostro menù goloso è sempre aggiornato. Si realizzano cheesecake, babà, profiteroles e crostate, passando per le richiestissime sbrisolone e torte di mandorle. La caprese è, da sempre, la specialità della casa".

Indiscussa qualità del cibo e staff competente sono, quindi, gli ingredienti forti di Giorgio al Cucciolo.

"Tutti qui lavoriamo per far sentire il cliente come a casa propria, ci dedichiamo ad ogni singolo ospite con amore, cercando di accontentare nel miglior modo possibile le loro richieste ed esigenze. Il riscontro c'è ed è positivo; ci muoviamo dunque su questa linea sperimentando quotidianamente sapori e gusti della tradizione con un pizzico d'innovazione".

Then, what is the secret of a place like this, out of sight of the "eat and run tourist"?

"We are lucky to have our satisfied customers pass the word around the island. Therefore, the secret is to choose good products, guaranteed by the care we take in choosing our food materials and our suppliers".

Therefore, what are your recommendations from the kitchen?

"Our trademark (without a question of a doubt) is the renowned Desiderio family. We always maintain our traditional flavours of the Mediterranean dishes of the Gulf. We focus on simplicity, as was done years ago, with fresh and tasty dishes. Tubettoni with mussels and cherry tomatoes and seafood scialatielli are always a must".

But this year there are new ideas.

"Yes, on our menu we have put new dishes. Among the first course dishes are beetroot gnocchi, calamari and mussels sautéed with rapini broccoli and basil pesto. Then, other novelties are shrimp stuffed swordfish rolls with a zucchini sauce. During this summer season I'm sure we will continue to surprise you".

People also come here for your highly renowned desserts.

"Our sweet tooth menu is always up-to-date. We make cheesecake, babà, profiteroles and pies, then we move on to our very requested sbriciolata and almond cake. The caprese cake is, as always, the specialty of the house".

Therefore, quality of the food and the competent staff are the distinct elements of Giorgio al Cucciolo.

"We all work together to make the client feel like he is at home, we dedicate ourselves to each individual customer with passion, trying to satisfy their every whim and desire in the best possible way. There is always positive feedback; we always move along in this manner experimenting every day with different traditional flavours and tastes with a pinch of diversity".

LUXURY TRAVEL

noleggio con conducente



CAR RENTAL WITH DRIVER



BUS RENTAL WITH DRIVER



BOAT RENTAL WITH DRIVER

LUXURY TRAVEL

Via San Donato 16b, Napoli

Mobile: +39 3296717725

Phone: +39 0818382131

info@luxurytravelnapoli.it

www.luxurytravelnapoli.it



Avremmo potuto riempire questa pagina di parole, per raccontarvi il colore di un'isola, la tradizione di un'antica lavorazione, l'accurata selezione delle materie prime. Ma siamo convinti che basti assaggiare il nostro limoncello per sentire subito il gusto dei veri limoni IGP di Capri e Sorrento. Ad un sapore così non abbiamo altro da aggiungere.



IL SUCCO DI QUESTA STORIA È UNA BUCCIA.

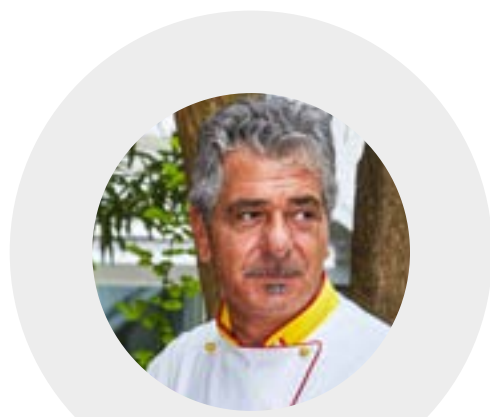


Bagni Le Ondine

STABILIMENTO BALNEARE - BAR - RISTORANTE



Via Marina Grande, 80073 Capri NA - Tel. +39 081 837 5453



UN LEGAME INDISSOLUBILE

an unbreakable bond

testo: FABRIZIO GRIFONI

"Sono ammaliato da Capri da 34 anni". Esordisce così Francesco D'Agostino, executive chef de La Residenza e veterano dell'hotel caprese da ben 27.

Come nasce il suo legame con l'isola azzurra?

"Sono nato a Casola, un paesino nella zona di Gragnano, e cresciuto in Penisola Sorrentina. Vivo in cucina da quando avevo 12 anni e il mito caprese è stato sempre qualcosa a cui aspirare; 34 anni fa la grande occasione: ora Capri è parte di me".

È all'hotel La Residenza da tantissimo tempo, un connubio perfetto?

"Sa cosa dice mia moglie? Ho sposato prima la cucina e poi lei – ride – capirà bene che lo sposalizio è ben collaudato, soprattutto

"I have been bewitched by Capri for 34 years". Begins as such Francesco D'Agostino, executive chef of La Residenza and veteran of the Caprese hotel for 27 years now.

How did your relationship with the blue island begin?

"I was born in Casola, a small town in the area of Gragnano, and raised in the Penisola Sorrentina. I have been in the kitchen since I was 12 years old and the legend of Capri has always been something that I aspired to; 34 years ago I got my big opportunity: now Capri is a part of me".

You have been at Hotel La Residenza for a very long time, is it a perfect match?

"You know what my wife says? I married the kitchen first and then her – he laughingly



per il profondo legame instaurato con la famiglia De Angelis, proprietaria della storica struttura: siamo in sintonia".

E si vede, aggiungerei.

"Ci tengo a dire che cucinare è, prima di tutto, amore. Se non ci si sente a proprio agio, le garantisco che i piatti non potranno mai esprimere il massimo. Ma qui è come a casa".

Che cos'ha di speciale la sua cucina?

"Le mie proposte, tipicamente capresi e mediterranee, rispondono alle richieste più esigenti. I piatti, dunque, sono preparati con prodotti sempre freschi e di qualità, da gustare lentamente davanti al panorama dei Faraglioni, sorseggiando magari un ottimo vino: un incanto del palato e degli occhi".

Quali sono i vostri cavalli di battaglia?

"La colazione si distingue per la sua varietà: la pasticceria è di nostra produzione e viene pensata quotidianamente per accontentare tutti i nostri ospiti. Per quello che concerne il pranzo e la cena, invece, ravioli e risotti sono i più gettonati".

Ritornando all'isola azzurra, c'è un posto di Capri che, più di altri, le è stato d'ispirazione per i suoi piatti?

"Villa Malaparte, senza dubbio. Più volte mi è capitato di visitarla per organizzare catering: è un luogo incantevole, mozzafiato aggiungerei, che possiede la giusta atmosfera per riflettere e pensare a nuove proposte".

È un romantico, quindi.

"Come le ho già detto, la cucina è amore, passione e creatività. Questi elementi sono indispensabili per la buona riuscita di qualsiasi piatto che venga presentato qui. Nulla accade per caso; ogni anno ci confrontiamo con una clientela sempre più aggiornata e questo è uno stimolo in più per dare con amore e dedizione".

Chi sono i clienti più esigenti?

"Gli italiani, in modo particolare i napoletani e i romani: sono intenditori e ricercatori. Domandano, criticano e ci spingono a migliorare. Capri rimane comunque una perla internazionale ed io, come chef, cerco di carpire segreti e consigli proprio come quando ero un ragazzino alle prime armi: qui, infatti, non si smette mai d'imparare".

says – and the two of us get along very well together, above all for the strong relationship established between myself and the De Angelis family, who are owners of the historic building: we work well together".

As anyone can see, I might add.

"I would like to say that cooking is first of all about love. If you do not feel comfortable, I can guarantee that the dishes will never be all they can be. But here it is like being at home". What is so special about your cooking?

"My dishes, typically Caprese and Mediterranean, that meet the most demanding requests.

The dishes, therefore, are always prepared with fresh, quality produce that should be enjoyed slowly in front of the view of the Faraglioni, perhaps sipping an excellent wine: a culinary delight and pleasing to look at".

What are your strong points?

"Breakfast singles itself out with the variety we offer: the pastries are homemade and are done daily to satisfy all of our guests. Instead, in regards to lunch and dinner, ravioli and risotto are our most popular".

In reference to the blue island, is there a place in Capri, more than any other, that has been an inspiration for your dishes?

"Without a doubt Villa Malaparte. Many times I have had the opportunity to visit it to organize a catering event: it is an enchanting place, breathtaking I might add, that has just the right atmosphere to reflect and think about new ideas".

Therefore, you are a romantic.

"As I have already said, cooking is love, passion and creativity. These elements are indispensable in order for any dish to be created here. Nothing happens by chance; every year we have clients that are always more up-to-date and this is always one more reason to make our dishes with more love and dedication".

Who are your most demanding clients?

"The Italians, especially the Neapolitans and Romans: they are connoisseurs and researchers. They ask, criticize and they push us to do better. Capri is always an international gem and I, as a chef, try to pick up on secrets and tips just like when I was a novice kid: here, in fact, you never stop learning".



CAPRICODE

swimwear
DESIGNED AND MADE IN CAPRI

IN VENDITA DA RUSSO UOMO - PITTA QUISISANA, 8/10 - CAPRI

SHOP@RUSSOCAPRI.COM

WWW.RUSSOCAPRI.COM



Goditi Capri dal mare!

Dal 1955 i Motoscafisti di Capri trasportano i turisti di tutto il mondo in giro per i mari di Capri. Sono il punto di riferimento storico per il trasporto alla Grotta Azzurra, per il giro dell'isola ed il tour dei Faraglioni. In esclusiva il servizio di battellaggio alle navi ancorate nella rada di Capri. Dal pontile privato, situato al molo numero zero del porto, le barche effettuano partenze continue.



MOTOSCAFISTI CAPRI

Motoscafisti Capri Società Cooperativa | Pontile Privato molo numero zero del Porto di Capri | Isola di Capri
Pontile: Tel +39 081 8375646 | Ufficio: Tel e Fax +39 081 8377714 | info@motoscafisticapri.com



Capri

**Azienda Autonoma
Cura Soggiorno e Turismo
Isola di Capri**

Piazzetta Ignazio Cerio, 11 - 80073 CAPRI NA
Tel. +39 081 837 5308 – Fax +39 0818370918

Follow us: www.capritourism.com
<https://twitter.com/capritourism>
<http://www.facebook.com/capritourism>

Info-point

Piazza Umberto I, tel +39 081 8370686
Porto, tel. +39 081 8370634
Anacapri, tel. +39 081 8371524

capritourism@capri.it



Energy meets Italian Design.



We re-invented and simplified the access to power.

Finally also power strips evolve in design and functionalities with the Woodie Hub that integrates four different technologies in one device. The innovative wireless charging module allows you to charge your smartphone wirelessly. Two USB ports supply rapid and safe charging to any consumer device. Two Universal AC sockets that can accept plugs from more than 150 countries around the world. A Microsuction pad allows Woodie to have a perfect grip on any flat surface for an expanded and simplified user experience.

Discover more on woodie.it


WOODIE
MILANO



OVE DIMORA IL MITO



ASSOCIAZIONE DEGLI ALBERGATORI CAPRESI

CENTRO CONGRESSI, VIA SELLA ORTA 9

TEL +39 0818370596 - FAX +39 0818377633

FEDERALBERGHI@CAPRI.IT



MONZÙ RESTAURANT

Via Tragara, 57 | 80073 Capri NA | Tel. +39 081 8370844 | Fax +39 081 8377790
e.mail: info@hoteltragara.it | www.monzucapri.it



L'ASCOM

Associazione Commercianti di Capri

dà il Benvenuto nell'Isola dello shopping d'élite,
dove tradizione e qualità si fondono nel culto
della vocazione imprenditoriale"



LE CAMERELLE
RISTORANTE

VIA CAMERELLE 81/A

TEL (+39) 081 8378677

CAPRI ISLAND



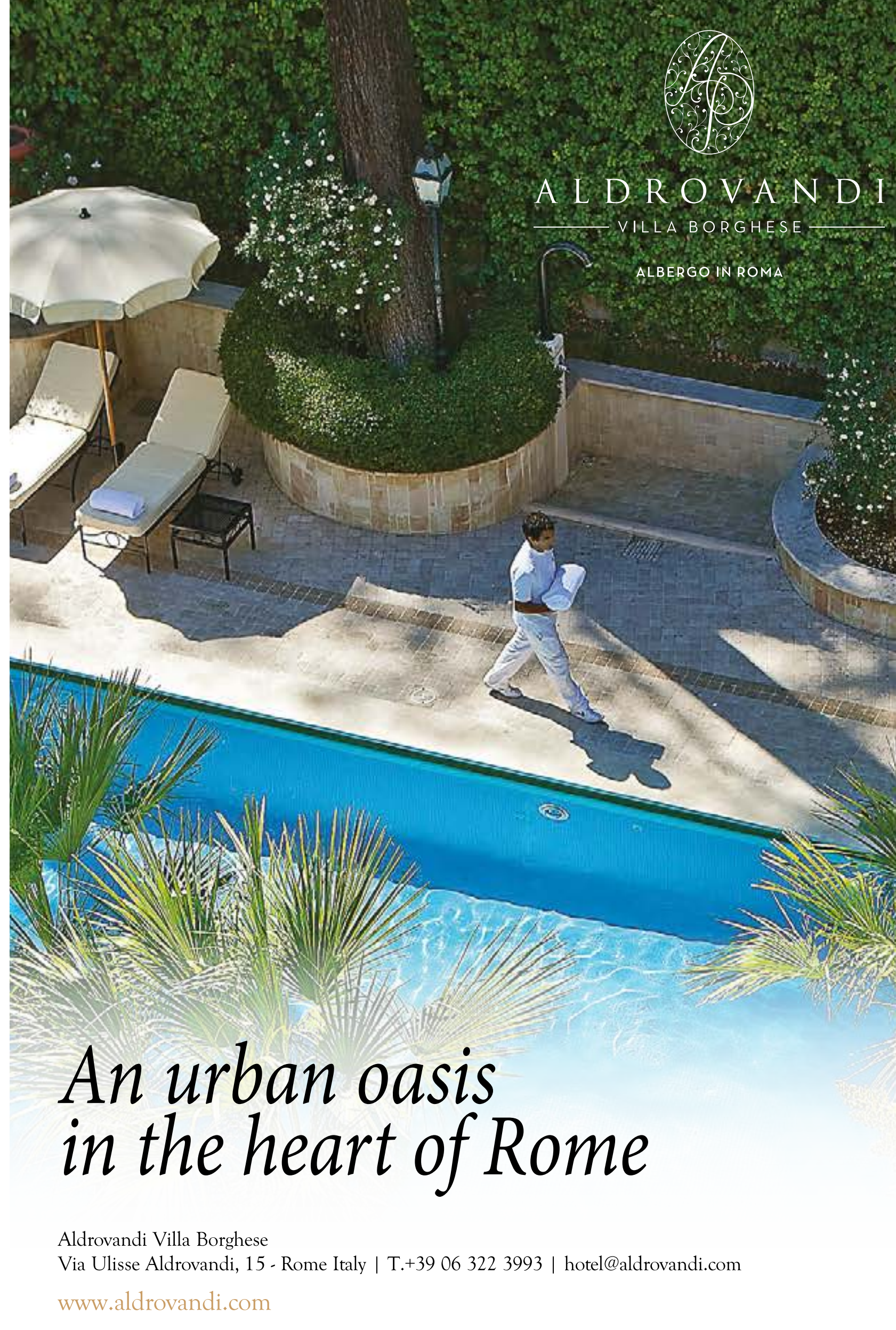
L'ASCOM

Associazione Commercianti di Anacapri

dà il Benvenuto augurando

un soggiorno indimenticabile

tra le meraviglie e lo shopping dell'isola



ALDROVANDI

VILLA BORGHESE

ALBERGO IN ROMA

*An urban oasis
in the heart of Rome*

Aldrovandi Villa Borghese
Via Ulisse Aldrovandi, 15 - Rome Italy | T.+39 06 322 3993 | hotel@aldrovandi.com

www.aldrovandi.com



CITTA' DI CAPRI

VILLA LYSIS

UN MITO DA SCOPRIRE.



Emergenza
Credito

La storica dimora del conte **Jacques Fersen**, realizzata ad inizi Novecento ai piedi del Monte Tiberio, è visitabile nei seguenti orari:

maggio, settembre e ottobre – ore 10.00 – 18.00;
giugno, luglio ed agosto Ore 10.00 – 19.00;
novembre e dicembre ore 10.00 – 16.00.
(Chiusura settimanale il mercoledì)

INGRESSO / ENTRANCE € 2,00

Da Giorgio

Via Roma, 34 - Isle of Capri (Italy)
+39 0818375777 - +39 0818370898
www.dagiorgiocapri.com - info@dagiorgiocapri.com



BAGNI TIBERIO

Ristorante * Beach Club

Una proposta completa per il tuo tempo libero sull'isola di Capri!



beach club / ristorante / noleggio barche

Una delle spiagge più belle di Capri, un mare sempre cristallino, e un ristorante direttamente sull'acqua. Il tutto unito a un'atmosfera rilassata e familiare: sarà come essere ospiti di vecchi amici.



BAGNI TIBERIO

Ristorante * Beach Club

VIA PALAZZO A MARE, 41 CAPRI - ITALIA WWW.BAGNITIBERIO.COM

+39 081.837.07.03 INFO@BAGNITIBERIO.COM

Ristorante Giorgio al Cucciolo

“Un angolo di paradiso”

VIA LA FABBRICA, 52 ANACAPRI (NA) - ITALIA - (+39) 081.837.26.75

WWW.CUCCIOLOCAPRI.IT - GIORGIOALCUCCILO@GMAIL.COM





*Mediterranean taste surrounded
by an enchanting blue*

Capri | Datça Peninsula | Bodrum



ilricciorestaurant.com



IL RICCIO

RISTORANTE e BEACH CLUB

*Mediterranean cuisine
just by the Blue Grotto*


One Michelin Star

Via Gradola, 4
Anacapri (NA)
Capri Island - Italy
(+39) 081 8371380
info@ristoranteilriccio.com



Irpinia.

Terra da sempre vocata alla vite.



FONZONE
Paternopoli



Azienda Agricola Fonzone Caccese

Località Scorzagalline
83052 Paternopoli (AV)
info@fonzone.it
www.fonzone.it

CAPRI WATCH®

CAPRICAPRI.COM



GARANZIA
ANNI 5 YEARS
GUARANTEE
MODELLO BREVETTATO

CAPRI - Via Camerelle, 21 - Tel. 081 837 7148

