

The Good Life

BUSINESS | CULTURA | DESIGN | ARCHITETTURA | MODA | VIAGGI | LIFESTYLE | N° 35 SETTEMBRE-OTTOBRE 2021 | BIMESTRALE | 7 €

La prima rivista ibrida business & lifestyle

SPECIALE

MILANO DESIGN

Mega City

**MILANO OLIMPICA:
ASPETTANDO I GIOCHI
DEL 2026. ECCO LA
NUOVA INNOVATION CITY**

The Good Design

**I PROTAGONISTI DELLA
DESIGN VALLEY
MADE IN BRIANZA**

The Good Visions

**LE PET ARCHITECTURE
PIÙ DIVERTENTI**

The Good Mind

**GUARIRE IL MARE?
ENTRO IL 2050.
PAROLA DI
CARLOS DUARTE**

Design
is
beautiful

Extremely addictive



Pazziamm'



Ricette di felicità

Sulla Costiera amalfitana uno chef, Mimmo Di Raffaele, svela i segreti e i sapori della cucina del Caruso **Belmond** Hotel di Ravello, ma non finisce qui. L'avventura in quest'oasi a picco sul mare è solo all'inizio...

di Valentina Ardia

Il profumo dei limoni è inebriante. Insieme ai colori accesi dei fiori di bouganville, arrampicati sulle casette color pastello arroccate qua e là. C'è il mare che si infrange sugli scogli della costa, area

protetta dall'Unesco, e ancora, terrazze di limonaie e cupole di chiese arabeggianti che spuntano tra le montagne. Qui, situato su una scogliera a oltre 300 metri sopra il livello del mare, sventa il Caruso **Belmond** Hotel, un'oasi mediterranea di giardini in fiore, nel mezzo di viti e bouganville, agrumeti e roseti che si immergono – per un gioco di prospettive e di luci –, fino alla piscina a sfioro, considerata tra le più panoramiche d'Italia. Tutti hanno lasciato al Caruso un ricordo indelebile, o meglio ancora se lo sono portati a casa. Perché qui la vera esperienza è vivere il Palazzo come fosse una casa, intrufolandosi in cucina, chiacchierando con lo chef al forno delle pizze, e così via. Da Virginia Woolf, che trascorreva qui lunghi periodi, a Greta Garbo, da Romy Schneider – che sulla terrazza del Caruso venne anche per girare alcune delle scene più celebri del film sulla storia della principessa Sissi – a Jackie Kennedy che, pare, su consiglio dello scrittore Gore Vidal, de-

cise di trascorrere qui le vacanze estive del 1962, dove conobbe un giovane Gianni Agnelli che la fece innamorar... dell'Italia. Questo tratto di costa ha da sempre ispirato grandi autori, anche Richard Wagner trovò tra questi paesaggi il suo luogo dell'anima e nei giardini di Villa Rufolo, a Ravello, scrisse il *Parsifal*, che ancora oggi incanta al primo ascolto. Ma se scorriamo la ruota del tempo fino alle origini di questa storia, scopriamo che prima che diventasse uno degli alberghi più ricercati di tutta la Costiera, questa era la dimora di patrizi romani: i D'Afflitto. A trasformarlo in hotel ci pensò Pantaleone Caruso (da cui prese il nome). L'ultimo restauro del Caruso **Belmond** Hotel risale al 2005, grazie al quale l'albergo è tornato allo splendore aristocratico che lo contraddistingue. Molti degli elementi originari sono stati infatti mantenuti e restaurati: dal portone di ingresso che prima era della chiesa di Sant'Eustacchio agli antichi affreschi che decorano i soffitti delle sale e di alcune delle 50 camere con vista, fino ai marmi che i marinai amalfitani importavano dall'Oriente. Nonostante la villa sia sontuosa, l'animo è rimasto semplice e gioviale, lo stesso che si riscontra al primo incontro con Mimmo Di Raffaele – executive chef del Ristorante Belvedere del Caruso –, che con la sua parlantina frizzante, precisa e ricca di toni ironici, ci

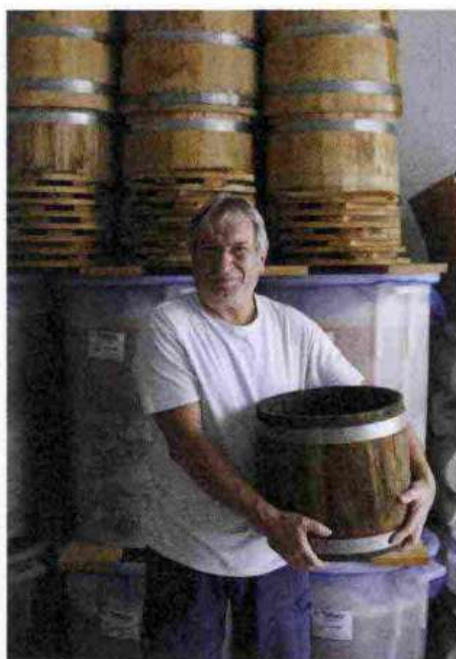
«Per sdrammatizzare una conversazione con un pizzico d'ironia dico Pazziamm' ja».

guida nell'experience alla scoperta della cucina locale, in cui tradizione e creatività non disdegnano azzardi sperimentali. La prova? il nuovo menu dedicato allo "chef table" che si trova in giardino, in un'intima terrazza, accanto all'orto dove vengono coltivate spezie e odori fra cui rosmarino, menta, salvia. Una porta del XVII secolo, ritrovata nell'antico Palazzo Caruso, è la base poi del tavolo protetta da una lastra di vetro su misura che gli fa da tovaglia. Sopra, fiori, boccioli, candele e limoni decorano la tavolata per gli ospiti, che possono arrivare persino a piedi scalzi, visto che il tutto poggia su un morbido prato. Un viaggio dei sensi, dove il gusto, l'olfatto e il tatto si sposano con la vista del paesaggio e l'ascolto del mare e dei monti che si fanno commensali d'onore. E poi arriva lo chef, Mimmo, che celebra la cucina sensoriale di cui si trova traccia scritta



1. E 6. AL CARUSO BELMOND HOTEL IL SOGGIORNO È SEMPRE ACCOMPAGNATO DA UN'ESPERIENZA SPECIALE, COME IL PIC NIC IN COSTIERA.
2. GIULIO CON LA BOTTE, TERZIGNO, DOVE VENGONO PRESSATE E SALATE LE ALICI PER LA COLATURA.
3. 4. E 5. IL FORNO PER LA PIZZA (3) E LO CHEF TABLE (4), DOVE PROVARE LE RICETTE RACCOLTE NEL LIBRO DELLO CHEF MIMMO DI RAFFAELE (5).

nel libro *Pazziamm'ja* (edito da Officine Zephiro Editore), che raccoglie ricette e racconti della cultura culinaria della Costiera amalfitana e della Campania. «Questo volume è l'espressione e il frutto della mia esperienza degli ultimi 15 anni dentro e fuori la cucina dell'hotel. Qui ci sono i piatti che ho inventato e creato, quelli presi dalla tradizione gastronomica della costiera, alleggeriti, modificati e rallegrati, perché penso che il filo conduttore che lega non solo il percorso professionale, ma la vita in generale, sia l'ironia. "Pazziamm'ja" è un modo di dire tipico napoletano che uso sempre per smorzare il tono nel mezzo di una conversazione che sta assumendo sfumature intense. Lo uso per sdrammatizzare una situazione, per portare l'atmosfera su un piano più neutrale e scherzoso. Una strategia genuina per chiudere un discorso, ridendoci su». Dopo un'esperienza culinaria si potrebbe già esser soddisfatti, ma le cose da fare sulla Costiera amalfitana non finiscono qui: dal Caruso si può partire alla scoperta della Napoli nascosta, visitare le coltivazioni di limoni e di vigne sulla costa, partecipare a una gita in barca a vela, fare un pic nic tra le rovine storiche, ma soprattutto entrare in contatto con i personaggi che mantengono in vita la cultura e le tradizioni culinarie della zona. Come ha fatto *The Good Life*, che ha incontrato Giulio, custode della ricetta perfetta per una colatura di alici a prova di chef. Giulio vive a Cetara ed è lì che ha imparato a pressare e salare le alici che nella botte di legno - terzigno - riposano il tempo necessario a trasformarsi in quel liquido ambrato per condire uno spaghetti aglio e olio da leccarsi le dita... E mi raccomando: «Non aggiungete il sale nell'acqua di cottura che con la colatura (da usare a freddo!) c'è già tutto il sapore necessario». Parola di Giulio. ■



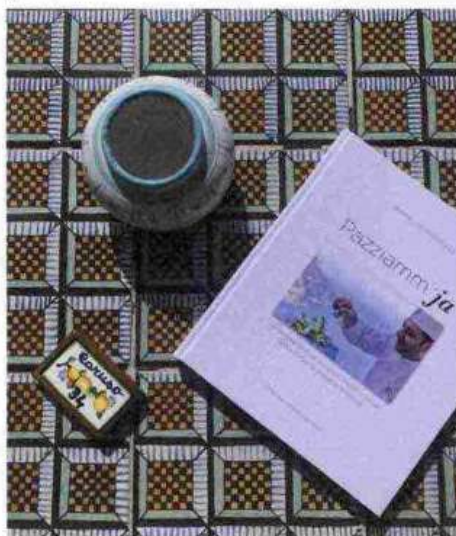
2



3



4



5



6



Prenota con @THEGOOD_JOURNEY
info: travel@thegoodlifeitalia.com