

## DAL MARE ALLE STELLE: UN SOGNO AD OCCHI APERTI CHIAMATO CAPO NORD



Il ristorante Capo Nord si trova sull'Isola d'Elba, affacciato sulle acque cristalline della Marina del più piccolo comune della Toscana: Marciana Marina. Un'esperienza fatta di passione, eccellenza delle materie prime e panorami mozzafiato. Dal Mare alle Stelle: un sogno ad occhi aperti chiamato Capo Nord

**E'** una calda mattinata d'estate all'isola d'Elba. Il vento di scirocco che arriva da Sud-Est porta al mio naso profumo di glicine misto a salsedine. Forse questo è il periodo migliore per stare sull'isola: ci sono poche persone, il caos di agosto deve ancora arrivare, il clima è perfetto, caldo il giorno e fresco la sera, l'acqua del mare pulitissima e trasparente. Sono emozionata e contenta, anche quest'anno andrò a mangiare nel mio posto preferito in assoluto: il ristorante Capo Nord. Parto così da Portoferraio: destinazione

finale Marciana Marina.



## A pranzo a Marciana Marina

Dopo una mezz'ora di auto e tornanti a picco sul mare arrivo nella graziosa "Marina". Parcheggio la macchina e comincio a passeggiare sul lungomare. Sulla destra vedo la Torre degli Appiani, sulla sinistra il ristorante Capo Nord. Il mare della Fenicia, la spiaggia sulla quale si affaccia, è di quel colore che solo l'acqua dell'Elba può essere, inconfondibile.

Alle mie orecchie arriva il suono delle risate dei bambini, dei tuffi in mare, delle onde che si infrangono sulla battigia.



### Il ristorante Capo Nord

Dietro di me, circondato dai grandi fiori viola della pianta *Carpobrotus*, il ristorante Capo Nord: semplice e elegante sono gli aggettivi che meglio credo possano descrivere questo posto.

Varco la porta e trovo Attilio Adriani, il proprietario, a lavorare al computer: appena mi vede si alza per



accogliermi, sorridente e gentile come al suo solito. Saluto i ragazzi della sala e andiamo in cucina da Danilo Ferrara, lo chef del ristorante Capo Nord.

Lo trovo a sfilettare un dentice appena portato dai pescatori: la mole di lavoro in un ristorante è davvero grande.



## Un ospite d'eccezione

Iniziamo subito a chiacchierare, dai social avevo visto che proprio la sera prima era venuto a mangiare da loro Carlo Cracco. Curiosa come una bambina li sommergo di domande: cosa ha ordinato? Cosa ha bevuto? E voi, eravate agitati?

Mi raccontano che il super chef non aveva prenotato a suo nome, ovviamente, così Attilio quando lo ha visto arrivare è andato a dirlo in cucina a Danilo, che ha dovuto farselo ripetere tre volte perché non riusciva a crederci.

Alla fine della cena Cracco si è complimentato per la carta dei vini e per non uscire dai binari del suo stile

ha affermato: *"Ci siamo"*. Tutto è bene quel che finisce bene.



## Capo Nord, il ristorante dei VIP in vacanza all'Isola d'Elba

Dall'ultima volta che sono stata qui il ristorante Capo Nord è stata meta di tanti VIP in vacanza all'Elba. Negli ultimi mesi infatti hanno visto entrare tantissimi volti noti: Renzo Piano, Paolo Fresco, Luciano Zazzari, Nina Zilli, Gaetano Curreri, Marcello Lippi, cliente abituale come il mitico Alex Zanardi.

Che dire poi di Carlo Conti e Leonardo Pieraccioni, quest'ultimo entrò in cucina da Danilo per dirgli *"Allora?! L'è pronto 'sto pesce o no?"*

Insomma Capo Nord è il punto d'arrivo per tutti coloro che hanno voglia di mangiare bene, bere bene e sentirsi in vacanza anche solo qualche ora.



## Mangiare bene e sentirsi in vacanza

Fra le tante qualità, Capo Nord è pure l'unico ristorante della [Guida Michelin](#) ad avere lo stesso menù alla carta sia a pranzo che a cena!

Con l'acquilina in bocca a sentir parlare di tutto questo cibo chiedo cosa mangerò a pranzo: non potevo ricevere risposta migliore.

Mi accomodo al tavolo 16, che oramai sento un po' "mio" e aspetto guardando il mare davanti a me.

## Il Crudo Stile Capo Nord

Per prima cosa mi viene portato un cesto di caldo pane fresco fatto da loro tutti i giorni: c'è un panino all'olio di semi di sesamo, la schiaccia elbana, il pane nero fatto con la biga e la baguette di farina petra integrale.



Da dietro sento dei passi e vedo arrivare lui, il *Crudo Stile Capo Nord*! Un vassoio a dir poco fantastico composto da assaggi di solo pesce locale: gamberi rosa, gamberi rossi, scampi, calamaretto, tartare di tonno rosso e palamita, ognuno dei quali accompagnato da una verdura, un frutto o un cereale e salse varie: una fra tutte il mitico ketchup alle barbabietole inventato da Danilo!

Lo chef mi spiega che il crudo sarebbe solo su ordinazione: deve essere prenotato 24 ore prima per reperire il pesce e preparare tutto; solo per impiattare mi confessa che impiega mezz'ora di tempo! Non utilizzano ostriche e altri molluschi perché non provengono dall'isola: l'unica sarebbe utilizzare il riccio di mare ma ahimè, non è legale, quindi niente crudité per noi.

## La carta dei vini

Abbinato al mio super antipasto Attilio mi porta un bicchiere di Moscato Secco dell'azienda elbana Cecilia.

Essendo appassionata di vino nonché aspirante sommelier, mi accorgo subito da come racconta la bottiglia che la sua è una conoscenza ampia e dettagliata. Come immaginavo, Attilio è sommelier AIS dal 1992.



Mi mostra la carta dei vini: 18 pagine di bottiglie provenienti dall'Elba, dall'Italia e dal mondo, di cui 60 etichette solo di Champagne selezionato direttamente da lui nei suoi frequenti viaggi in Francia nelle piccole e grandi aziende.



## Il sistema Coravin

Per farvi comprendere la cura, l'attenzione, la passione per il suo lavoro, Attilio ha inserito nel suo ristorante il sistema "Coravin", un metodo che permette tramite l'utilizzo di un ago, di inserire nella bottiglia gas Argon, che a sua volta fa uscire il vino, mantenendo il rimanente inalterato nel tempo.

La soluzione perfetta per chi vuole bere una buon bicchiere senza acquistare l'intera bottiglia!

Mentre mi descrive tutto ciò, il mio piatto è oramai terminato e mi chiede di fare un giro nella sua cantina: una piccola miniera di etichette pregiate da lasciare senza fiato!



## Il baccalà di Capo Nord

Usciamo dalla cantinetta e mi ritrovo in cucina dove Danilo sta preparando il secondo piatto per me: *Baccalà Morro arrostito su gazpacho di datterini, sfere di olive, e cialda di focaccia.*

Lo osservo lavorare e gli chiedo se abbia studiato per fare questo lavoro. *"Sono autodidatta, ogni anno frequento corsi con chef bistellati a Caserta, vicino casa mia. Francesco Sposito mi ha trasmesso il pensare creativo in cucina, caratterizzato dal netto contrasto di sapori, Pino Cuttaia mi ha fatto capire che la materia prima non deve essere calpestata, bensì utilizzata al meglio senza alterarla e infine Antonio Maresca per i dolci...è il mio idolo! Per me è fondamentale che chi viene a mangiare qui viva un'esperienza sensoriale e assaggi piatti non riproducibili."*



Dopo questo racconto d'amore torno al mio tavolo colpita dall'energia che si respira in questo locale e nella sua cucina.

Capo Nord nel frattempo si è riempito: vedo passare i famosi *Spaghettoni Mancini con aglio, olio evo, bottarga di tonno artigianale e crumble ai cereali* e la super "instagrammata" *Tagliata di ricciola, con caponatina croccante, spuma di patate e curcuma con perle di agrumi*. Mi sento sazia ma assaggerei tutto!



Leggi anche: [L'arte del cocktail con Alberto Adriani, Bartender di Capo Nord](#)





### I menù degustazione

Mentre penso già a quando tornerò a mangiare qui, Attilio si siede accanto a me con il suo immancabile sorriso mi racconta un'altra novità: da questo anno sono stati inseriti due diversi menù degustazione.

Il menù "La tradizione" da € 60,00, composto da piatti semplici e tradizionali (tre assaggi, due primi, un se-



condo e un dessert a scelta dalla carta); il menù "Contemporaneo" da € 80,00 strutturato con piatti più elaborati e sperimentali.

La ciliegina sulla torta per gli amanti del vino come me è che, compreso nel prezzo, ad ogni singolo piatto è stato abbinato un vino. Un'idea originale e interessante per chi vuole provare un percorso sensoriale completo a Capo Nord.



## Il dessert

Finalmente arriva il momento che preferisco, quello del dolce! Danilo ha preparato per me una *Crème Brûlée al pepe di Sichuan con Madaleine alla nepitella elbana e sorbetto all'albicocca*. Ho scattato una foto per provare a trasmettere quello che è stata l'esplosione dei sapori sulle mie pupille gustative ma niente da fare: certe sensazioni non possono essere immortalate né descritte, vanno solo vissute.

Abbondantemente sazia continuo a chiacchierare e godo della brezza leggera che accarezza il mio viso. Dovrei scrivere che sono andata via, ma la realtà è che ho passato molte ore a Capo Nord senza neppure

accorgermene.



Leggi anche: [C'era una volta Capo Nord](#)

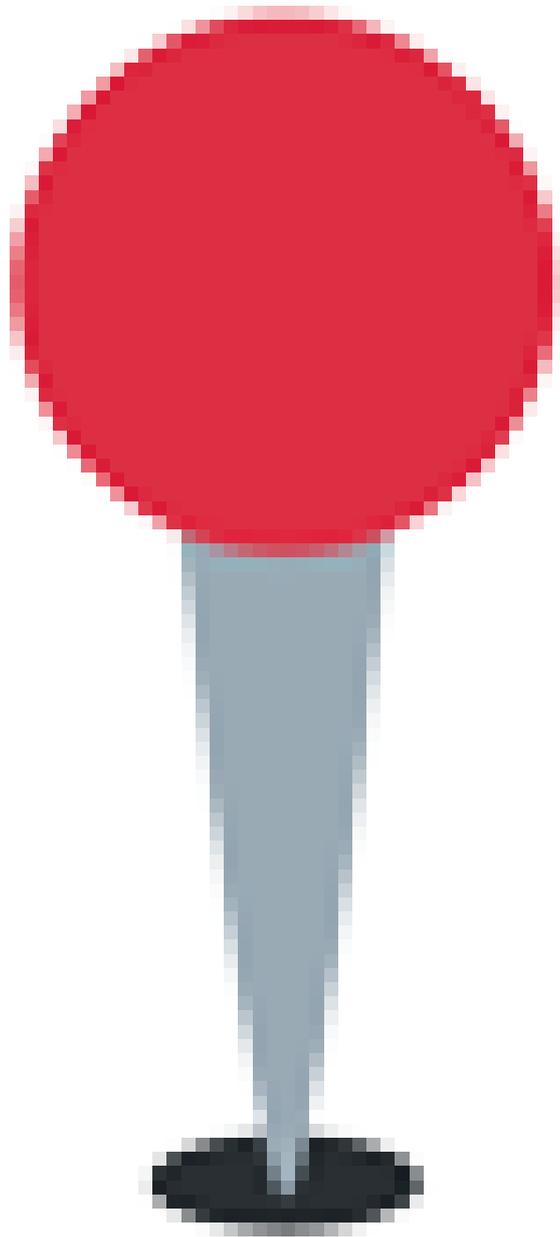




### Luoghi del cuore

Ci sono dei posti che vengono definiti “luoghi del cuore” perché suscitano delle emozioni e delle sensazioni uniche dentro di noi: per me Capo Nord è un luogo del cuore.

Grazie di cuore ad Attilio, Danilo e tutto lo staff. Siete un sogno ad occhi aperti.



PER APPROFONDIRE:





Marciana Marina: il più piccolo comune della Toscana





[7 romantiche location per tramonti da sogno all'Isola d'Elba](#)





Nesos, il vino dell'Elba che viene dall'antico mare della Grecia





Ristorante Capo Nord - Loc. La Fenicia Marciana Marina - Tel. +39 0565 996983

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



Foto 8 e copertina ©<http://www.nena-tomy.it>

---

In collaborazione con il Ristorante Capo Nord

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

