

## C'ERA UNA VOLTA CAPO NORD



Il ristorante Capo Nord a Marciana Marina, sulla splendida Isola d'Elba è una delle stelle polari della ristorazione elbana: tavoli vista mare sulla bellissima spiaggia della Fenicia, arredamento in legno, materie prime di qualità e ricerca spasmodica dell'equilibrio tra tradizione, innovazione, territorio e passione.

C'era una volta, su un'isola incantata, il ristorante Capo Nord...

**M**i trovo nella [spiaggia della Fenicia](#) a [Marciana Marina](#), Isola d'Elba (Bandiera Blu 2017, per il settimo anno consecutivo). Il sole sta scendendo dietro al mare e sulla spiaggia ci sono io e dei bambini che pescano sugli scogli. C'è un silenzio quasi surreale, si sente soltanto il rumore del mare che bagna la riva. Mi volto e vedo il luogo dove cenerò questa sera: il ristorante Capo Nord.



### Il ristorante Capo Nord

Il ristorante Capo Nord è costruito nel centro della spiaggia, i tavoli sono tutti clamorosamente vista mare. Ad accogliermi sulla soglia c'è Attilio Adriani, il *deus ex machina*. Entrando mi sento subito a mio agio. L'ambiente è elegante, luminoso, semplice. L'arredamento ricorda un po' quello di una barca d'epoca in legno: i colori dominanti sono il blu, il bianco e il marrone. Il locale è incorniciato da trasparenti vetrate che permettono di godere di una vista incredibile da qualunque punto si guardi.

Mi metto a sedere al tavolo che mi è stato riservato, il numero 16. Attilio mi dice che è il tavolo migliore del ristorante Capo Nord, quello che tutti preferiscono, anche se sinceramente a mio parere ogni tavolo è "il più bello" in una location del genere. Ci mettiamo a sedere e cominciamo a parlare.



I ragazzi della sala sono tre, facce pulite e sorriso (vero) stampato sul viso. Sono molto gentili e rilassati mentre lavorano. Ci portano subito due bicchieri di un profumatissimo vino bianco. Attilio è una persona educatissima e mi chiede subito di smettere di dargli “del Lei”. Inizia così a raccontarmi la storia del suo ristorante, il Capo Nord all’Isola d’Elba, proprio nel cuore pulsante dell’[Arcipelago Toscano](#).

## La storia del ristorante Capo Nord

Nel 1985 Attilio, allora venticinquenne, affiancato da due soci, prende in mano il locale, che era molto più "alla mano": il giorno facevano ristorante e pizzeria, la sera poi si trasformava in una discoteca sulla spiaggia piena di persone fino all'alba!



Mi parla di quegli anni con felicità: *"anche se era molto stancante, mi sono divertito tanto!"*.

Dal 1991 al 2006 la gestione del ristorante Capo Nord resta nelle mani sue e del suo ex socio, nonché chef del ristorante; da quel momento la scelta di proporre una ristorazione di alta qualità. Nel 2007 diventa l'unico titolare e proprietario, affiancato dai suoi figli Alberto e Tommaso: il primo lavora all'estero nella ristorazione da più di dieci anni; il secondo studia musica a Roma alla Saint Louis Academy. Entrambi sono molto presenti ed importanti per l'attività; la formazione professionale, ma anche personale "esterna" al nucleo isolano porta un grande valore aggiunto al ristorante.

Attilio, prima di prendere in gestione il ristorante Capo Nord, aveva fatto la "gavetta" e in seguito lavorato tanti anni come barman in due importanti hotel dell'Isola d'Elba. In generale, mi racconta, la sua famiglia ha sempre lavorato nel settore della ristorazione, fattore che lo ha portato a maturare negli anni una vera e propria passione per l'accoglienza. Con un sorriso grande e con gli occhi accesi mi dice: *"Le persone quando vengono qui si sentono a casa. Questa per me è la soddisfazione più grande."*



## Una ristorazione di alta qualità

Il servizio al ristorante Capo Nord è curato in tutto e per tutto, ma senza eccessive cerimonie: le persone si sentono coccolate, ma mai “pressate”.

Dalla cucina esce lo Chef, Danilo Ferrara, un ragazzo giovanissimo, 33 anni, anche lui con un sorriso stampato sul viso.

Scopro che lavora da sei anni al ristorante Capo Nord, mentre Attilio mi parla della sua bravura e del grande lavoro che svolge ogni giorno. Hanno ideato insieme il menù nel 2011; da allora, ci sono dei piatti importanti che sono rimasti sempre gli stessi. Fra le righe del menù, in mezzo a primi elaborati ed innovativi, si fa spazio con la forza della tradizione e della semplicità lo *Spaghetto con il ragù di polpo alla maniera di Mamma Fillide*, ricetta inventata dalla mamma di Attilio (fino a poco tempo fa preparava lei stessa per i clienti del ristorante) che delinea un grande legame affettivo, che parte dalla famiglia Adriani, passa dall’amore per l’Elba e arriva dritto al cuore delle persone che entrano a mangiare nel ristorante Capo Nord.



Il resto del menù varia tre volte durante la stagione lavorativa, da Marzo ad Ottobre, in base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie prime.

Nel menù ci sono moltissimi piatti a base di pesce, tutto proveniente dal mare elbano e tante opzioni di carne di alta qualità; sono presenti anche un'opzione vegetariana e una vegana. Per Attilio è importante accontentare tutti gli ospiti che arrivano al ristorante Capo Nord.

Il sole sta tramontando sopra il mare, nei nostri calici di vino riflettono i colori del tramonto.

## A cena a Capo Nord

Lo Chef mi ha preparato un antipasto composto da *Tartare di palamita, gamberetti crudi, aria di provola con una base di frisella di pasta brisée* (piatto tipico del paese di Danilo). L'aria di provola ricorda la risacca provocata dalle onde. Niente è lasciato al caso.

Dopo la mia tartare vista tramonto Attilio decide, con mio grande piacere, di farmi assaggiare una delle specialità del ristorante Capo Nord: *Triglia ripiena di gambero rosa nel suo intingolo alla livornese e crumble di olive*. L'impiattamento è pazzesco, artistico e curato nel minimo dettaglio.

Quello che mi stupisce maggiormente però è sentire la descrizione della preparazione che si nasconde dietro a questo piatto.



Lo Chef Danilo lavora con amore e passione e si vede, soprattutto si sente. *“Questo piatto è una livornese rivisitata, la triglia viene spinata a portafoglio, riempita con il gambero rosa, girata in un filo di lardo di Colonnata e patate che servono a darle croccantezza. L’intingolo lo faccio con pomodorini, finocchietto e spina del pesce, che essicco a 65° e successivamente friggo. Il pane - rafferma- lo facciamo noi, anche questo lo friggo e poi lo faccio essiccare.”*

Sono senza parole, completamente meravigliata dalla bontà del piatto, sorpresa dalla passione di Danilo e ammutolita dal tramonto ormai rosa davanti a me.

Intanto Attilio mi racconta qualche aneddoto sul ristorante, spesso vengono a mangiare clienti famosi che sono affezionati a questo posto e non faccio fatica a capirne il motivo.

La mia cena non è ancora terminata, è arrivato il momento del dolce: *Tartelletta con crema chantilly, curd di passion fruits e gelato di torta briaca.*

Sembrerò banale, ma che dire, era semplicemente fantastico. La cosa che mi ha sorpresa di più però è stata il gelato al gusto di “schiaccia briaca”, il dolce tipico dell’isola d’Elba. Non lo avevo mai assaggiato così!

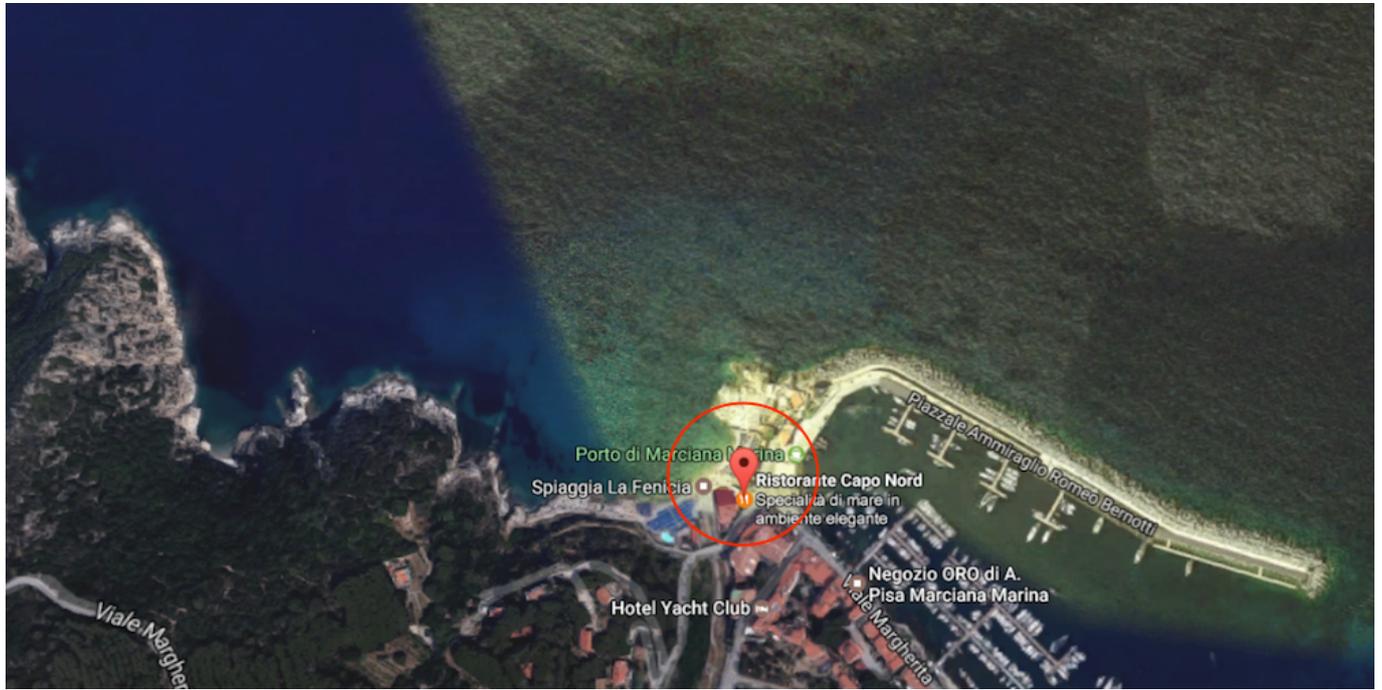


### Il Capo Nord dell'Isola d'Elba

Terminata la mia cena mi viene in mente una domanda: Attilio, ma perché Capo Nord? *"Dal centro del paese di Marciana Marina, la bussola indica il nord guardando alla Torre degli Appiani. E' il nome che venne dato alla struttura quando nacque nel lontano 1958. Non è mai cambiato da allora"*

Me ne vado, confusa dalla serata: mi è sembrato di vivere in un sogno. La storia cominciava così: c'era una volta Capo Nord...

[Ristorante Capo Nord](#) - [Loc. La Fenicia, Marciana Marina LI](#) - Tel. + 39 0565 996983



Reportage fotografico realizzato da Veronica Brandi per TuscanyPeople

Riproduzione Riservata © Copyright

In collaborazione con Ristorante Capo Nord  
TuscanyPeople

