rivista
di cultura
e tecnica
del settore
ristorazione, bar
e alberghiero

OK bar

Rivista trimestrale di cultura e tecnica del settore bar, ristorazione e alberghiero
Registrazione tribunale di Milano 695-10/11/2002
Numero 8 - Copia singola 19 euro - Abbonamenti annuali 67 euro
Foto di copertina: Guido Baldini - Art Director: Giuseppe Arena

INCHIESTA
I CAFFÈ NEI BAR ITALIANI (PRIMA PARTE)

TOMMASI
VINI DI FAMIGLIA PER UN VIAGGIO NEL GUSTO DELLA TRADIZIONE

RISTORANTI
CAPO D'ORSO PROFUMI E SAPORI DEL MEDITERRANEO

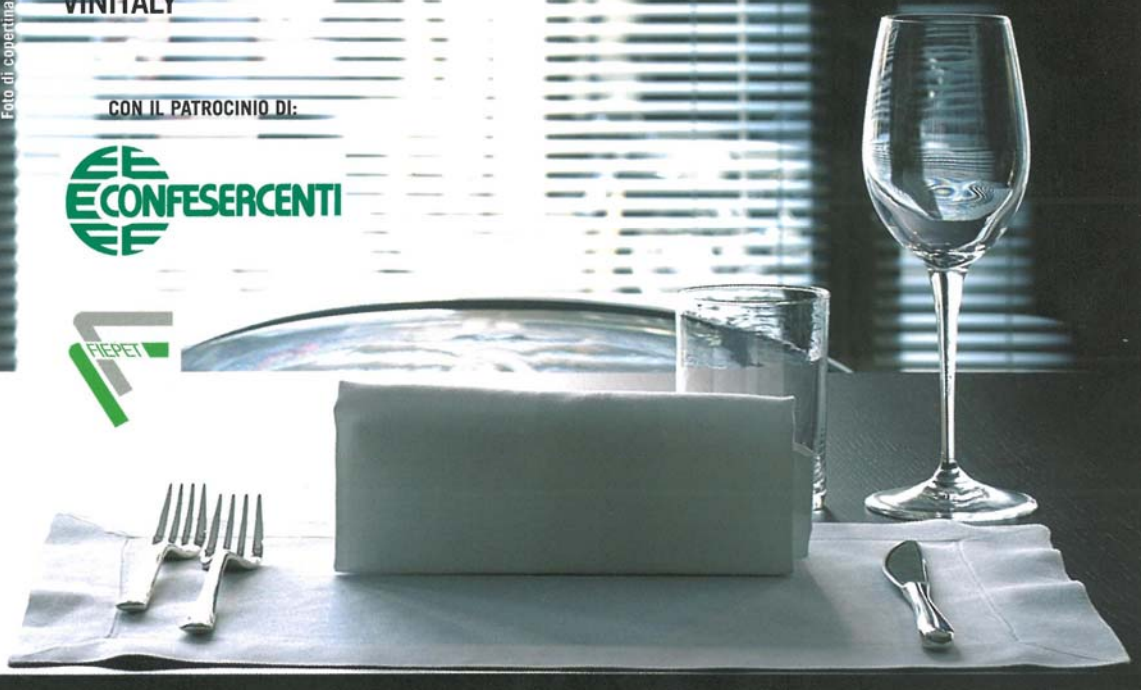
VIAGGI
VILLA RELAIS, UN'OASI DI LUSSO E RELAX

VINITALY

CON IL PATROCINIO DI:

CONFESERCENTI

FIEPET



Ristorante "Capo d'Orso"

L'arte sapiente della ristorazione in una terra magica

di Novella Talamo

La magia inimitabile di una terra che ha incantato scrittori e poeti con il profumo intenso del mare, l'azzurro del cielo, il caleidoscopio dei colori offerti dalla natura: questa è la terra di Capo d'Orso, un vero trionfo di macchia mediterranea ricoperta di lecci e carrubi, regno di totani, pezzogne, ricciole, murene e orate, un tripudio di gole, pinnacole e rocce dai profili fantastici. Il suo nome, infatti, deriva proprio dalla forma di questo promontorio che, visto da una certa prospettiva, appare fortemente somigliante al profilo di un orso. E' una terra irregolare che si allunga con una sorta di appendice dove il mare si insinua e spumeggia, mentre di fronte si rivelano in

tutto il loro splendore la costa, l'isola "li Galli" e i faraglioni di Capri.
Tra gli artisti che rimasero affascinati da Capo d'Orso ci fu il maestro del Neorealismo, Roberto Rossellini, che nel 1948 lo usò come location per girare l'episodio "Il Miracolo" del film "L'amore" con Anna Magnani e Federico Fellini.
La storia del ristorante "Capo d'Orso", sorto proprio in questo piccolo angolo di paradiso, risale ai primi anni 30 del secolo scorso quando Luigi Ferrara, dopo una lunga emigrazione negli Stati Uniti, ritornò a Maiori e fece due acquisti: una Balilla, che gli valse da questo momento in poi l'appellativo 'e Balilla, e un grande pezzo di terra con una straordinaria veduta sulla costa d'Amalfi. L'avventura, iniziata nel 1953 da Luigi Balilla e mamma Pasqualina, oggi viene continuata con la stessa passione dai tre fratelli Pio, Pierfranco e Luigi Ferrara che continuano la tradizione di famiglia dedicandosi personalmente alla conduzione dell'attività, avvalendosi di professionalità sempre più qualificate per soddisfare ogni esigenza della clientela.
La felice distribuzione degli ambienti e gli ombrosi terrazzi, disposti lungo le balze naturali del Capo, offrono uno spettacolo di particolare suggestione.
Il ristorante à la carte ha le mura di pietre di Maiori e il pavimento di piastrelle di ceramica di Vietri, le pareti esterne invece sono costituite da vetrate che offrono una vista spettacolare: a sinistra il promontorio di Capo d'Orso, di fronte il mare e a destra la costa. L'atmosfera calda e raffinata è creata anche dalle lampade collocate in diversi punti della

SEGUE»

sala e dai faretti sospesi attraverso cavetti di acciaio ciascuno dei quali posizionato al centro di ogni tavolo. Il faretto è montato in un portalampada d'acciaio, la cui forma somiglia quasi a un fazzoletto, su cui poggia un galleggiante da pesca.
Incontriamo Pio e Pierfranco Ferrara, l'uno sommelier professionista e l'altro chef, per farci svelare qualche segreto su questo locale che affascina sempre, ad ogni visita, tutti, anche i clienti abituali.

VISTA LA STORIA DI QUESTO LOCALE SI POTREBBE PENSARE CHE LA CUCINA TENDA A PRIVILEGIARE LA TRADIZIONE. E' COSÌ OPPURE VI RIVOLGETE ANCHE ALL'INNOVAZIONE?
La nostra è una cucina creativa, mediterranea, cerchiamo di prendere spunto dalla tradizione e di adeguarci ai nuovi gusti, di evolverci verso l'innovazione valorizzando sempre i prodotti della zona. La potremmo definire come una cucina tipica molto curata: partiamo dai sapori tradizionali e cerchiamo di conferire ai piatti un'identità. Inoltre puntiamo su materie prime di eccellente qualità. Abbiamo avuto l'intelligenza di sfruttare le risorse del territorio per cui, ad esempio, i pescatori di Maiori ci conservano il pesce fresco e nostri parenti ci riforniscono dei limoni. L'essere radicati nel territorio fa sì che attiviamo la giusta rete di relazioni che consente di offrire al cliente sempre la massima qualità. Un altro fattore importante è rappresentato dal fatto che gestiamo piccoli numeri, basti pensare che il ristorante a la carte ha 30 coperti: questo è fondamentale per garantire sempre un prodotto e un servizio di ottima qualità.

I VOSTRI OSPITI SONO PER LO PIÙ PERSONE DEL POSTO O TURISTI?
I nostri clienti sono per lo più persone che risiedono in zona, i turisti di certo sono più numerosi nel periodo estivo.

ORGANIZZATE ANCHE RICEVIMENTI?
Il locale è composto di due ambienti che sono completamente separati sia da un punto di vista fisico che organizzativo per garantire la qualità. Abbiamo il ristorante a la carte "Il Faro", che tra l'altro è stato insignito di una stella Michelin, e la sala banchetti.

IL PANORAMA È DI PER SÉ INCANTEVOLE. ALLA LUCE DI CIÒ QUALI SONO STATE LE SCELTE PER L'ARREDAMENTO?
Penso che il proprio posto di lavoro è come

se fosse casa propria per cui bisogna riporre la massima cura nell'arredamento. E questo è quello che abbiamo cercato di fare. La sala banqueting ha un arredamento elegante dallo stile classico ma in esso comunque si crea un ambiente caldo e accogliente. Il ristorante a la carte "Il Faro" ha un ambiente più moderno, è molto fresco ed estivo.

QUANTA ATTENZIONE RIPONETE NELLA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA?

Curiamo ogni dettaglio dell'estetica. Diamo la stessa importanza alla preparazione e all'estetica anche se per noi la cosa più importante è la qualità della materia prima e il gusto. I nostri clienti sono abituati a questo tipo di ristorazione, si aspettano di ricevere tutto questo da noi.

QUINDI RIENTRA IN QUESTE ASPETTATIVE ANCHE UNA MASSIMA CURA DEL SERVIZIO CHE SI ESPLICA, AD ESEMPIO, ANCHE NELLO SPIEGARE AL CLIENTE COME VIENE PREPARATO IL PIATTO NEL MOMENTO IN CUI LO SI SERVE?

Certo, la presentazione di ogni piatto rientra nella cura del servizio e, quindi, nella cura del cliente. Quando il piatto viene servito il cameriere illustra la materia prima, a volte la cottura, gli eventuali particolari condimenti usati. Poi, ad esempio, quando serviamo il dessert cambiamo il tovagliolo e, a seconda del vino, cambiamo il tipo di bicchiere. Fa sempre parte della cura del servizio anche l'attenzione che riponiamo nel lavaggio delle tovaglie e dei tovaglioli. Infatti prima facevamo lavare i tovaglioli da una lavanderia esterna invece ora li laviamo noi per assicurare quella particolare fragranza e quel particolare profumo che solo noi riusciamo a garantire.

VI AVVALETE DI QUALCHE STRUTTURA ESTERNA PER I DOLCI O LI PREPARATE VOI?

Facciamo tutto noi dal pane ai dolci. Siccome siamo aperti sia a pranzo che a cena facciamo il pane due volte al giorno e ne facciamo ben 5 tipi diversi. Questo concorre a determinare la differenza di qualità e, quindi, di prezzo. Di solito serviamo come segno di benvenuto uno stuzzichino e uno spumantino, poi l'antipasto e i vari piatti scelti dal cliente, poi l'avant dessert, il dessert e la piccola pasticceria.

OGNI QUANTO TEMPO CAMBIATE IL MENU?

Il menu cambia 4 volte all'anno, ne abbiamo uno per ogni stagione.

MI PARLA DELLA CANTINA E DI COME ABBINATE I VINI AI PIATTI?

La cantina, curata direttamente da noi, offre una vasta scelta di vini pregiati per ogni esigenza. Comprende 1200 etichette: la carta dei vini così è davvero completa, elenca vini regionali, nazionali ed esteri. Si può bere dal vino locale di Ravello allo champagne. Inoltre abbiamo una bella lista di distillati, grappe e cognac. Cerchiamo di dare il massimo, in tutti gli aspetti. ■

SEGUE»

RISTORANTE CAPO D'ORSO
Via D. Taiani, 48 - 84010 Maiori (Sa)
Tel. 089.877022 - Fax 089.852369
www.capodorso.org Email: info@capodorso.org

Chiusura stagionale: ristorante a la carte "Il Faro" chiuso dal 3 novembre al 25 gennaio, sala banchetti sempre aperta.
Chiusura settimanale: da gennaio a marzo martedì e mercoledì, da aprile a novembre solo il martedì.

Ecco a voi le ricette di tre piatti d'autore offerte dal ristorante "Capo d'Orso":

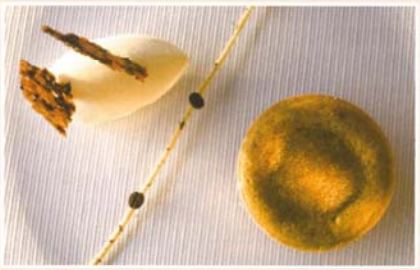
TARTE AL PURO CAFFÉ ARABICA E GELATO ALL'ARMAGNAC

RICETTA

COMPOSTO AL CAFFÉ ARABICA

- cl. 2,5 Caffé arabica ristretto
- gr. 90 Burro fuso
- n. 5 Tuorli d'uovo
- gr. 75 Zucchero semolato
- gr. 40 Farina di mandorle
- gr. 18 Latte
- gr. 27 Farina

Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere il sale, il burro fuso, il caffé, il latte, la farina e la farina di mandorle, lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Cuocere a bagnomaria per circa 20 minuti. Far raffreddare, riempire gli stampi precedentemente foderati con sablè alle castagne. Cuocere in forno pre-riscaldato a 200° per circa 8 minuti.



SABLÈ ALLE CASTAGNE

- gr. 140 Burro
- gr. 50 Farina di castagne
- gr. 100 Zucchero semolato
- gr. 100 Farina 00
- n. 1 Uovo
- sale

Per la preparazione procedere come per una pasta frolla e foderare quattro stampi da 8 cm. di diametro.

GELATO ALL'ARMAGNAC

- 1 lt. Latte intero
- Gr. 600 Panna
- n. 7 Tuorli d'uovo
- gr. 200 Zucchero
- gr. 60 Glucosio
- gr. 140 Armagnac

Montare le uova con lo zucchero e il glucosio, portare a leggera ebollizione il latte e la panna e versarli sui tuorli montati, portare tutto a 80°, raffreddare, aggiungere l'armagnac, far riposare in frigo per una notte, mettere il tutto nella mantecatrice e gelare.

RAVIOLI FRITTI AL PECORINO

RICETTA

RIPIENO

- gr. 150 Ricotta
- gr. 50 Pecorino
- gr. 10 Parmigiano
- pepe nero q.b.

SFOGLIA

- gr. 400 Farina 00
- cl. 10 Olio d'oliva
- n. 1 Uovo
- cl. 12 Acqua
- Fleur de sel

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico, stendere la pasta formando due sfoglie, poggiare sulla prima tanti mucchietti di ripieno, coprire con l'altra sfoglia e tagliare.

Friggere a 170° fino a doratura.

MEZZI PACCHERI DI GRAGNANO COTTI ALL'ANTICA IN GUAZZETTO DI SCORFANO, POMODORINI E PUNTE DI PICCOLI ASPARAGI SALTATI ALL'OLIO D'OLIVA

RICETTA

- gr. 400 Scorfano intero
- gr. 200 Pomodorini
- n. 48 Punte d'asparagi sottili
- gr. 320 Mezzi paccheri di Gragnano
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- n. 1 Peperoncino piccante
- n. 1 Cipolla di media grandezza
- n. 3 Spicchi d'aglio
- n. 1 Bicchiere di vino bianco
- gr. 50 Carote
- n. 1 Mazzetto di prezzemolo
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

Sfilettare e tagliare lo scorfano a dadini e tenere da parte la spina e la testa. Tostare la spina e la testa dello scorfano con olio d'oliva, carote, cipolla e aglio, sfumare con il vino bianco, aggiungere i pomodorini tagliati a dadini e coprire con acqua, cuocere per circa 20 minuti, frullare il tutto in termomix e passare al colino cinese, aggiustare di sale. Portare il guazzetto ad ebollizione, versarvi i mezzi paccheri. Spadellare i cubetti di scorfano e le punte d'asparagi in padella antiaderente con poco olio d'oliva. A cottura ultimata dei mezzi paccheri aggiungere i cubetti di scorfano e le punte d'asparagi con peperoncino e una manciata di prezzemolo tritato e pepe di mulino.

ZUPPETTA DI PISELLI CON RAVIOLI DI PECORINO FRITTI E CROCCANTE DI FIOR DI LATTE AFFUMICATO

RICETTA

ZUPPETTA DI PISELLI

- gr. 300 Piselli freschi
- gr. 600 Brodo vegetale
- cl. 5 Olio d'oliva
- gr. 5 Zucchero
- gr. 10 Olio alla menta
- sale q.b.

Far rosolare i piselli nell'olio d'oliva, portare ad ebollizione il brodo vegetale, aggiungere i piselli e cuocere rapidamente. Frullare il tutto al termomix e passare al colino cinese. Preparare una crema di latte come per un cappuccino.

CROCCANTE DI FIOR DI LATTE AFFUMICATO

- n. 1 Provola affumicata
- n. 4 Petali pomodoro confit

Tagliare la provola a cilindri, incidere e farcire con un petalo di pomodoro confit, preparare una panatura con i seguenti ingredienti:

- Farina
- Pane grattugiato
- Crispy rice
- Cornflakes
- Uovo

Friggere a 170°