





*la fontana*



Non ci crederà nessuno, ma è stato  
Scòpolo, il Faraglione di Fuori,  
a raccontare la storia della Fontelina  
a Giuseppe Aprea, che non ha fatto  
altro che dare eco giocosa e sentimento  
a quel vocione di roccia salata.  
Umberto Natalizio ha raccolto  
la storia nel palmo delle mani  
come fosse acqua di mare,  
e le ha dato la forma  
di un sogno colorato d'azzurro.

Gaetanino Gargiulo può essere contento:  
con tenacia ha realizzato  
il suo desiderio da innamorato.  
Ora finalmente la Fontelina  
non avrà più segreti  
per chi vorrà sfogliare  
il suo album di ricordi,  
che prende vita da immagini di ieri e di oggi.  
Alcune sono scattate con dolcezza e sapienza da  
Alessandro Catuogno, Umberto D'Aniello,  
Vittorio De Martino e Andrea Salvia.

Il Comune di Capri e l'Azienda Soggiorno  
hanno patrocinato con affetto  
questo fantastico viaggio nel tempo  
e nella memoria dei luoghi.  
Un viaggio tranquillo e senza onde  
perché la Tipografia Albano di Napoli,  
grande timoniera di carta e d'inchiostro,  
conosce del mare ogni umore e pensiero.



Città di Capri



LA FONTELINA: SESSANT'ANNI PORTATI BENE

LA STORIA DI OGNI LUOGO - FINANCHE IL PIÙ PICCOLO CHE SI POSSA IMMAGINARE - È STORIA CHE RIGUARDA TUTTI NOI ABITANTI DI QUESTA MERAVIGLIOSA TERRA.

ECCO DUNQUE A VOI, IN PAGINE LEGGERE, LA STORIA BELLA DELLA FONTELINA DI CAPRI, CHE NACQUE INSIEME CON IL MONDO, ALL'ALBA DEI TEMPI. AVVENNE NELLO STESSO GIORNO IN CUI L'ISOLA APPARVE AD ILLUMINARE CON LA SUA BELLEZZA GLI OCCHI DEGLI UOMINI. NELLO STESSO MAGICO MOMENTO IN CUI I FARAGLIONI SORSERO DALLE ACQUE E LA GROTTA AZZURRA BRILLÒ PER LA PRIMA VOLTA DI UNA LUCE CALDA.

DELLA STORIA DELLA FONTELINA VORREMMO RACCONTARVI GLI ULTIMI SESSANTA (E PASSA) ANNI: SONO QUELLI CHE RIGUARDANO NOI E LE NOSTRE FAMIGLIE, CHE DEL LUOGO ABBIAMO FATTO NEL TEMPO LA NOSTRA CASA.

UNA CASA APERTA AL SOLE, AL MARE E A TUTTI VOI.

LUGLIO 2011

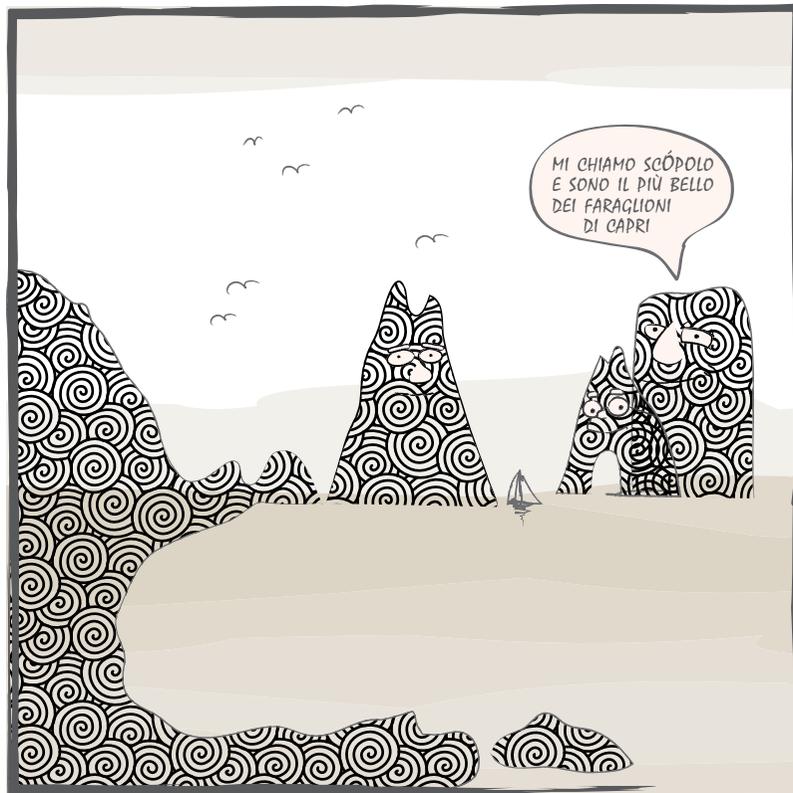
Giuseppe Maria  
Lauri



PORTO ROMANO DI TRAGARA



VILLE ROMANE SUL VERSANTE DI MARINA PICCOLA  
RICOSTRUZIONI FANTASTICHE DI CARL WEICHARD



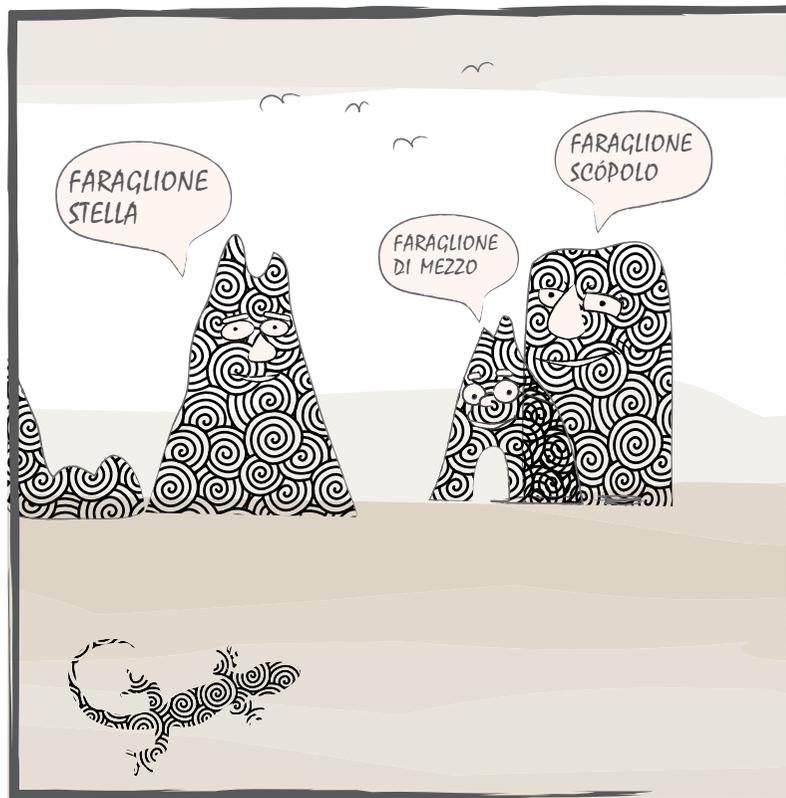
MI CHIAMO SCÒPOLO E SONO IL PIÙ BELLO DEI FARAGLIONI DI CAPRI. IL NOME CHE PORTO, PERÒ, NON È GRANCHÉ: ME LO AFFIBBIARONO GLI ANTICHI ROMANI FORSE SOLO PER PRENDERMI IN GIRO, DAL MOMENTO CHE DARE IL NOME DI "SCOPULUS" (CHE IN LATINO VUOL DIRE SCOGLIO) AD UNO SCOGLIO EQUIVALE A BATTEZZARE CON IL NOME DI "UOMO" UN UOMO. QUANTO DI PIÙ ANONIMO POSSIBILE, INSOMMA: COME CHIAMARE IL PROPRIO CANE "CANE"...! FARAGLIONE SCÒPOLO SUONA COMUNQUE MEGLIO DI FARAGLIONE "DI FUORI", COME MI CHIAMANO QUELLI DELL'ISOLA: QUANDO DICONO DI QUALCUNO CHE È "DI FUORI" I CAPRESI NON INTENDONO QUASI MAI FARGLI UN COMPLIMENTO!

AL DI LÀ DEL NOME, POSSO DIRE SENZA FALSA MODESTIA DI ESSERE BELLO ASSAI. DALLA CINTOLA IN SU, BASTA GUARDARMI NELLE CARTOLINE: IO SONO QUASI SEMPRE QUELLO SULLA DESTRA, QUELLO PIÙ ALTO E SLANCIATO, LEGGERMENTE DI PROFILO RISPETTO AI MIEI FRATELLI.

DALLA CINTOLA IN GIÙ, INVECE, MI CONOSCONO IN POCHI, MA VI ASSICURO CHE CHI METTE SU MASCHERA E PINNE E SI AFFACCIA GIÙ E GUARDA NEL BLU, NON MI SCORDA PIÙ.



FONDALI FARAGLIONI "DALLA CINTOLA IN GIÙ"



SE PROPRIO DEBBO TROVARMi UN DIFETTO (UNO SOLO), AMMETTO DI ESSERE UN PO' TROPPO RIGIDO, UN PO' ALL'ANTICA: DICIAMO CHE SONO UN TIPO TUTTO DI UN PEZZO, NEL VERO SENSO DELLA PAROLA. MI PIACE TENERE GLI OCCHI APERTI SUL MONDO CHE CAMBIA PER ESSERE IL PIÙ POSSIBILE AGGIORNATO, MA CI TENGO PURE A MANTENERE LE DISTANZE CON GLI ALTRI: NON PER ALTRO, SOLO PER CONSERVARE IL PIÙ POSSIBILE LA MIA INTEGRITÀ. SONO CONVINTO CHE SE CI SI LASCIA TROPPO ANDARE, SI RISCHIA DI FINIRE COME MIO FRATELLO FARAGLIONE DI MEZZO, CHE CHIUNQUE PUÒ PASSARGLI TRA LE GAMBE QUANDO NE HA VOGLIA. SE INVECE CI SI IRRIGIDISCE TROPPO SI RISCHIA DI IMITARE MIO FRATELLO FARAGLIONE STELLA, CHE IL CORDONE OMBELICALE CON NOSTRA MADRE ISOLA NON L'HA MAI VOLUTO TAGLIARE E DI CONSEGUENZA È PRIVO DI QUALSIVOGLIA AUTONOMIA PERSONALE... E' UNO SCOGLIO BAMBOCCIONE, DICIAMO.

DAL MIO PUNTO DI VISTA (CHE NON È TERRA-TERRA, ESSENDO IO ALTO 104 METRI) GLI EVENTI BISOGNA GUARDARLI DALL'ALTO PER GIUDICARLI MEGLIO. QUESTO L'HO IMPARATO UN PO' PER VOLTA, NEI LUNGI SECOLI IN CUI DI COSE VERAMENTE RILEVANTI, ACCANTO A NOI FARAGLIONI, NE SONO SUCCESSE VERAMENTE POCHE, A BEN VEDERE. IL POSTO È STATO SEMPRE BELLO, QUESTO SÌ, È SEMPRE PIACIUTO A TUTTI QUELLI CHE CI SONO CAPITATI, FIN DAI TEMPI DI Omero E DI ULISSÈ. MA LA BELLEZZA, DICIAMO LA VERITÀ, RARAMENTE DÀ DI CHE RIEMPIRSI LA PANCIA.

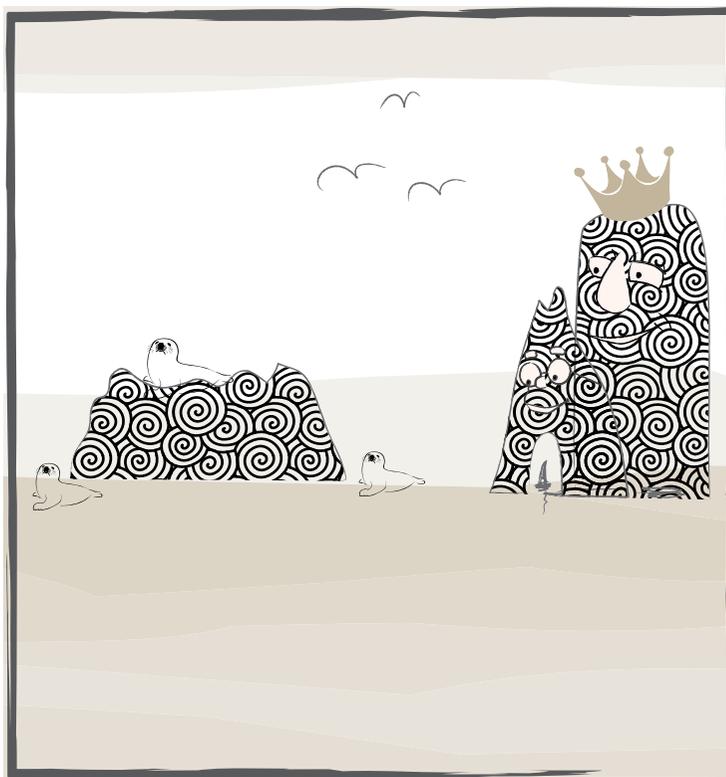
CON AUGUSTO E TIBERIO, PER UN CERTO PERIODO, LE COSE CAMBIARONO: DA IMPERATORI SI



IL MARE DELLA FONTELINA IN INVERNO. PAUL VON SPAUN (1876 - 1932)



WILHELM WUNDERWALD (1870-1937) UNA SIRENA ALLA FONTELINA



FECERO COSTRUIRE ANCHE SU QUESTO VERSANTE DELL'ISOLA DELLE DIMORE FAVOLOSE E PROPRIO QUI, ALL'OMBRA DI NOI "SCOPULI", REALIZZARONO UN APPRODO PER LE LORO NAVI, CAPACI CISTERNE PER L'ACQUA PIOVANA E UN COMODO SENTIERO PER RISALIRE LO SCOSCESO. MA, AHIMÉ, TUTTO QUESTO NON FU PER MOLTO...! NEL 37 D.C. TIBERIO ANDÒ VIA INCONTRO AL SUO TRAGICO DESTINO ED IO PRESTO RESTAI SOLO CON I MIEI FRATELLI E LA MIA NOSTALGIA, COSTRETTO AD AMMAZZARE IL TEMPO OSSERVANDO I CORMORANI IN VOLO SFIORARE LE ONDE E I BANCHI DI TONNI DALLE PINNE LUCCICANTI FARE STRAGE DI ALICI. O SCRUTANDO CON UN PÒ D'INVIDIA GLI AMORI DELLE FOCHE MONACHE. LORO ABITAVANO AD UN CENTINAIO DI METRI DIETRO DI ME, DA MIO CUGINO DI SECONDO GRADO, SCOGLIO MONACONE, MA PER PRENDERE IL SOLE PREFERIVANO NUOTARE FINO ALL'ALTRO MIO CUGINO PIÙ FAMOSO, SCOGLIO DELLE SIRENE. UN PÒ DI DISTRAZIONE ARRIVÒ NEL TRECENTO, QUANDO ASSISTETTI ALLA COSTRUZIONE DELLA CERTOSA DI S. GIACOMO, CHE IL CONTE ARCUCCI, CH'ERA ALLORA IL SIGNORE DI CAPRI, FECE COSTRUIRE CON L'AUTO DELLA REGINA GIOVANNA D'ANGIÒ. MA ANCHE QUESTA NOVITÀ RISULTÒ EFFIMERA, PERCHÉ DOPO UN PÒ RIPRESE IL TRAN TRAN DI SEMPRE E LA BAIÀ DI MULO RIPIDOMBÒ NEL SILENZIO. MI ANNOIAVO A TAL PUNTO, IN QUEI TEMPI, CHE UN BEL GIORNO MI ADDORMENTAI SENZA VOLERLO.



PARATE DI QUAGLIE A CAPRI



UNA FILATRICE DI CAPRI



QUANDO RIAPRII GLI OCCHI – MOLTI ANNI ERANO TRASCORSI ED IL MONDO ERA ENTRATO NEL SEDICESIMO SECOLO DELLA SUA STORIA - VIDI CON GIOIA APPARIRE NELLA PICCOLA MARINA SU CUI VEGLIAVO UNA FLOTTIGLIA DI PICCOLE NAVI DALL'AGILE PRUA. CHE NE POTEVO SAPERE CHE ERANO PIRATI, VENUTI A RAZZIARE GIOVANI DONNE E UOMINI FORTI PER I REMI...? CHE COSE ORRIBILI MI TOCCÒ VEDERE! DESIDERAI CON TUTTO ME STESSO CHE IL LUOGO TORNASSE SOLITARIO E SILENZIOSO COME NELLA MIA GIOVENTÙ. POVERO SCÒPOLO, PENSAVO SPESSO, CHE TEMPI TRISTI ERANO VENUTI!

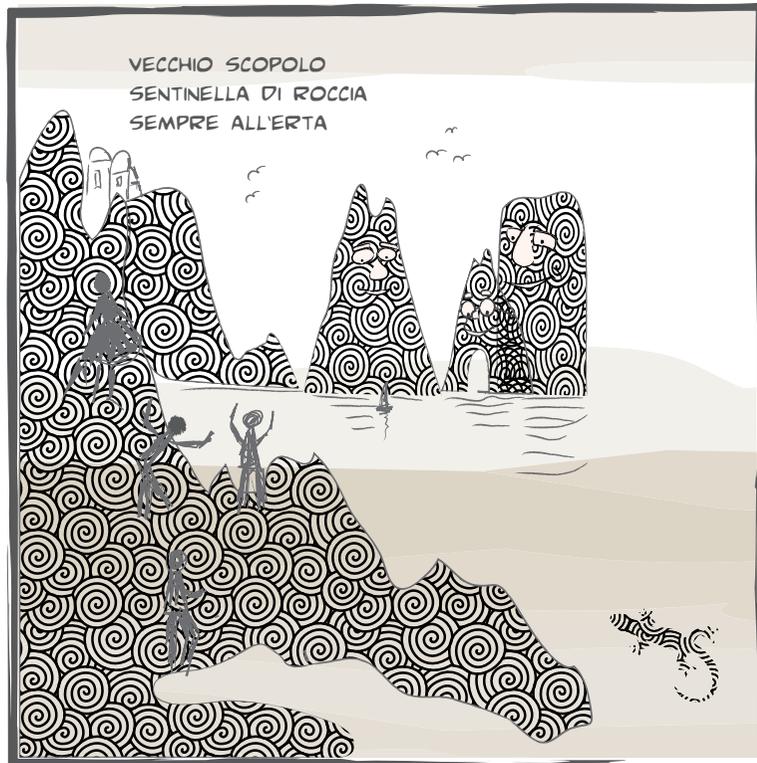
PER AMOR DI VERITÀ DEVO DIRE, PERÒ, CHE TRA UNA SCORRERIA E L'ALTRA DEI PIRATI SCENDEVANO GIÙ FINO ALLA MIA SCOGLIERA CAPRITANI CACCIATORI E CAPRITANI PESCATORI. E QUELLI, ALMENDO, VENIVANO IN PACE: ERA POVERA GENTE. I PRIMI, DI BUON MATTINO, SPECIALMENTE NEI MESI DI MAGGIO E DI SETTEMBRE, PARAVANO SU DEGLI ALTI PALI LE RETI PER CATTURARE LE QUAGLIE CHE AVREBBERO POI RIVENDUTO AL MERCATO A TERRAFERMA. I PESCATORI, INVECE, VENIVANO IN BARCA DI NOTTE E, ARMATI DI LUNGI BASTONI ARDIONATI CHIAMATI "LANZATURI", INFILZAVANO I PESCI TRA GLI SCOGLI. MI PIACEVA OSSERVARLI DALL'ALTO, ANCHE SE LORO NON AVEVANO OCCHI CHE PER I DENTICI, LE CERNIE, I GRONGHI E LE MURENE CHE QUA E LÀ SORPRENDEVANO IMMERSI NEL SONNO, PLACIDI ED IGNARI, NELLE ACQUE BASSE E CHETE.



PORTATRICE DI FIORI



DONNA DI CAPRI, GAETANO DURA



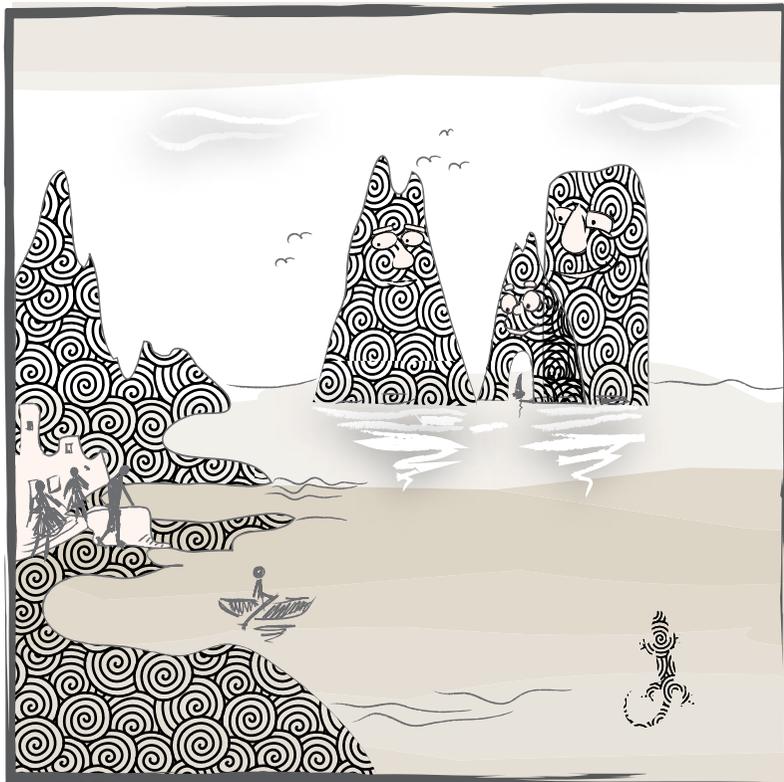
UN BEL GIORNO ECCOTI INVECE COMPARIRE UN BEL GRUPPETTO DI GIOVANI DONNE VENUTE FIN QUAGGIÙ A MACERARE LINO. COSTANTINA, LUCIELLA, ANGELINA E LE ALTRE. LE GUARDAVO SCENDERE SCALZE LUNGO IL SENTIERO CHE FENDEVA TORTUOSO IL BOSCHETTO, CON GRANDI CESTE IN EQUILIBRIO SULLA TESTA - ERA LA FINE DI LUGLIO, E IL CALDO ERA SOFFOCANTE. PORTAVANO, RAGGRUPPATE IN GRANDI MAZZI, LUNGHE PIANTE DI LINO APPENA MATURATE E RACCOLTE, PRONTE PER ESSERE IMMERSI NELLE POZZE DI ACQUA SALMASTRA CHE QUÀ E LÀ SI APRIVANO SULLA SCOGLIERA BIANCA A POCHI METRI DA ME. FONTI PIÙ PICCOLE CIRCONDATE DA ROCCE E FONTI PIÙ LARGHE E PROFONDE, VERE DISCINE NATURALI CUI IL MARE O IL CIELO DONAVANO L'ACQUA. DOPO QUALCHE SETTIMANA, COME APPRESI PIAN PIANO, COMINCIAVA LA LAVORAZIONE VERA E PROPRIA: IL FILO DI LINO INFINE OTTENUTO AVREBBE DATO FORMA E LEGGEREZZA AGLI ABITI ED ELASTICITÀ E RESISTENZA ALLE RETI DEI PESCATORI DELL'ISOLA. QUELLE GIOVANI DONNE LE VIDI ANCORA E ANCORA. CONTINUARONO PER ANNI, PER SECOLI, A VENIR GIÙ CANTANDO CON LE LORO CESTE COLME DI PIANTICELLE DI LINO, CAMMINANDO SCALZE FIN DENTRO L'OTTOCENTO. E COSÌ QUELLA BIANCA SCOGLIERA (CHE DOI ERA LA SCOGLIERA DI NOI FARAGLIONI) IN PAESE EBBE INFINE UN NOME: QUEL LUOGO COMINCIÒ A ESSERE INDICATO DA TUTTI COME "E FONT D'O LINO". E PIAN PIANO, PASSANDO DI BOCCA IN BOCCA, DIVENNE LA FONTELINA. LO SAPETE CHE NELL'ULTIMA GRANDE GUERRA L'ISOLA NON SPARÒ UN SOL COLPO?



SOLDATI TEDESCHI IN UN MOMENTO DI RELAX A CAPRI, 1939 CA



FRANK SINATRA A CAPRI FINE ANNI '40. DIETRO DI LUI,  
IL FARAGLIONE SCOPOLO



PERÒ, MALGRADO NESSUNO L'AVESSE FATTA PRIGIONIERA, GLI AMERICANI VENNERO A LIBERARLA (IN REALTÀ SOLO PER FARSI BELLI CON LEI E FARLA INNAMORARE). ALLA FINE FURONO LORO A PERDERE LA TESTA PER CAPRI E DOPO QUALCHE ANNO, ANDANDO VIA, LE LASCIARONO IN RICORDO UN PO' DI CARAMELLE E LA LORO VOGLIA DI SOGNARE. DI ME, PERÒ, DEL VECCHIO E FEDELE SCÒPOLO, SENTINELLA DI ROCCIA SEMPRE ALL'ERTA, FRANK SINATRA ED I SUOI COMMILITONI SI DIMENTICARONO DEL TUTTO. PROPRIO DI ME CHE UN GIORNO, PER NON MANCARE AL MIO DOVERE, MI ERO AFFUMICATO AL FUMO DEL SIGARO DI WINSTON CHURCHILL, CHE DI TUTTI I POSTI DOVE SBARCARE NELL'ISOLA AVEVA SCELTO PROPRIO IL MARE IN CUI MI BAGNO IO, IL MARE DEI FARAGLIONI...! ANYWAY, QUELLA VOGLIA DI SOGNARE RICEVUTA IN EREDITÀ CAMBIÒ LA VITA AI CAPRESI... E PURE A ME.

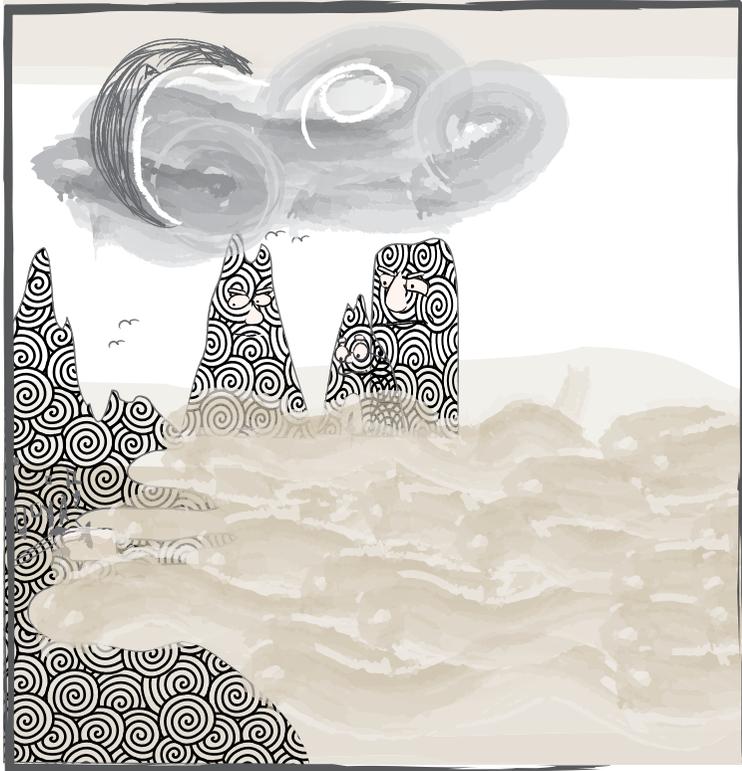
IN UN MATTINO DI PRIMAVERA DEL 1949, DI BUON'ORA, VENGO SVEGLIATO DA VIOLENTI COLPI DI MARTELLINO. APRO GLI OCCHI E VEDO UN GRUPPO DI ASSATANATI LAVORATORI, UOMINI E DONNE; GUARDO MEGLIO E LI RICONOSCO TUTTI, UNO PER UNO. LUCIA FIORENTINO E PEPPINO ARCUCCI ERANO MARITO E MOGLIE: LEI FACEVA LA CUOCCA E TUTTI A CAPRI DICEVANO CH'ERA LA PIÙ BRAVA DI TUTTE. LUI, PEPPINO, AVEVA DA POCO IL RISTORANTE GROTTA VERDE A MARINA GRANDE, MA LA SUA FACCIA MI ERA FAMILIARE SOPRATTUTTO PER TUTTE LE VOLTE CHE LO AVEVO VISTO NEL MARE DAVANTI A ME, MENTRE SI ALLENAVA PER IL CAMPIONATO DI NUOTO.



LUCIA FIORENTINO E PEPPINO ARCUCCI AI FORNELLI



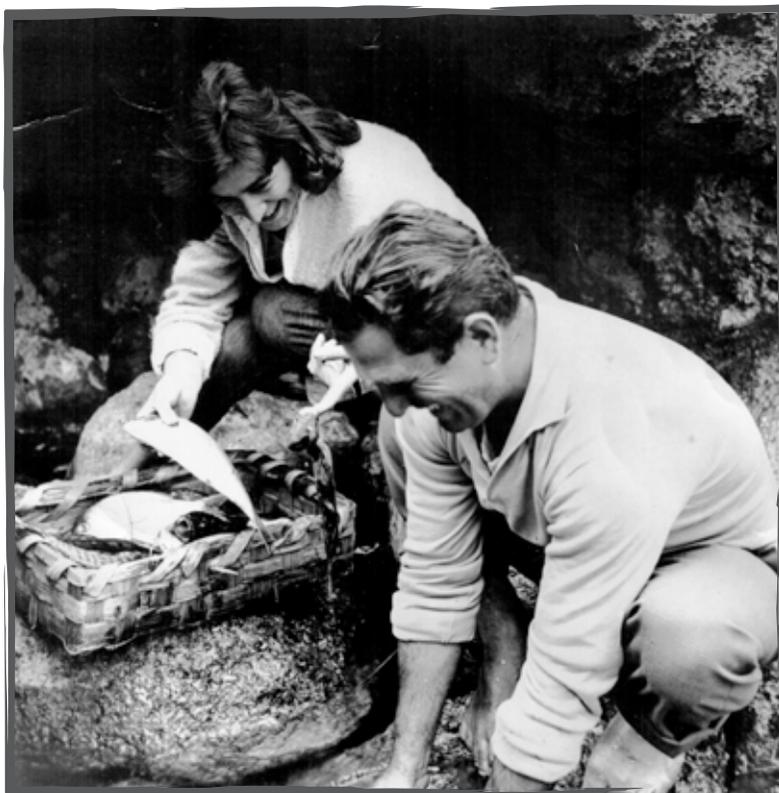
A SINISTRA PEPPINO ARCUCCI CAMPIONATI ITALIANI DI NUOTO



SEMBRAVA NON ESSERE MAI STANCO, QUELLO LÌ, MA SPESSE IN QUEGLI ULTIMI MESI, ARRIVANDO ALL'ALTEZZA DELLA SCOGLIERA DELLA FONTELINA, L'AVEVO VISTO RALLENTARE NELLE BRACCIAE E ALLUNGARE LO SGUARDO VERSO TERRA. QUALCHE IDEA GLI FRULLAVA NEL CERVELLO – ERA DEL TUTTO EVIDENTE.

INSIEME A LUCIA E PEPPINO, QUEL GIORNO, RICORDO CHE C'ERA ANCHE PASQUALE GARGIULO, UN BRAV'UOMO CHE FACEVA UN PO' IL PESCATORE E UN PO' IL CONTADINO, TANTO AMAVA DA MORIRE TUTTI E DUE I MESTIERI. E C'ERA PURE UN TAL CATELLO LÀZZARO CHE, COME SI VEDRÀ, IN QUEL FATIDICO FRANGENTE AVREBBE AVUTO IL RUOLO PIÙ IMPORTANTE DI TUTTI, FACENDO EGLI DI MESTIERE IL FALEGNAME. GUARDANDO QUEL GRUPPETTO SALTARELLARE SUGLI SCOGLI M'IMMAGINAVO UNA ALLEGRA SCAMPAGNATA DI AMICI, ASPETTANDOMI DI VEDER COMPARIRE DA UN MOMENTO ALL'ALTRO UNA TOVAGLIA A QUADRETTI BIANCHI E ROSSI, UNA FRITTATA DI SPAGHETTI ED IL RITUALE FIASCO DI VINO. MA MI SBAGLIAVO E DI GROSSO, PERCHÉ IN MEN CHE NON SI DICA, MA IN UN FRASTUONO TALE CHE IN CONFRONTO LO STRIDIO DEI GABBIANI MI SEMBRÒ UN DOLCE CONCERTO, QUEI PRESUNTI GITANTI TIRARONO SU DAL NULLA UNA BARACCA DI LEGNO NELLA QUALE AVEVANO PROGETTATO DI INSTALLARE UNA TRATTORIA CON RELATIVO TERRAZZO.

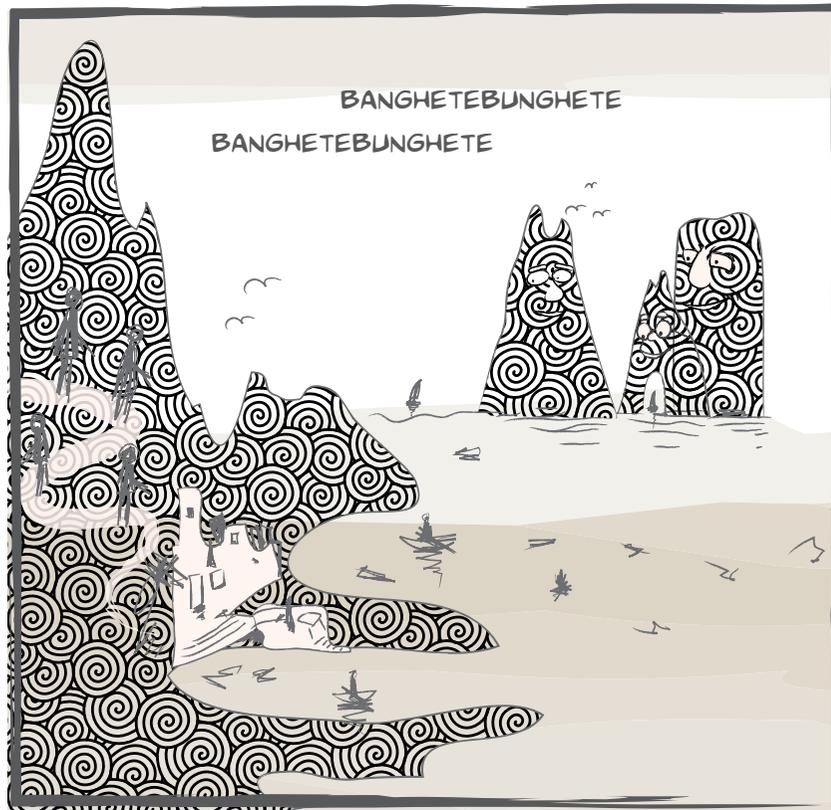
UNA TRATTORIA ALLA FONTELINA? E QUANDO MAI QUEI SIGNORI AVEVANO CHIESTO IL PERMESSO AL FARAGLIONE STELLA, CHE ERA POI IL DIRETTO INTERESSATO ESSENDO IL PIÙ VICINO A TERRA?



CLIENTI DELLA FONTELINA " AL LAVORO "



RUBINA E PASQUALE GARGIULO FONTELINA ANNI '50



ED IL MIO CONSENSO? COME PENSAVANO DI FARNE A MENO? EVIDENTEMENTE ERANO STATE VITTIME DI UNA BELLA INSOLAZIONE (NOI FARAGLIONI IL SOLE CE L'ABBIAMO SEMPRE SULLA TESTA)...! PER SISTEMARE LA SPIACEVOLE FACCENDA E DAR LORO UN'OPPORTUNA LEZIONCINA MI BASTÒ DIRE DUE PAROLINE IN UN ORECCHIO DEL MIO AMICO MARE DEI FARAGLIONI.

COSÌ, UN BEL GIORNO DI DICEMBRE - ANZI, UNA NOTTE IN CUI LA LUNA ERA NERA PER IL CATTIVO UMORE -, IL VENTO PRESE A DIVORAR LE NUVOLE COME FOSSE ZUCCHERO FILATO E LE NUVOLE, PER VENDICARSI, SOFFIARONO SUL MARE FINO A FARLO RIBOLLIRE DI RABBIA E DIVENTARE NERO PURE LUI. FU UN VERO INFERNO. QUANDO TORNÒ IL SILENZIO, DI TUTTO QUEL LEGNO CHE MASTRO CATELLO AVEVA PIANTATO SUGLI SCOGLI NON ERANO RIMASTI CHE QUATTRO ASSI E RELATIVI CHIODI... MA ERANO CAPE TOSTE, QUELLI LÀ. COLTIVAVANO UN SOGNO COME SI FA CON UNA PIANTICELLA DI BASILICO, CHE TUTTE LE MATTINE LA SI AIUTA A CRESCERE GUARDANDOLA CON AMORE. E NON C'È MAREGGIATA AL MONDO CHE POSSA PORTARSELO VIA DEL TUTTO, UN SOGNO. ESSI VOLEVANO LA LORO PICCOLA TRATTORIA A DUE PASSI DAL MARE BLU COBALTO DEI FARAGLIONI, POGGIATA PROPRIO SU QUEGLI SCOGLI ANTICHI DOVE LE LORO NONNE VENIVANO A MACERARE IL LINO. E NIENTE LI AVREBBE FERMATI, BASTAVA GUARDAR LORO NEGLI OCCHI PER CAPIRE.

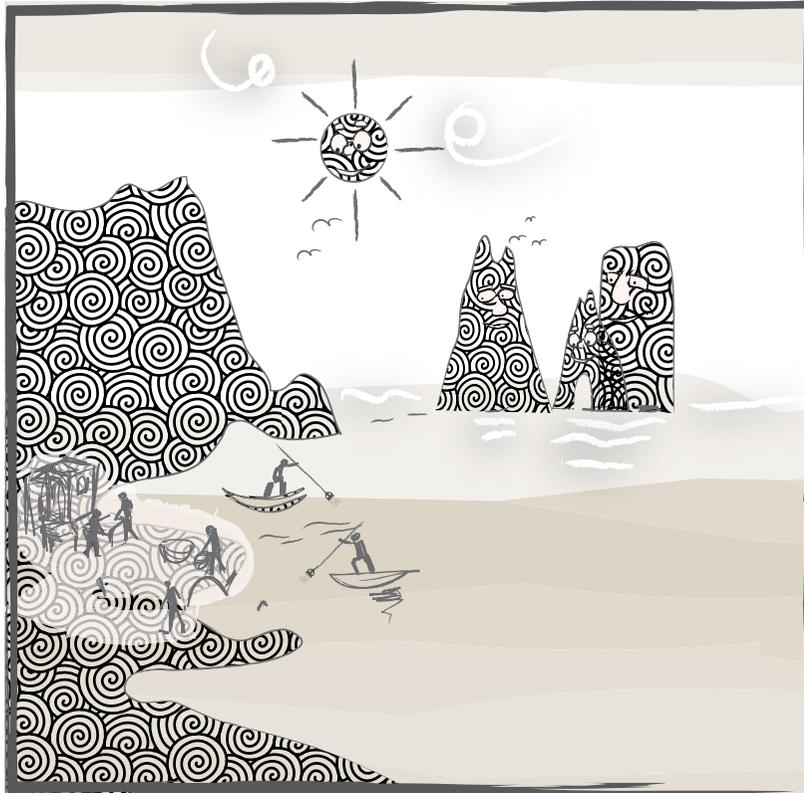
FU COSÌ CHE, NON MOLTO TEMPO DOPO QUELL'ORRIBILE NOTTE, TORNARONO A LAVORARE ANCORA LÀ DOVE LI AVEVO VISTI LA PRIMA VOLTA. TRA LORO C'ERA ANCHE UNA FACCIA NUOVA, QUELLA DI ANTONIO GARGIULO,



FONTELINA ANNI '50 ANTONIO E ANTONIETTA GARGIULO



IL PRIMO PERGOLATO DELLA FONTELINA



IL FRATELLO DI PASQUALE CHE AVEVA DECISO DI LASCIARE IL SUO INCARICO DI CUOCO DELL'ALBERGO LA PALMA PER INSEGUIRE ANCHE LUI IL SUO SOGNO. BANGHETEBUNGHETE, BANGHETEBUNGHETE: A COLPI DI MARTELLO E DI BUONA VOLONTÀ, LA NUOVA BARACCA ED IL TERRAZZATO IN LEGNO, CHE UN SEMPLICE PERGOLATO DI PALI E PAGLIA RIPARAVA DAL SOLE COCENTE, VENNERO SU ALLEGRI E ACCOGLIENTI. DA PARTE MIA DEVO RICONOSCERE CHE A QUESTO PUNTO MI ERO ABITUATO ALLA PRESENZA DI QUEI MIEI NUOVI INQUILINI: VIA VIA, ANZI, LA LORO COMPAGNIA MI DIVENTAVA SEMPRE PIÙ PREZIOSA. È A MIA VOLTA COMINCIAI A PIACERE A LORO PER IL MIO CARATTERE FERMO MA SOLARE: NACQUE L'AMICIZIA CHE DURA TUTTORA. TUTTI I GIORNI SBIRCIAVO I LORO MOVIMENTI VELOCI, MENTR'ERANO INDAFFARATI AD APPARECCHIARE I TAVOLI (CHE ERANO SOLO QUATTRO E PERCIÒ DOVEVANO ESSERE SEMPRE PRONTI) O A SBUCCIAR FAGIOLINI, A NETTAR PATATE O A SBATTERE UOVA. I PESCI LI PULIVANO GLI UOMINI SCIAQUANDOLI NELL'ACQUA DI MARE, SEDUTI SUGLI SCOGLI, CON I PANTALONI SCORCIATI ED I PIEDI, PIACEVOLMENTE A BAGNO, DI TANTO IN TANTO ABBRACCIATI... DAI TENTACOLI DI QUALCHE POLPO. RICHIAMATO LÌ DAL PROFUMO IRRESISTIBILE CHE LA CORRENTE PORTAVA LONTANO. DONNA LUCIA LA OSSERVAVO SPECIALMENTE LA MATTINA PRESTO, QUANDO ACCENDEVA CON L'AIUTO DEGLI UOMINI LE TRE PICCOLE FORNACI A CARBONELLE CHE ERANO POSTE IN UNA CAVERNETTA, AL RIPARO DAL VENTO. SU DI UNA SI FACEVA BOLLIRE, SEMPRE PRONTO A DARE CALOROSA OSPITALITÀ AI



MICHELE OGRANOVITCH, "L'ARCO DELLA FONTELINA" 1935



RUBINA E ANTONIO CON GAETANINO



MACCHERONI APPENA SPEZZATI, UN PENTOLONE DI ACQUA; SU DI UN'ALTRA SI PONEVA AD ARROVENTARSI LA GRIGLIA DOVE SAREBBERO FINITI, APPENA PESCATI, IL SARAGO O IL DENTICE DA FARE ARROSTO. IN UN ANGOLO, SEMPRE PRONTO, C'ERA POI IL PADELLONE NERO IN CUI SI FRIGGEVANO LE FRAGAGLIE AL MOMENTO, DAVANTI AI CLIENTI, SPOLVERATE DI FARINA E DI DEPE NERO. PROFUMATE D'AZZURRO E COLORATE DAI RICORDI DI PESCHE LEGGENDARIE DI QUALCHE PESCATORE DI PASSAGGIO ALLA FONTELINA.

MA ERA SULL'ULTIMA DELLE FORNACI CHE SI CONSUMAVA, GUARDATO CON OCCHIO AMOREVOLE DALLA BRAVISSIMA CUOCA, L'AUTENTICO RITO GASTRONOMICO DAL QUALE NASCEVA LA PRELIBATA SPECIALITÀ DELLA CASA: LA ZUPPA DI PESCE. COSÌ COME LA VENERE DIPINTA DA BOTTICELLI, LA MAESTOSA ZUPPA DI DONNA LUCIA ALLA FINE SORGEVA NUDA E LEGGERA DALLA SPUMA DEL MARE. IL SOFFIO LEGGERO DI ZEFIRO, IL VENTO, PORTAVA LONTANO LONTANO LE ULTIME VOLONTÀ DELLO SCORFANO VERACE, IL PROFUMO INTENSO DEL GRONGO, L'ALLEGRO CHIACCHIERIO DELLE VONGOLE. PERSINO IL FRICCICHIO DEI PICCOLI POLPI, STRETTI NELL'ABBRACCIO MORBIDO E SINCERO DEL POMODORO DELATO E DEL PREZZEMOLO APPENA COLTO.

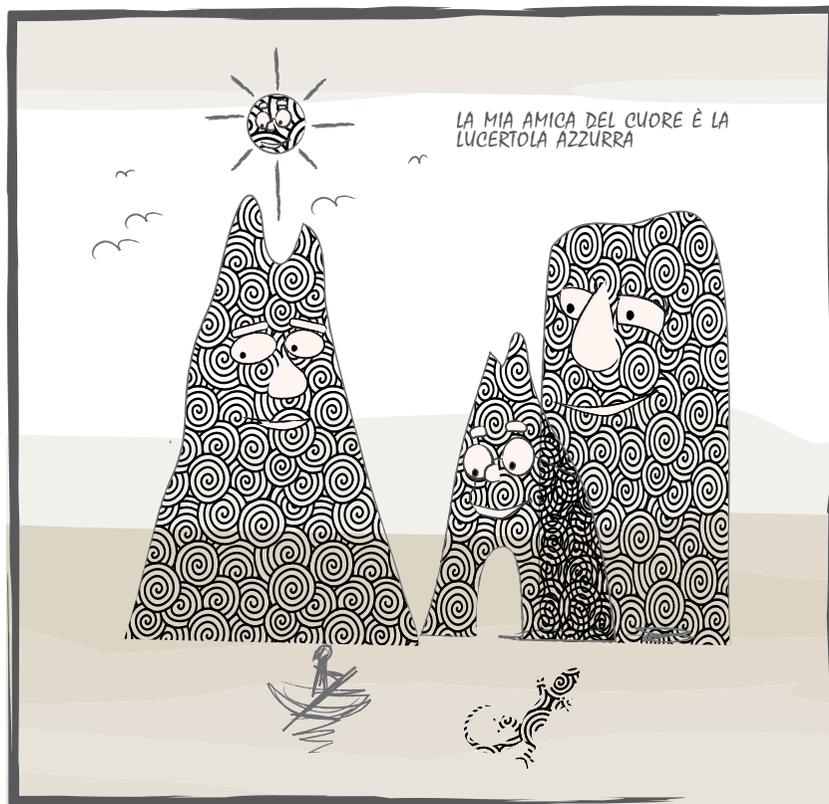
ERA QUELL'IRRESISTIBILE MESSAGGIO PORTATO DAL VENTO DI MAESTRALE L'UNICA PUBBLICITÀ DELLA NUOVA TRATTORIA IN RIVA AL MARE. ERA SUFFICIENTE QUELLO AD ATTRARRE COME UNA CALAMITA COPPIE DI INNAMORATI, VIAGGIATORI SOLITARI, COMITIVE DI AMICI IN CERCA DI PACE, DI ARIA MARINA E DELLA LUNA CAPRESE CHE LA MUSICA DI AUGUSTO CESAREO AVEVA RESO ORMAI IMMORTALE.



LUCERTOLA AZZURRA



LA MERAVIGLIOSA LUCERTOLA AZZURRA HA ELETTO IL FARAGLIONE SCOPOLO A SUA DIMORA ESCLUSIVA, AMA ESSERE ACCAREZZATA E FOTOGRAFATA



ARRIVAVANO GIÙ DAL SENTIERO CHE SCENDEVA DAL BELVEDERE DI TRAGARA, TRA CESPUGLI DI MIRTO E SQUARCI DI CIELO E DI POESIA, OPPURE VENIVANO PER MARE DA MULO O DA PENNAÙLO, A MARINA PICCOLA, A BORDO DI GOZZI PICCOLI ABBASTANZA PER INFILARSI SOTTO L'ARCO DI ROCCIA CHE, AUTENTICO E MAESTOSO PORTALE DI PALAZZO, FACEVA DA CORONA IMPERIALE ALLA DOLCE INSENATURA DELLA FONTELINA.

INUTILE DIRE CHE LA MIA SOLITUDINE DI SCÒPOLO/SCAPOLO ERA ORMAI SOLO UN BRUTTO RICORDO: ORA IO, FARAGLIONE SCÒPOLO, ED I MIEI DUE FRATELLI, FARAGLIONI STELLA E DI MEZZO, CI SENTIVAMO DI NUOVO VERAMENTE PROTAGONISTI DELLA STORIA DELLA NOSTRA ISOLA, COME AI TEMPI DEI ROMANI.

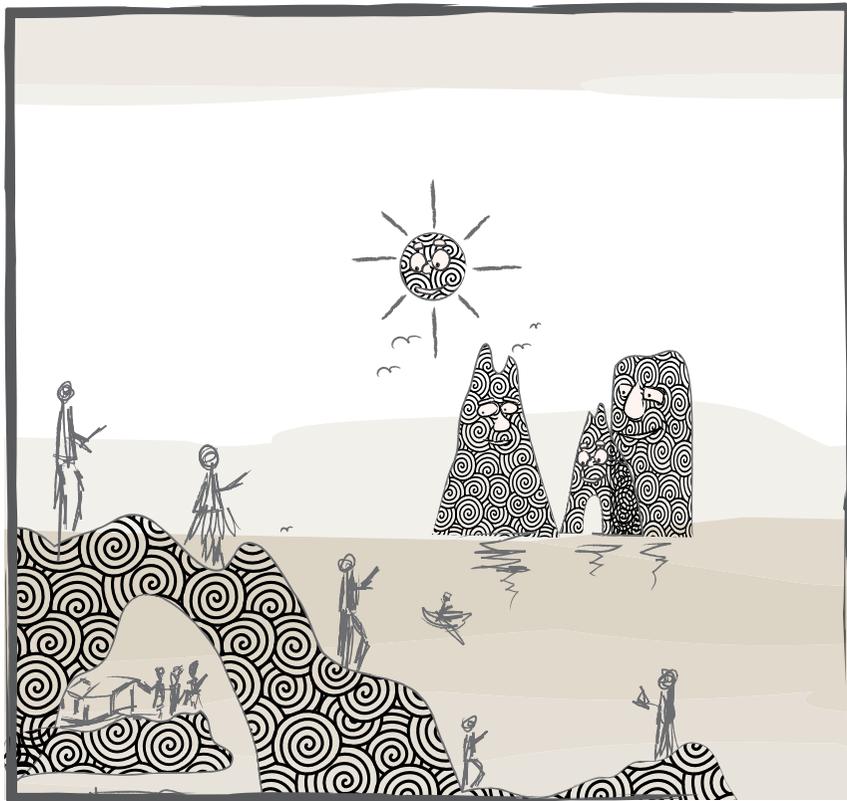
IN QUEL PERIODO LA MIA AMICA DEL CUORE, LA LUCERTOLA AZZURRA CHE DA QUANDO ESISTE IL MONDO ABITA CON ME (E SOLO DI SCÒPOLO SI FIDA, E NON DI ALTRI), QUELLA PICCOLA, TENERA, MERAVIGLIOSAMENTE CERULEA CREATURA CHE DI PIÙ BELLE NON CE N'È IN TUTTI I MARI DELLA TERRA, TRASCORREVA LE SUA GIORNATE AFFACCIATA A GUARDARE DI SOTTO. MA NON VERSO IL MARE, BENSÌ A QUELLA PICCOLA SCOGLIERA BRULCANTE DI PERSONE EPPURE SILENZIOSA. POI LA SERA MI INFORMAVA DI TUTTO NEL DETTAGLIO. UNA VOLTA, PER L'APPUNTO, MI RACCONTÒ LA STORIELLA DA MORIRE DAL RIDERE CHE VADO A RACCONTARVI.



BRIGITTE BARDOT A CAPRI  
FOTO DI VALERIO DI DOMENICO,  
IL GRANDE REPORTER DELL'ISOLA



GIUSEPPE FAIELLA DETTO "MUTILLO"  
E COSTANZO FEDERICO DETTO "MELLONE"



DUNQUE, IL FATTO È QUESTO: ALLA FONTELINA L'ACQUA DOLCE NON C'ERA, COSÌ COME DEL RESTO SCARSEGGIAVA IN TUTTA L'ISOLA IN QUEGLI ANNI CINQUANTA. VENIVA TRASPORTATA TUTTI I GIORNI DA MARINA GRANDE AI FARAGLIONI DENTRO TINELLE DI LEGNO: OGNI GOCCIA PREZIOSA PIÙ DI UNA PERLA NERA. PER FARE LA DOCCIA, AI CLIENTI VENIVA CHIESTO DI ARRANGIARSI CON IL POCO LIQUIDO CONTENUTO IN UN BOTTIGLIONE, IL CUI COLLO ERA STATO INFILATO IN UNA ROSETTA DI ANNAFFIATOIO, CHE AL MOMENTO DELL'USO VENIVA RETTO DA UNO DEI LAVORANTI POSIZIONATO UN PÒ PIÙ IN ALTO. UN SISTEMA PRATICO ED ECONOMICO, COME SI VEDE, CHE FUNZIONÒ PERFETTAMENTE PER MOLTE STAGIONI, CONTRIBUENDO A METTERE (QUASI) TUTTI I CLIENTI DI BUON'UMORE E CONVINCENDOLI PERSINO IN MOLTI CASI A COMPLIMENTARSI CON I PROPRIETARI PER IL SADORE NAÏF DI QUELLA DOCCIA D'ACQUA DOLCE IN RIVA AL MARE. MA A QUEL TEDESCO CUI UN GIORNO IL BOTTIGLIONE SI FRACASSÒ SULLA TESTA, SFUGGENDO DALLE MANI DISTRAATTE DEL GIOVANE COSTANZO CUI LE DONNE BELLE FACEVANO GIRARE LA TESTA, NON BASTARONO LE SCUSE DEI PADRONI DI CASA.

LO SFORTUNATO CONNAZIONALE DI GOETHE ANDÒ INFATTI SU TUTTE LE FURIE, MINACCIANDO FUOCO E FIAMME IN QUELLA LINGUA CHE METTEVA PAURA DA MORIRE, PRETENDENDO INFINE DI ESSERE RISARCITO DELLO SPAVENTO PROVATO CON UN LAUTO PRANZETTO.



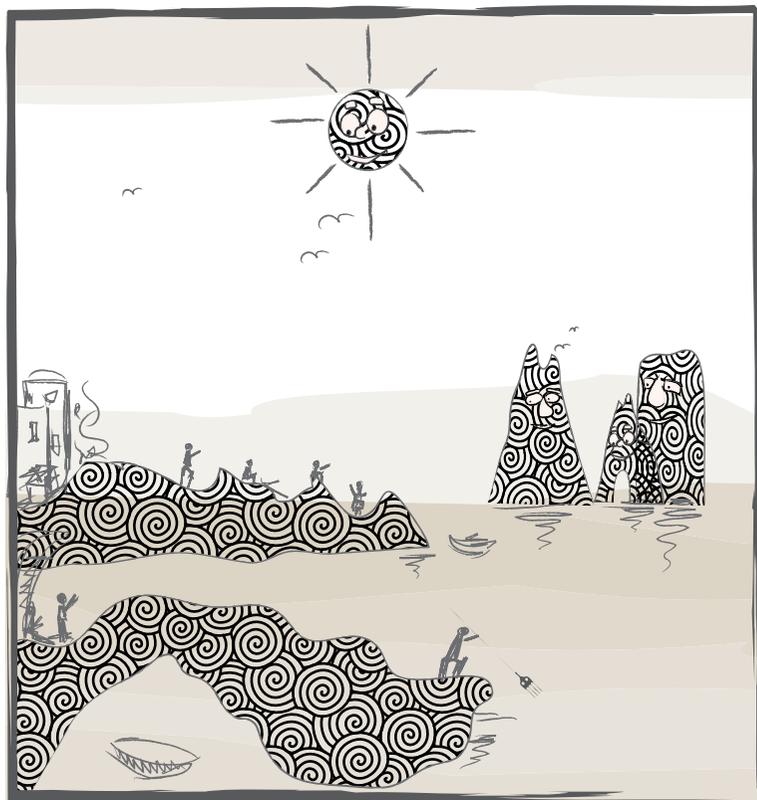
JAQUELINE KENNEDY PER LE VIE DI  
CAPRI



VITTORIO GASSMAN ALLA FONTELINA



PEPPINO DI CAPRI



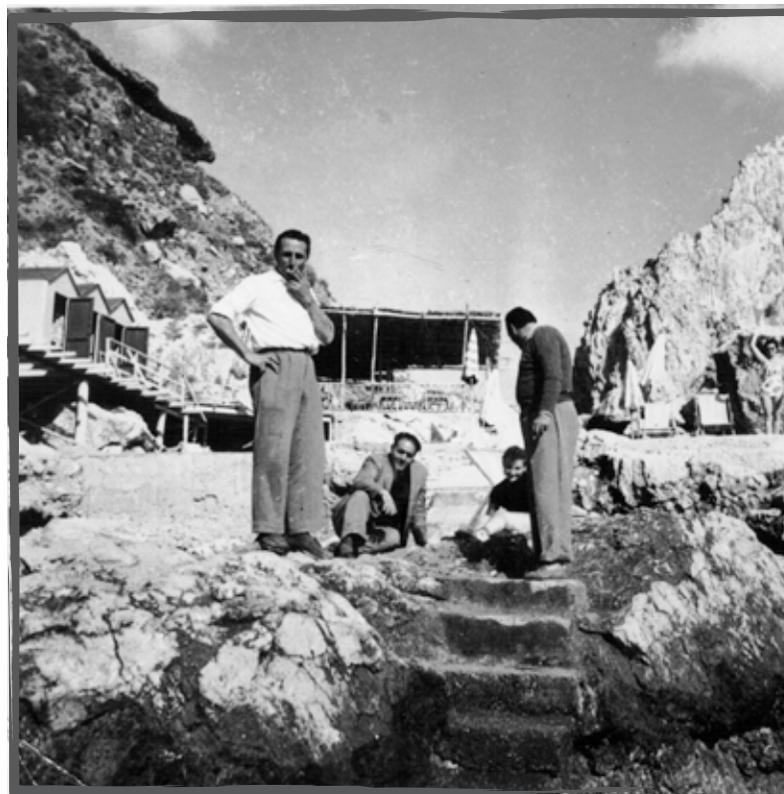
MA POI FINÌ CHE DOPO DUE FETTE DELLA MERAVIGLIOSA TORTA DI CREMA AL LIMONE E PINOLI DI DONNA RUBINA (LA MOGLIE DI ANTONIO GARGIULO CHE SI ERA INTANTO UNITA NEL LAVORO AL MARITO) E QUALCHE BUON BICCHIERE, GIURÒ DI RESTARE VITA NATURAL DURANTE CLIENTE DELLA FONTELINA. "NATÜRLICH NATURALMENTE... SENZA MAI PIÙ CHIEDERE DI FARE UNA DOCCIA... !

TRA UNA ZUPPA DI PESCE ED UNA DOCCIA DAL BOTTIGLIONE, MOLTE COSE COMINCIARONO A CAMBIARE ALLA FONTELINA, E QUASI TUTTE IN MEGLIO: LO POSSO BEN TESTIMONIARE IO, CHE MI CHIAMO SCÒDOLO E CHE PER TUTTO IL TEMPO NON MI SONO MOSSO DA LÌ. INTANTO, DOPO OGNI MAREGGIATA INVERNALE I MIEI AMICI DOVEVANO RIMBOCCARSI LE MANICHE E RICOSTRUIRE TUTTO DACCAPPO: FIGURATEVI CHE NEL '54 IL MARE SI PORTÒ VIA PER RICORDO PERSINO LE POSATE D'ARGENTO DEL LOCALE E BISOGNÒ RICOMPRARE PURE QUELLE.... PERÒ, IN COMPENSO, ORA I CLIENTI AUMENTAVANO A VISTA D'OCCHIO.

APPENA SCOCCARONO GLI ANNI '60 INFATTI, LE QUAGLIE, CHE DA CHE TEMPO È TEMPO ERANO SEMPRE VENUTE A CAPRI A MIGLIAIA, DIMINUIRONO DI BRUTTO, MA PRESERO AD ATTERRARE INVECE STELLE DI PRIMA GRANDEZZA. SOFIA LOREN E CLARK GABLE GIRARONO ABBRACCIATI TUTTA LA BAIÀ DI NAPOLI, FINO A PERDERSI IN UNA CASUCCIA DI MARINA GRANDE. LO SCIÀ DI PERSIA VENNE NELL'ISOLA PER GODERSI IN PACE LA SUA SPLENDIDA SORAJA, LA BARDOT PER PARLAR D'AMORE CON SAMY FREY. ARRIVARONO ONASSIS E NIARKOS, MORAVIA CON ELSA MORANTE, SARTRE CON LA BEAUVOIR E TANTI, TANTI ALTRI DA RIEMPIRNE CON LE CRONACHE I ROTOCALCHI PIÙ FAMOSI DELL'EDUCA.



RISTORANTE GROTTA VERDE A MARINA GRANDE  
EMILIA FERRARO, LUCIA FIORENTINO E ROSARIA



PEPPINO ARCUCCI ALLA FONTELINA ANNI '50



ALLA FONTELINA TUTTI LAVORAVANO A PIEDI NUDI, COME FACEVA LA BIONDA BRIGITTE CAMMINANDO IN GIRO PER L'ISOLA. MA ORA FINALMENTE C'ERA GIÙ LA LUCE ELETTRICA E PERSINO L'ACQUA, ANCHE SE LE COSE DA FARE ERANO TALMENTE TANTE - PER AMPLIARE LA CUCINA, PER RINFORZARE LA TERRAZZA ED IL PERGOLATO, PER COSTRUIRE LE NUOVE CABINE E POTENZIARE COSÌ UN'ATTIVITÀ CHE PROMETTEVA BENE - CHE PASQUALE, ANTONIO E RUBINA AVEVANO DOVUTO CHIAMARE RINFORZI. ANCHE PERCHÉ NEL FRATTEMPO LUCIA, LA CUOCA, AVEVA PREFERITO DEDICARSI AL SUO BELLISSIMO RISTORANTE A MARINA GRANDE, IL GIÀ FAMOSO "GROTTA VERDE".

I NUOVI ARRIVATI ERANO PIENI DI ENTUSIASMO, DI BUONA VOLONTÀ E SOPRATTUTTO DI ALLEGRIA: POSSEDEVANO INSOMMA TUTTE LE DOTI NECESSARIE PER COMPIERE TUTTI I SANTI GIORNI IL LUNGO CAMMINO TRA LA PROPRIA CASA E NOI FARAGLIONI (IL RITORNO IN SALITA!). I LORO NOMI? PER FORTUNA CHE SCÒPOLO HA BUONA MEMORIA! DUNQUE: MARIO, SALVATORE E COSTANZO (QUELLO DEL BOTTIGLIONE IN TESTA AL TEDESCO) ERANO I FRATELLI DI RUBINA, POI C'ERA SUO PADRE GIOVANNI. PER IL FINE SETTIMANA, CHE ERA DI SOLITO MOLTO FREQUENTATO, SI AGGIUNGEVANO ALLA GIÀ FOLTA BRIGATA FRANCESCO E COSTANZO, FRATELLI DI LUCIA DELLA GROTTA VERDE, E ANTONIETTA, LA GIOVANE SORELLA DI PASQUALE ED ANTONIO GARGIULO. IN TUTTA LA MIA LUNGA VITA DI FARAGLIONE NON AVEVO MAI CONOSCIUTO TANTE PERSONE CONTEMPORANEAMENTE! E SOPRATTUTTO MAI UN GRUPPO COSÌ AFFIATATO...

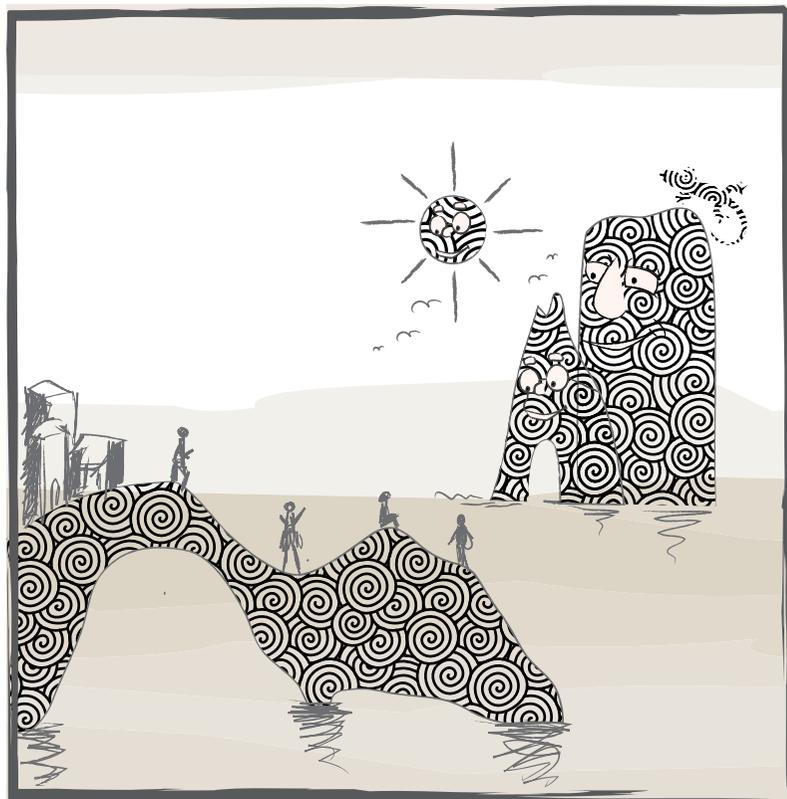
A ROVINARE QUEL CLIMA DI ALLEGRIA CHE C'ERA TRA LORO CI PROVAVA DI TANTO IN TANTO IL MARE, IL MIO



FONTELINA DEVASTATA DAL MARE 1987



CUCINA DISTRUTTA DALLA MAREGGIATA



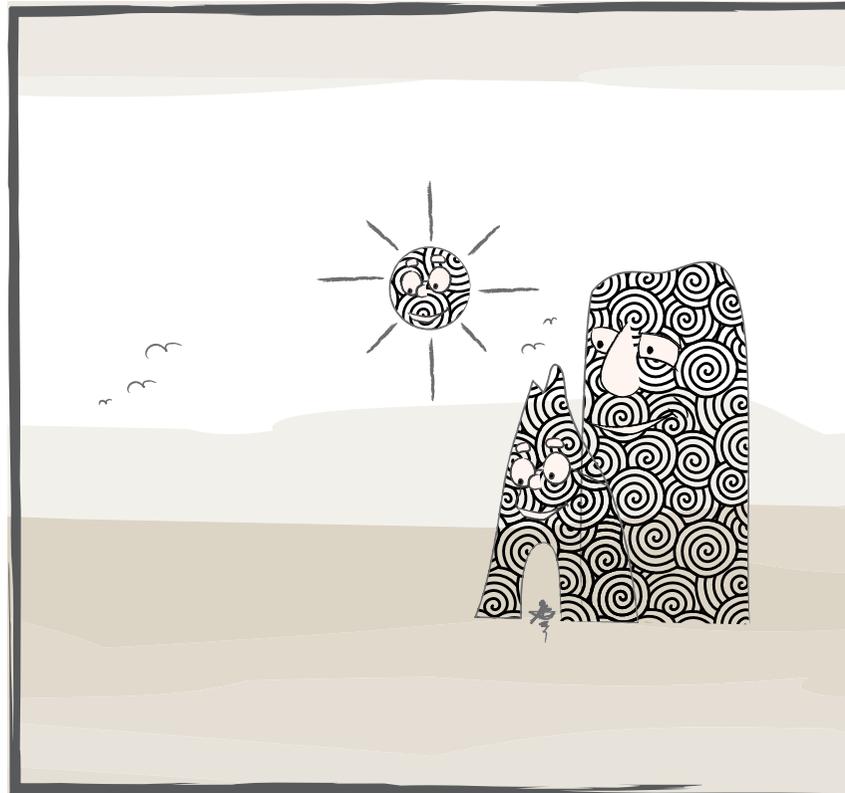
AMICO DI SEMPRE, UNO CHE NON RESISTE A LUNGO SENZA FAR DISPETTI.

UNA NOTTE CHE IL MESE DI MAGGIO DEL MILLENOVECENTOSETTANTADUE ERA GIÀ BELL'E COMINCIATO, E TUTTI ERANO CONVINTI DI AVER SCAMPATO I PERICOLI DELL'INVERNO, IL MARE VENNE SU A TRADIMENTO. VENNE SU, E DOPO UNA MANCIATA DI ORE TRASCORSE A FARE IL PAZZO SE NE TORNÒ GIÙ, TRASCINANDO CON SÉ - CHISSÀ, FORSE PER TROPPO AMORE - LE COLORATE CABINE DELLA FONTELINA CON I RICORDI PROFUMATI DI TANTE BELLE DONNE. MA NON L'EBBE VINTA, NÉ QUELLA VOLTA LÌ NÉ DODICI ANNI DOPO, QUANDO UN GIORNO DI TEMPESTA S'INCATTIVÌ AL PUNTO DI PORTARSI VIA LO SPOGLIATOIO, FORSE PER LO STESSO INCONFESSABILE MOTIVO. OGNI VOLTA TUTTO FU RICOSTRUITO, PIETRA SU PIETRA, MATTONE SU MATTONE, CON TENACIA OSTINATA E PASSIONE, TANTA TANTA PASSIONE. MA NELL'OTTANTASETTE NO.

NELL'OTTANTASETTE NON ANDÒ COSÌ. QUELLA VOLTA EBBI PAURA PURE IO CHE MI CHIAMO SCÒPOLO, CHE SONO ALTO E FORTE E CHE DI BUFERE NE HO VISTE TANTE, NELLA MIA LUNGA VITA. IL VENTO ULULÒ PER UN GIORNO E UNA NOTTE INTERI, GIRANDO PER IL CIELI COME UN INDEMONIATO. LE ONDE COLPIRONO COSÌ FORTE I MIEI FIANCHI CHE PERSINO LA MIA AMICA LUCERTOLA AZZURRA, NASCOSTA NEL PROFONDO DELLE CAVITÀ DI ROCCIA, CREDETTE CHE LA SUA ULTIMA ORA FOSSE GIUNTA. E L'ARCO DI ROCCIA DELLA FONTELINA FU SUL PUNTO DI MORIRE, COLPITO DA QUELLA VIOLENZA INATTESA E SCONVOLTO PER L'OFFESA SUBITA DALLE ONDE CHE CREDEVA AMICHE.



LA FONTELINE DI CAPRI

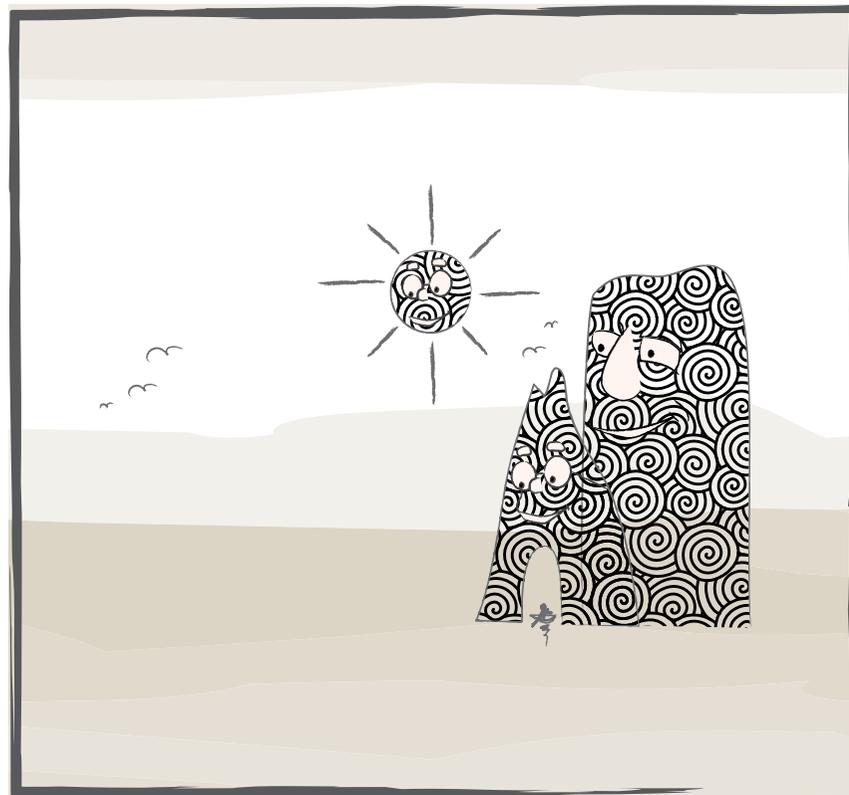


IL MARE SI RUBÒ TUTTO QUEL CHE GLI UOMINI AVEVANO COSTRUITO, QUELLA VOLTA, SENZA DIMENTICARE NULLA. E LA SUA BEFFARDA RISACCA SI PORTÒ VIA PURE L'OTTIMISMO E L'ALLEGRIA DI PASQUALE, ANTONIO E RUBINA. FU ALLORA CHE SENTIRONO IMPROVVISAMENTE IL PESO DEI TANTI ANNI SPESI AD ESAUDIRE IL SOGNO. FU QUELLO IL MOMENTO IN CUI ALTRI, PIÙ GIOVANI, FURONO CHIAMATI A FARE LA PROPRIA PARTE. QUEI GIOVANI DELL'OTTANTASETTE, TONINO, GAETANO E MARIO, SONO I MIEI AMICI DI OGGI. DI PIÙ, LI HO PRATICAMENTE VISTI NASCERE E CRESCERE; SONO STATO TESTIMONE DELLE LORO PRIME BRACCIAE IN MARE E HO FATTO DA INTERMEDIARIO TRA LORO TRE ED IL PRIMO POLPO CHE ABBIAMO MAI PESCATO CON LE MANI. SONO STATO PERSINO IL PADRINO DEL LORO PRIMO AMORE. VOLETE CHE NON LI CONOSCA ALLA PERFEZIONE? AMANO PROFONDAMENTE LA LORO ISOLA E SONO PIENI DI PASSIONE COME CHI LI HA PRECEDUTI. COSÌ, OGGI CHE LA FONTELINA È UN'AZIENDA IMPORTANTE CON DECINE DI PERSONE CHE VI LAVORANO E CHE NELLA TERRAZZA COPERTA DAL PERGOLATO DI PALI DI CASTAGNO E PAGLIARELLE NON PRANZANO PIÙ DIECI, MA CENTO PERSONE PER VOLTA, NIENTE IN FONDO È CAMBIATO RISPETTO AD UN TEMPO. E SE VE LO DICO IO CHE MI CHIAMO SCÒPOLO, CHE ALL'ETÀ CHE HO UN PO' DI RISPETTO CREDO DI MERITARLO, POTETE CREDERCI...

LA MATTINA, PRIMA CHE I GABBIANI VOLINO VIA VERSO ROTTE INFINITE E MISTERIOSE, PRIMA ANCORA CHE COMPARE SOLE SORGA DAL MARE A RISCALDARE LA MAGICA BAIÀ DI MARINA PICCOLA E PRIMA, MOLTO TEMPO



LA FONTELINA DI CAPRI



PRIMA CHE LA MIA AZZURRA AMICA LUCERTOLA ESCA PER LA PRIMA PASSEGGIATA DEL GIORNO, IO VENGO SVEGLIATO DAL PROFUMO ANTICO E FAMILIARE DELL'AGLIO E OLIO, CHE NELLA PADILLA DEL CUOCO CELEBRANO LA LORO UNIONE DI FATTO. E INSIEME AL PREZZEMOLO CHE CRESCE NELL'ORTO ACCANTO ALLA CUCINA FANNO RIVIVERE IL MIRACOLO DELLE RICETTE ANTICHE DI DONNA LUCIA E DONNA RUBINA. SUBITO DOPO, IN UN SILENZIO LUMINOSO E AZZURRO, ALBERTO COMINCIA A STENDERE AMOREVOLMENTE SUGLI SCOGLI DELLA FONTELINA I SUOI MATERASSINI BIANCHI PROFUMATI DI LAVANDA, COME POLLICINO LE SUE MOLLICHE DI PANE.

CREDETE AL VOSTRO SCÒPOLO QUANDO VI DICE CHE OGNI GIORNO, DALLA PRIMAVERA ALL'AUTUNNO, C'È SEMPRE QUALCUNO CHE DECIDE DI SEGUIRLE, QUELLE MOLLICHINE. PERCHÉ? PERCHÉ QUELLA È LA STRADA PIÙ SICURA PER LA FELICITÀ.

scòpolo



*album di famiglia*





ANTONIETTA GARGIULO



APPRODO ANNI '50



GAETANO GARGIULO



ANTONIO GARGIULO E RUBINA FEDERICO



MARIO FEDERICO E VITTORIO PERITO



SALVATAGGIO DI UNA TARTARUGA CARETTA CARETTA IMPIGLIATOSI NELLE RETI DA PARTE DI: NICOLA ASTARITA, GIOVANNI CASO, GAETANO GARGIULO, MARIO GARGIULO, ANTONIO RUSSO



CLIENTI SUL PRIMO TERRAZZO DEL RISTORANTE



RIPARAZIONE DEL TIMONE DELLA BARCA DI UMBERTO FEDERICO (DETTO BERTUCC I BEFF) DA PARTE DI COSTANZO FEDERICO



COLAZIONE CON PANINO DI COSTANZO FEDERICO E FERDINANDO DE MARTINO



FAMIGLIA ARCUCCI: ROBERTO, PEPPINO E TONINO



GIOVANNI IL PESCATORE (DI CASTELLAMARE DI STABIA)



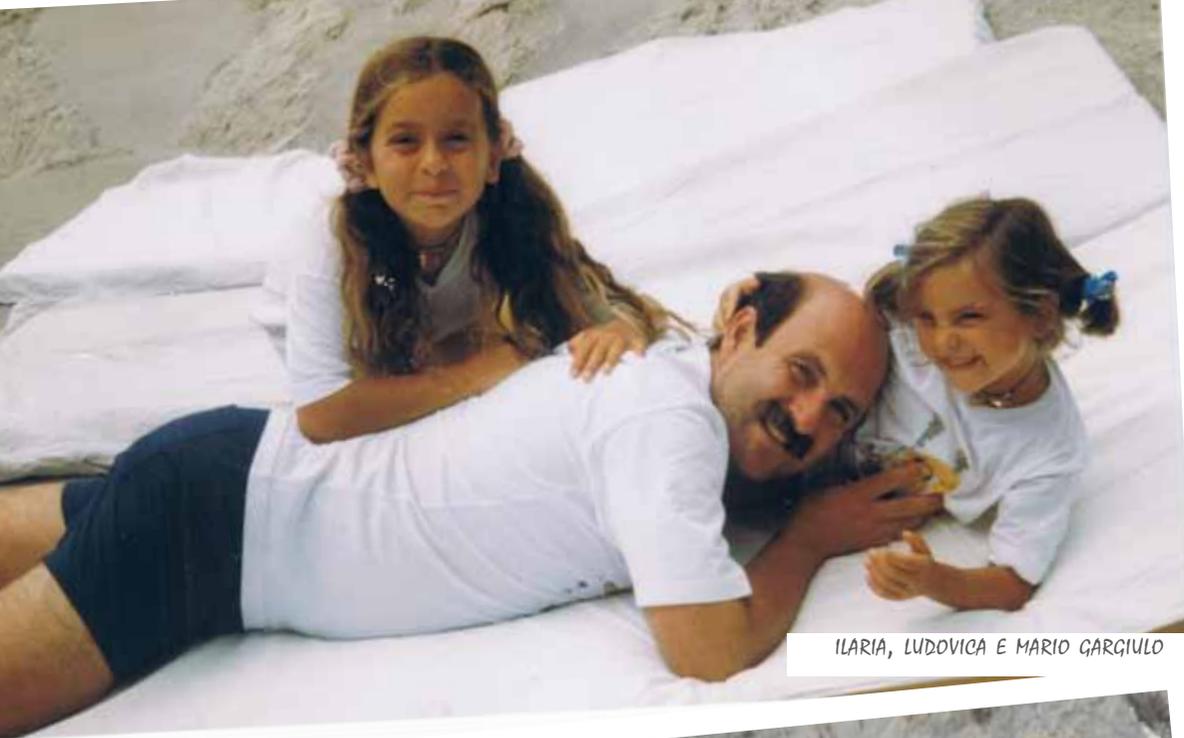
PESCA DI ALALUNGA DI MARIO E GAETANO



DOCCIA GAETANO, FRANCO, ALDO, MARIO E COSTANZO



PASQUALINO FEDERICO, COSTANZO FEDERICO, FRANCO RUSSO



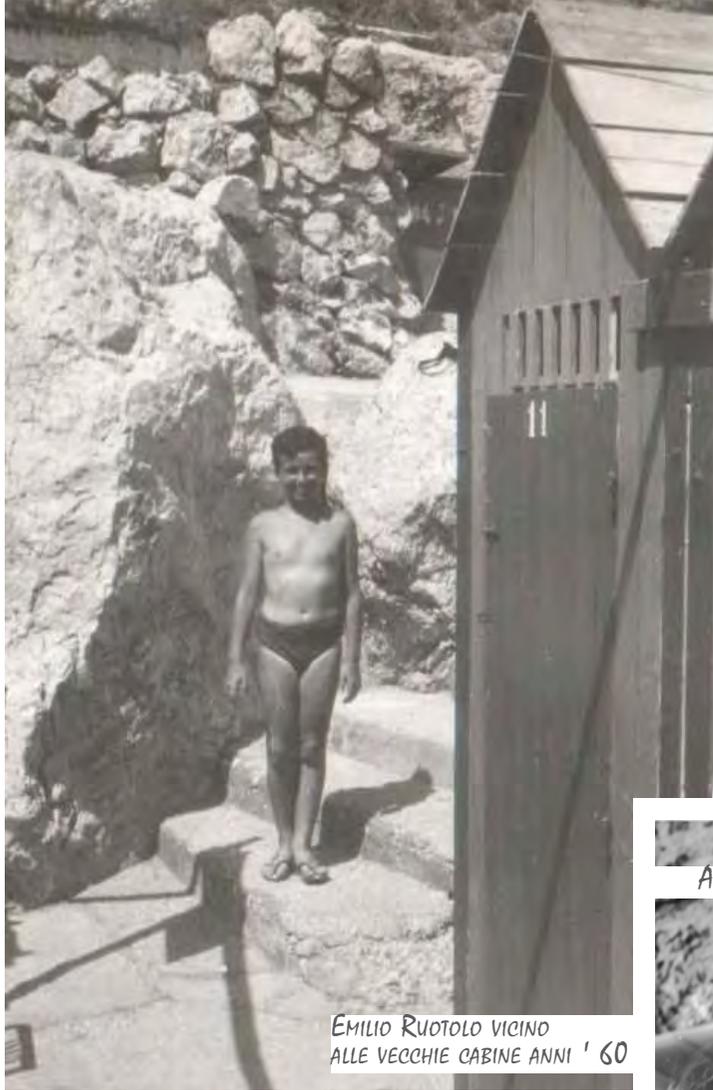
ILARIA, LUDOVICA E MARIO GARGIULO



GIOVANNI CASO E GENNARO AMBROSINO



GIOVANNI FEDERICO E SIGNOR ARMANDO



EMILIO RUOTOLO VICINO  
ALLE VECCHIE CABINE ANNI ' 60



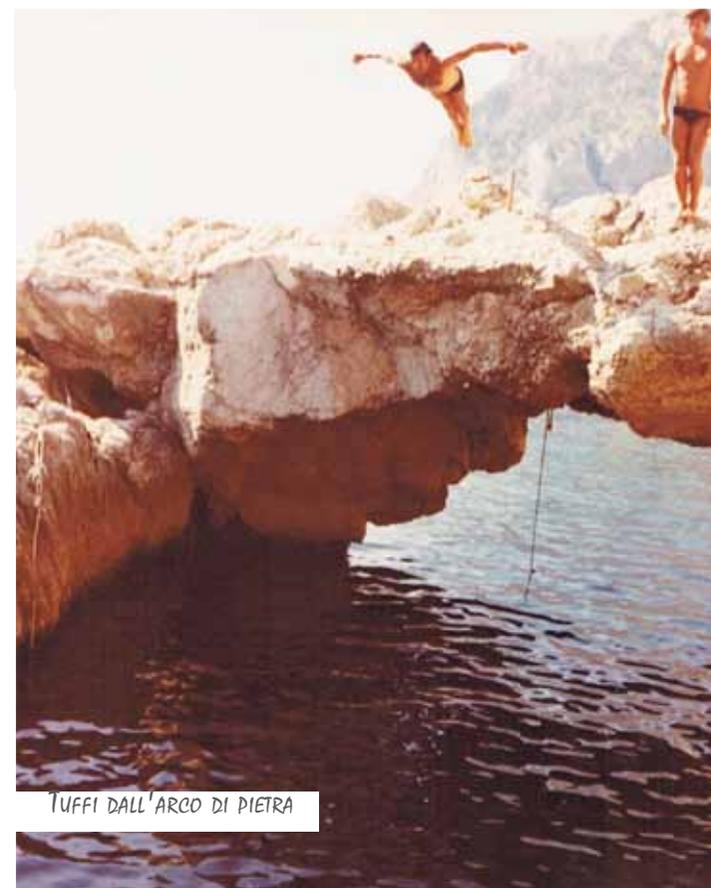
ARCO DI PIETRA



ANNA MELOGRANI, GAETANO E MARIO



TURISTI



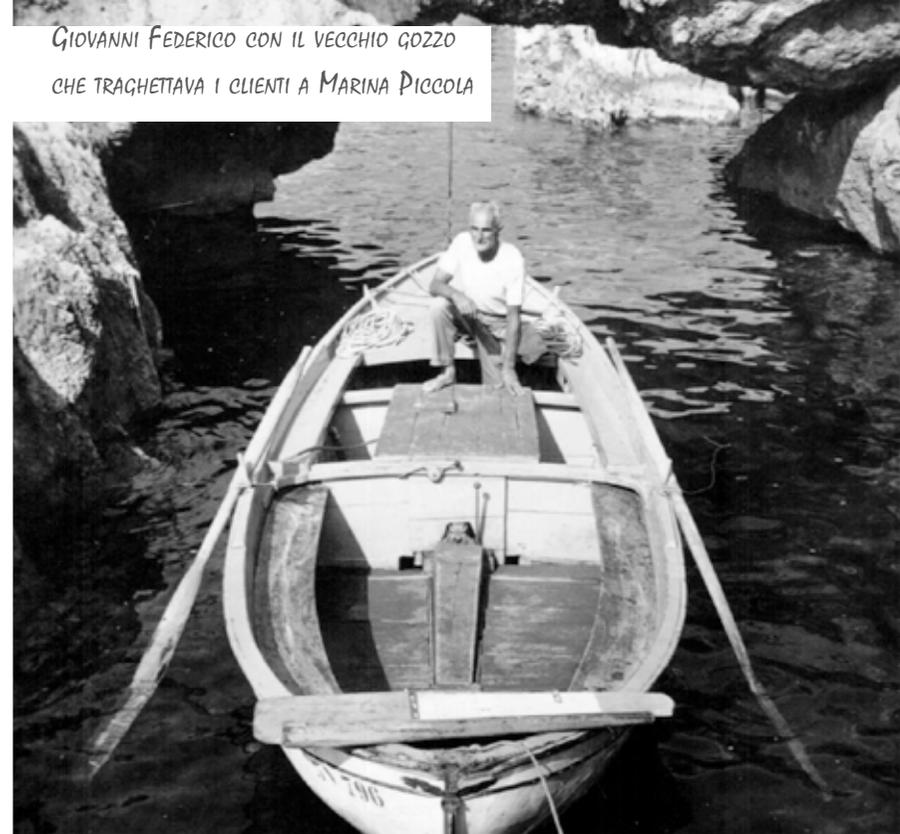
TUFFI DALL'ARCO DI PIETRA



MICHELE SPOSITO



FRANCO FEDERICO E  
COSTANZO ASTARITA AL BUFFET



GIOVANNI FEDERICO CON IL VECCHIO GOZZO  
CHE TRAGHETTAVA I CLIENTI A MARINA PICCOLA

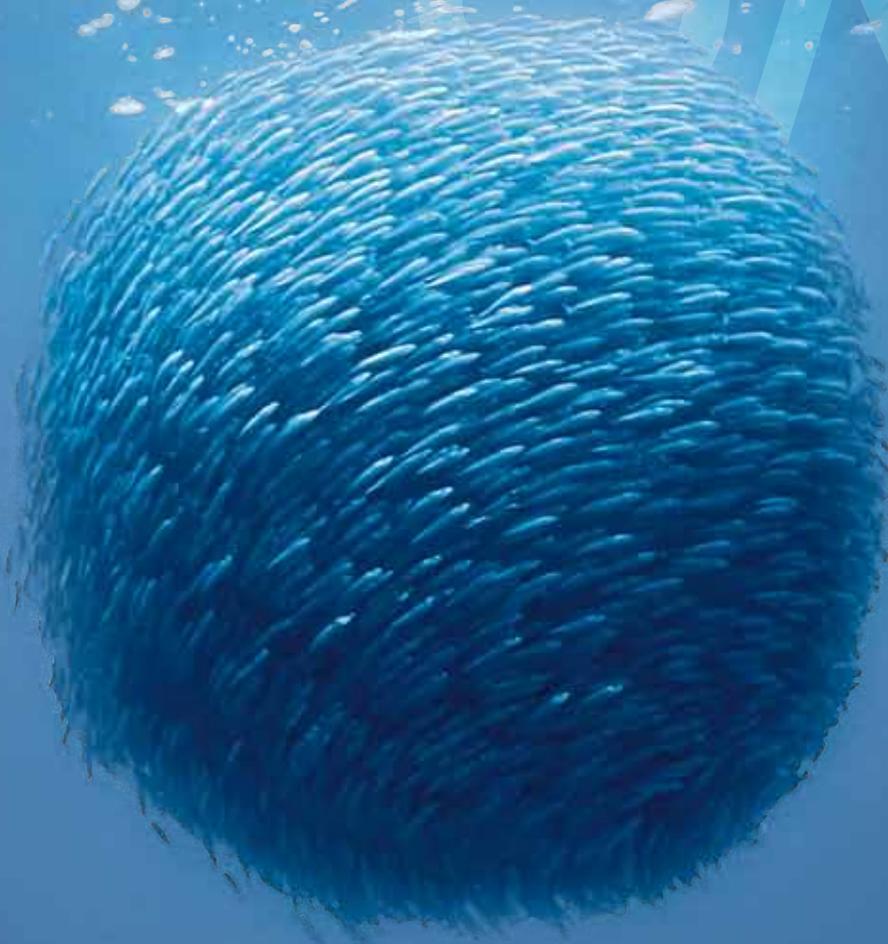


MARIO GARGIULO, FRANCO FEDERICO,  
UMBERTO POLLIO, LUCA CANGIANO,  
MARIANO SALVIA, COSTANZO ASTARITA,  
FRANCESCO DI SARNO, GAETANO GARGIULO



PRESENTAZIONE DI UN CONTO MOLTO SALATO AL SIGNOR BRENNECKE

# OMEGA



## PLANET OCEAN

"La Terra, vista dalla Luna, è un vero spettacolo di colori, ognuno dei quali rappresenta qualcosa di speciale per noi che giungiamo da quel mondo così accogliente.

Il pianeta azzurro da cui proveniamo, considerando tutto quello che l'acqua significa per la Terra in termini di colore e abbondanza di vita, crea un aspro contrasto con l'arida e desolata superficie lunare."

- Buzz Aldrin, astronauta





PASQUALE GARGIULO, GENNARO, CRISTIAN DE SICA



CONIUGI FORNARA CON ANTONIO GARGIULO, GENNARO SPOSITO,  
ANTONINO ARCUCCI E PASQUALE GARGIULO



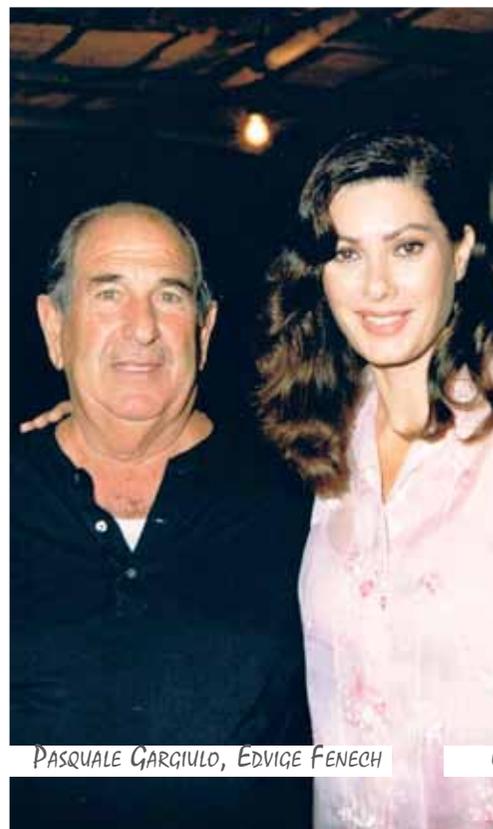
PASQUALE GARGIULO TRA RUDY E OLI



TAVOLATA DI FINE ESTATE DELLA FAMIGLIA GARGIULO CON I CLIENTI



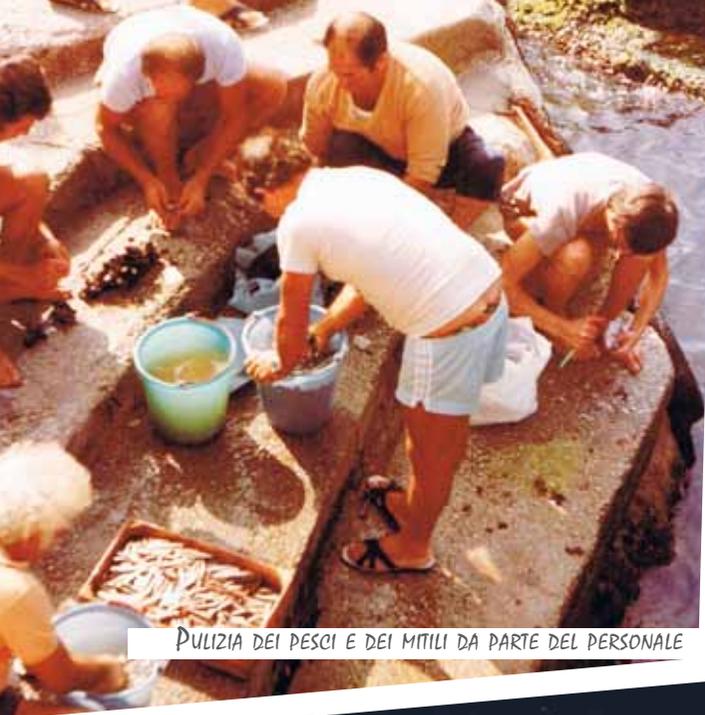
MARIO GARGIULO



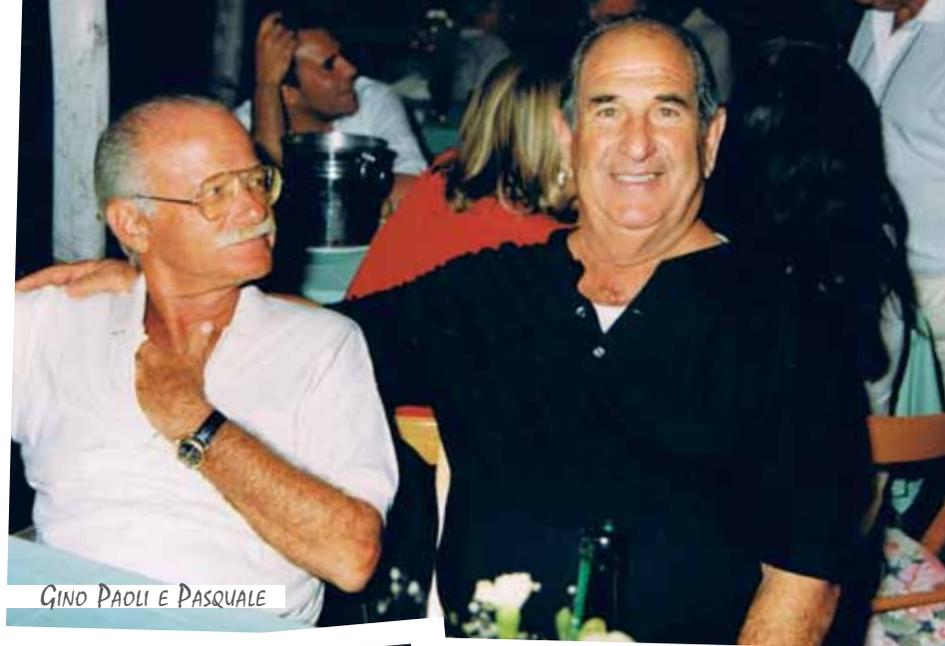
PASQUALE GARGIULO, EDVIGE FENECH



GARGIULO GAETANO TRA MARISA LAURITO E ROCCO BAROCCO



PULIZIA DEI PESCI E DEI MITILI DA PARTE DEL PERSONALE



GINO PAOLI E PASQUALE



GABBIANI IN AMORE



LUCA CORDERO DI MONTEZEMOLO E ANTONIO



PEPPINO DI CAPRI, GAETANO, GINO PAOLI



**GAJA**

*1859 2009*

*QUINTA GENERAZIONE*



RUBINA FEDERICO E TONINO ARCUCCI



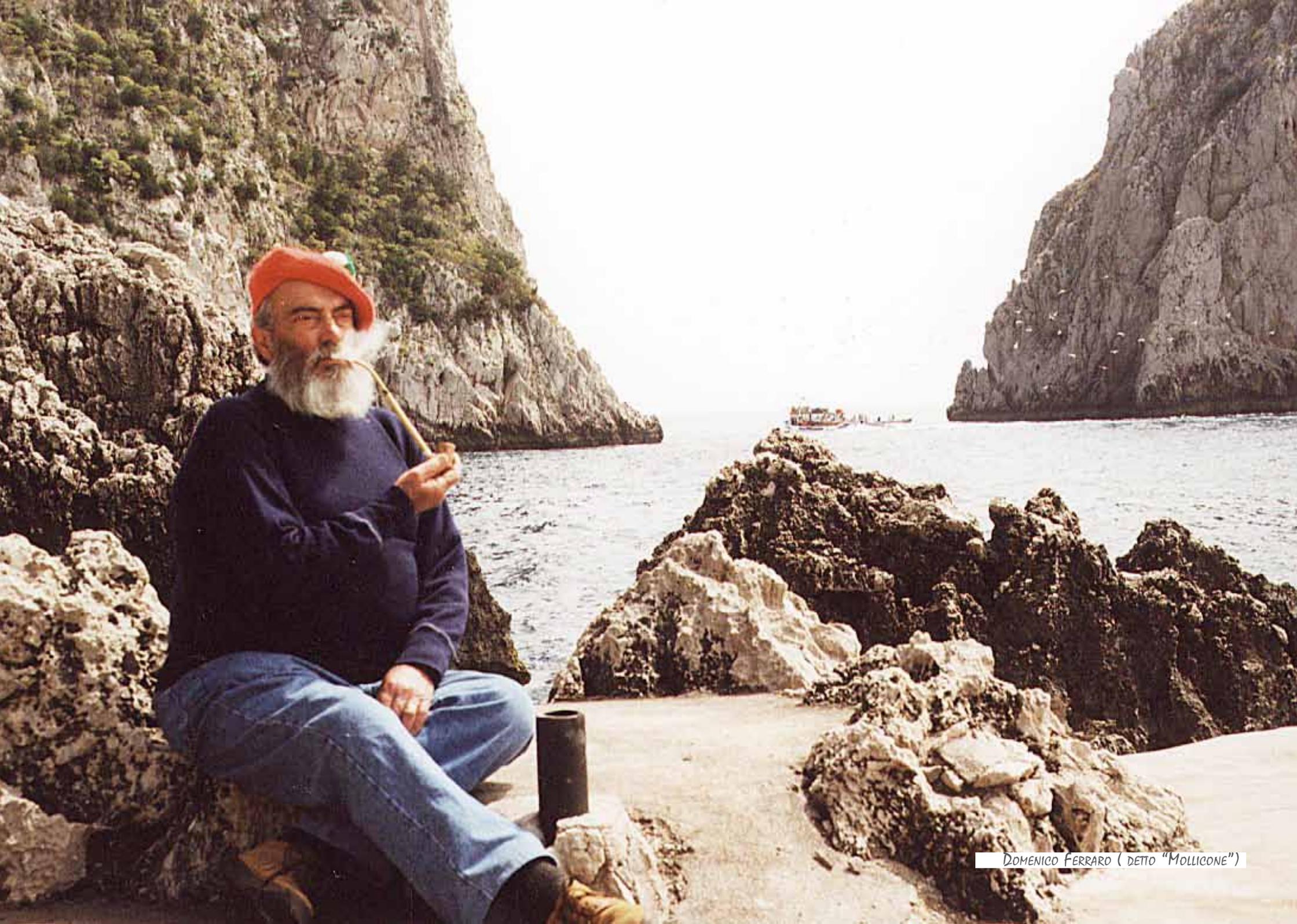
I PULCINI DELLA FONTELINA



PASQUALE E EDGARDO ARCUCCI



LUIGI GARGIULO



DOMENICO FERRARO (DETTO "MOLLICONE")



LUCA GARGIULO, ANTONINO ASTARITA,  
ALBERTO BARRETTA



LUCIA FIORENTINO CON DEI CLIENTI



GIUSEPPE ARCUCCI



TURISTI



SARA, ANTONIO E LUCA GARGIULO

FERRARELLE PLATINUM EDITION E LA FONTELINA CAPRI.  
IL GUSTO DEL BELLO INCONTRA L'ARTE DEL BUONO.

---

Un'edizione limitata per chi ama distinguersi. Anche La Fontelina Capri ha scelto  
l'effervescenza naturale di Ferrarelle nella sua veste più pregiata.

[www.ferrarelle.it](http://www.ferrarelle.it)





ANTONIO SUL PONTE DI LEGNO



ANTONIO RUSSO, GAETANO, ALBERTO BARRETTA, DOMENICO FERRARO, GARGIULO MARIO, FRANCESCO CIOFFI, TONINO ARCUCCI



CAUSA CATTIVO TEMPO I CLIENTI MANGIANO IN CUCINA



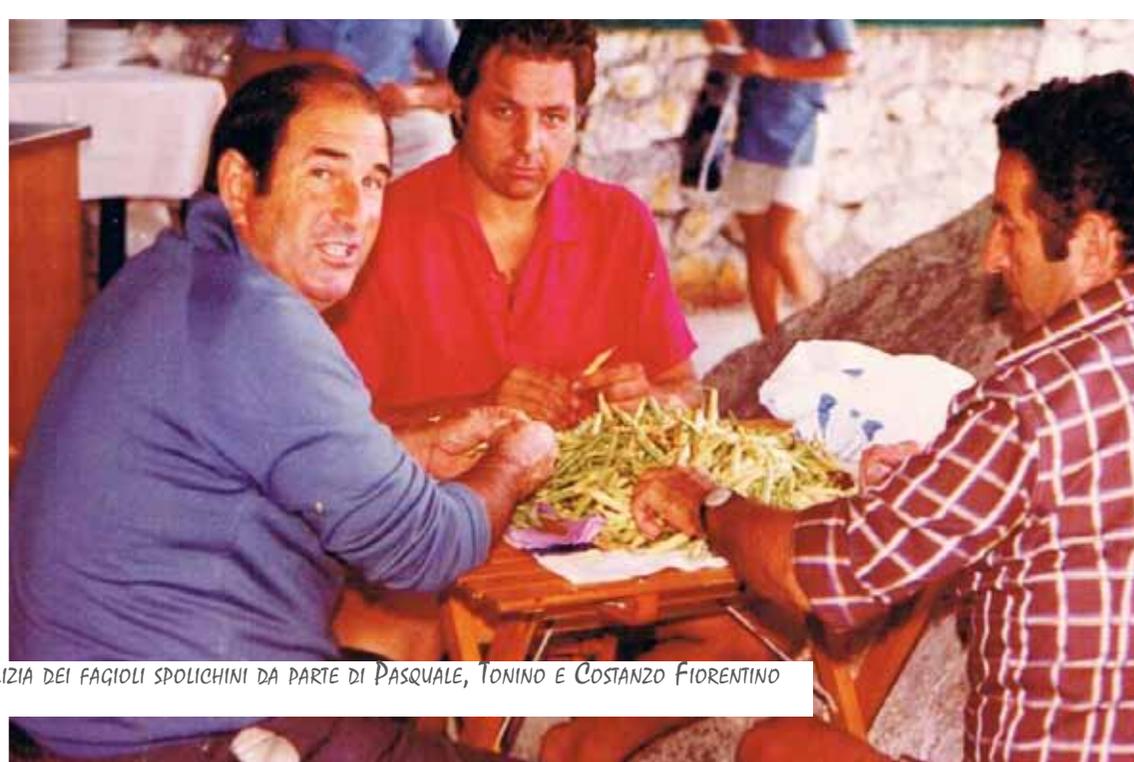
BARONESSA, VECCHIA CLIENTE CON RUBINA FEDERICO



RUBINA FEDERICO , HANS BAUM (SUA FESTA) MOGLIE E FIGLIA, MARIO FEDERICO, GIUSEPPINA DE MARTINO, PASQUALE GARGIULO, COSTANZO RUGGIERO (DETTO CICIARELLA), ANTONIO GARGIULO, SALVATORE FEDERICO, COSTANZO DEL PIANO, FRANCO RUSSO, COSTANZO FIORENTINO



MATTEO, TONINO E RENATO



PULIZIA DEI FAGIOLI SPOLICHINI DA PARTE DI PASQUALE, TONINO E COSTANZO FIORENTINO



ANTONELLA E VITTORIO PERITO, BERNARDO DE BERNARDO E ANNA PALUMBO



GIOVANNI MORVILLO E GIUSEPPE SANTARPIA



UN'IMMAGINE VALE MILLE PAROLE.  
MA UN GUSTO PUÒ LASCIARTI SENZA.

Per gustare un caffè dal gusto unico, ci vuole l'atmosfera giusta. Cercatela a Capri, tra le asperità dei Faraglioni e il dolce suono delle onde. Trovatela al ristorante la Fontelina. E chiudete in bellezza con l'armonia di 9 qualità di arabica.

ILLY.COM



CLIENTE CON ANTONIO E RUBINA



MASSIMO GARGIULO



RUBINA



PARTY SERALE



ANTONIO RUSSO E DOMENICO FERRARO CON UN PESCE SPADA ALLA BRACE



VECCHIO TERRAZZO



BERNARDO, VITTORIO PERITO, MARIO FEDERICO, PASQUALE GARGIULO, PASQUALINO FEDERICO, GIUSEPPE DE LUCA, ANTONIO GARGIULO, RUBINA E COSTANZO FEDERICO



LUCA GARGIULO E MASSIMILIANO BARRETTA



GIOVANNI FEDERICO, ANTONIO, SIGNORA TARONI, FRANCESCO  
FIORENTINO, LUIGI VANACORE ED ENRICO LEMBO



TURISTI



GRUPPO DI BAGNANTI

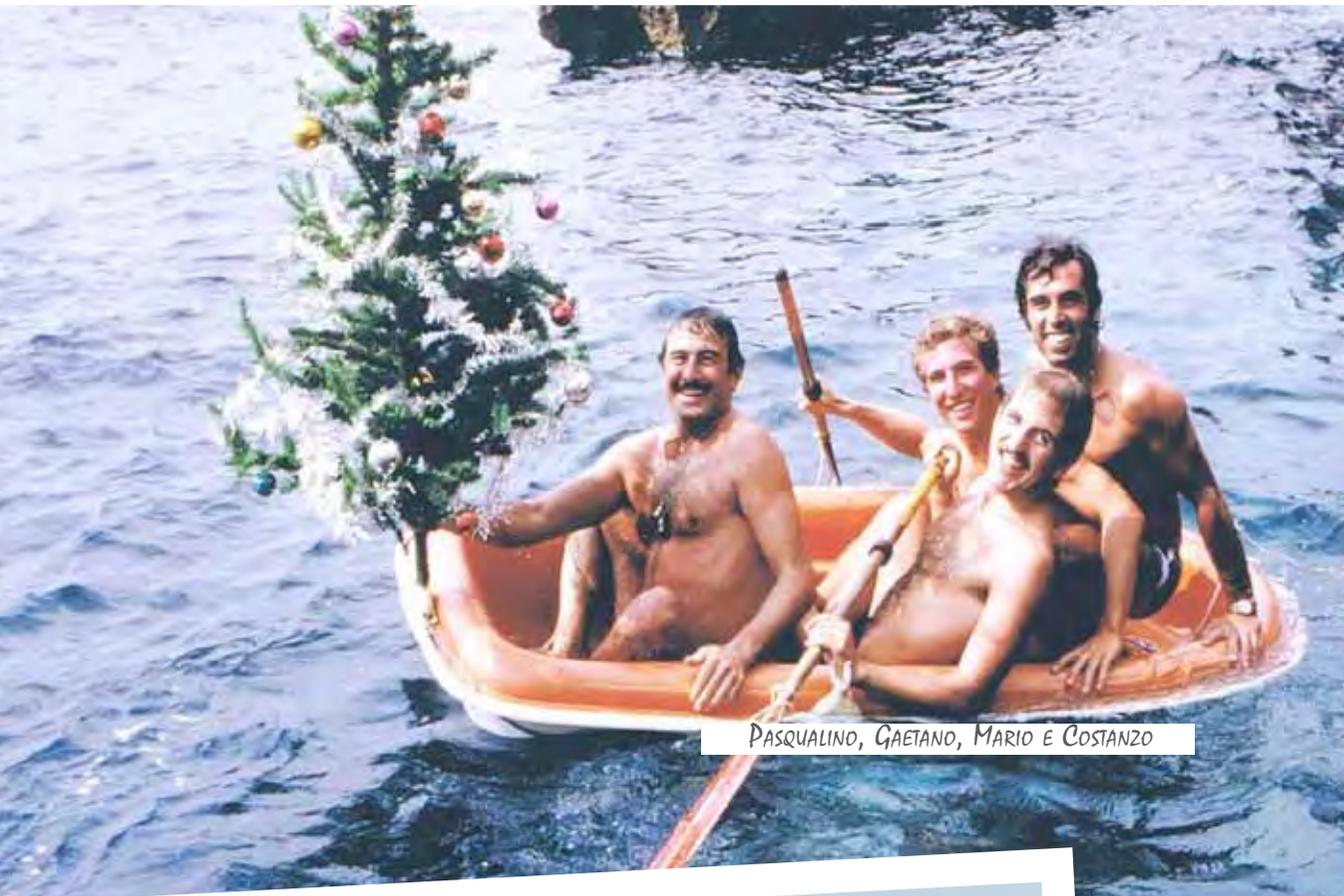


*IN BASSO DA SINISTRA: NICOLA ASTARITA, MARIO FEDERICO, ANTONIO GARGIULO, DOMENICO FERRARO, SIGNOR FORCONI CON MOGLIE, RUBINA FEDERICO, MARIO GARGIULO, ANTONINO AVERSA. IN SECONDA FILA DA SINISTRA: AMEDEO PELLI, ALBERTO BARRETTA, GAETANO GARGIULO, ROBERTO SALVIA, ANTONIO RUSSO, MARIO LABORANO, TONINO ARCUCCI, I TRE IN ALTO MIRKO, GIOVANNI E LUIGI*





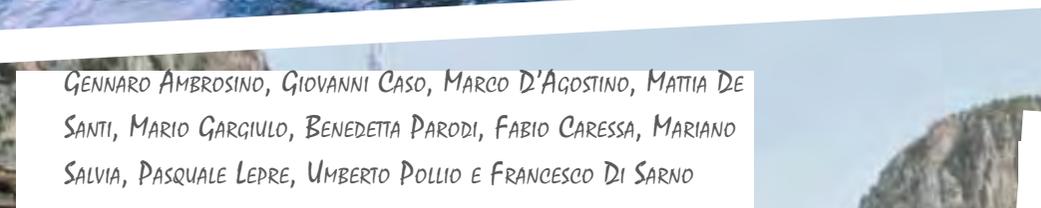
MARIO LABORANO, LUCA GARGIULO,  
GENNARO GARGIULO, LUCA CANGIANO,  
DONATO DELL'AQUILA, MARIANO SALVIA,  
MARIO GARGIULO, UMBERTO POLLIO,  
GABRIELE MASSA, FRANCESCO DI SARNO,  
NICOLA ASTARTIA, GAETANO GARGIULO  
PARTY ISABELLA PONTA & WERNER EBM



PASQUALINO, GAETANO, MARIO E COSTANZO

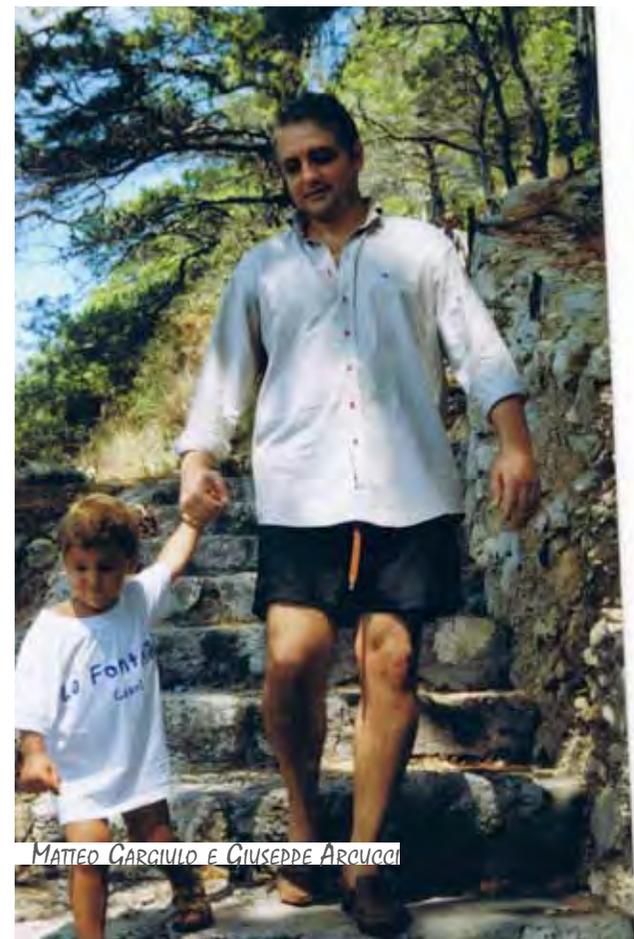


VECCHIA TABELLA "LA FONTELINA"



GENNARO AMBROSINO, GIOVANNI CASO, MARCO D'AGOSTINO, MATTIA DE SANTI, MARIO GARGIULO, BENEDETTA PARODI, FABIO CARESSA, MARIANO SALVIA, PASQUALE LEPRE, UMBERTO POLLIO E FRANCESCO DI SARNO

SALVATAGGIO DI UN PICCIONE DI FALCO  
PELLEGRINO DALL'ASSALTO DEI GABBIANI DA  
PARTE DEL PERSONALE DELLA FONTELINA



MATTEO GARGIULO E GIUSEPPE ARUCCI



UMBERTO POLLIO, THOMAS VERMAELEN, NICOLA ASTARITA,  
FABREGAS CESC, CIRO GAUDINO, GAETANO



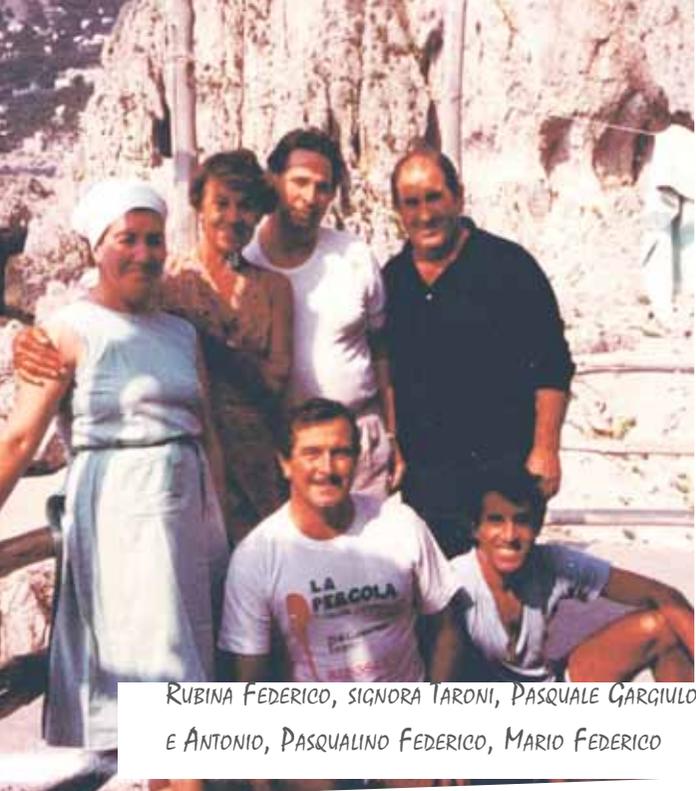
DONATO DELL'AQUILA, BRUNO VESPA, DOMENICO FERRARO, PAOLA SALUZZI, ANGELO INDELICATI, GAETANO



DONATO DELL'AQUILA, NESTOR CAPELLO, NANDO, ANGELO INDELICATI,  
GIOVANNI E GAETANO CON GIORGIO ARMANI,



ANGELO INDELICATI, GAETANO CON SILVESTER STALLONE



RUBINA FEDERICO, SIGNORA TARONI, PASQUALE GARGIULO  
E ANTONIO, PASQUALINO FEDERICO, MARIO FEDERICO



ANTONIO GARGIULO INTENTO ALLA PITTURAZIONE DEL SOLAIO



PARTY DEI 69 ANNI DI ENZO TROUTVEIN



FAMIGLIA GEI CON RUBINA, PASQUALE E COSTANZO



MELANZANA A BARCHETTA



APERTURA CHAMPAGNE CON IL BICCHIERE  
GENNARINO, NICOLA, GAETANO E FRANCO

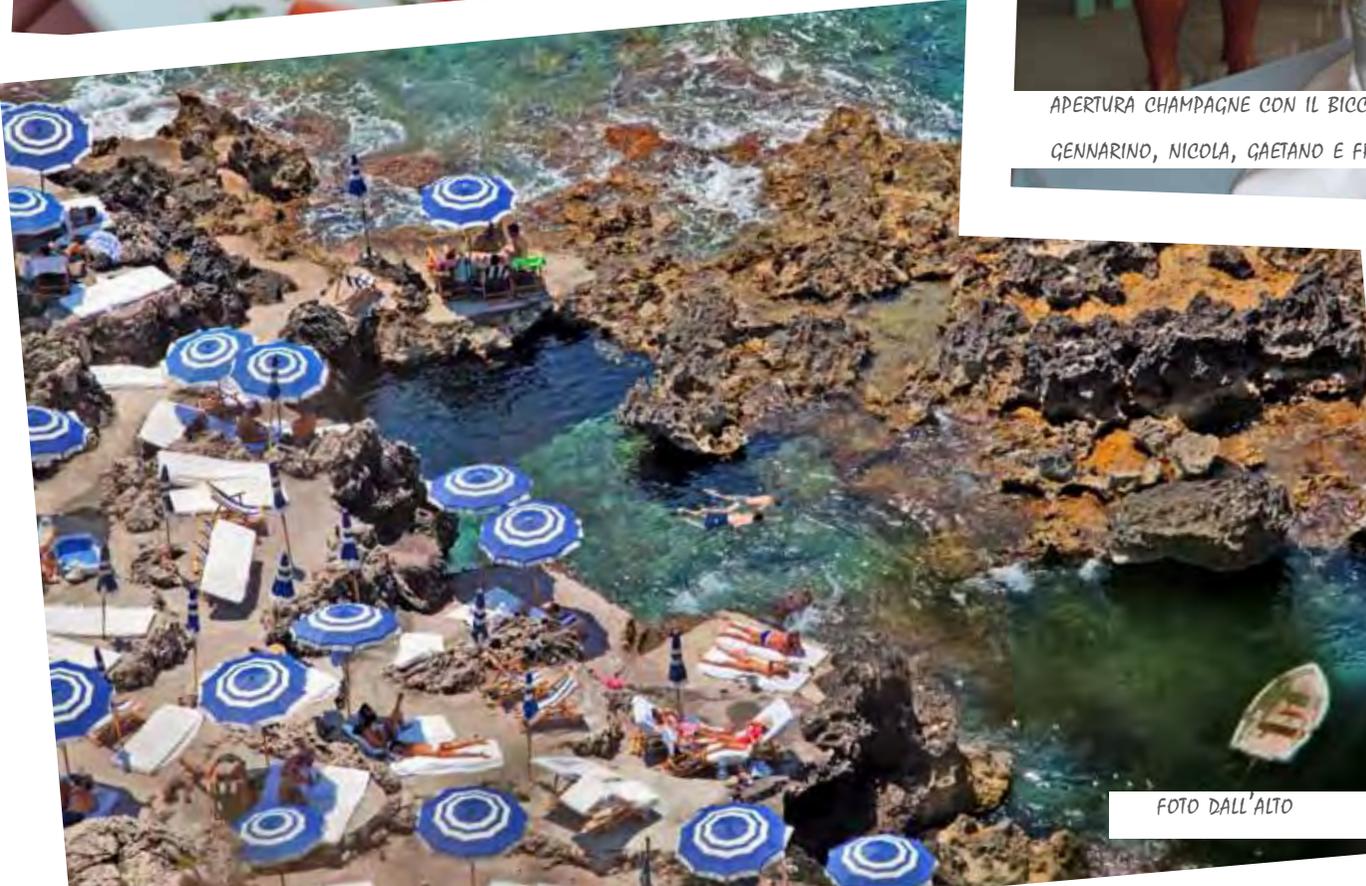


FOTO DALL'ALTO



VECCHIO TERRAZZO



ROSE TRA IL MARE E I FARAGLIONI... UN ALTRO PRODIGIO DI CAPRI! MA BISOGNA SCELGERE LA ROSA GIUSTA E FARLO CON AMORE. PER QUESTO HO SCELTO UNA MERMAID, UNA SIRENA, DI W. PAUL 1918, UN IBRIDO DI R. BRACTEATA, E ANCORA UNA R. BRACTEATA, ARRIVATA DALLA CINA A LONDRA NEL 1793 GRAZIE A LORD MAC CARTNEY E PER QUESTO CHIAMATA ROSA MACARTNEA. POI HO AGGIUNTO UNA ALBÉRIC BARBIER, UN IBRIDO DI R. WICHURAIANA CHE ALBERT BARBIER CREA NEL 1900 DEDICANDOLA A SUO PADRE E INFINE UNA NOISETTE COME CRÉPUSCULE PER GARANTIRCI FIORITURE DA APRILE A NOVEMBRE. BUONE ROSE A TUTTI!

*Stefania Perito*



Rassegna stampa



# Jan Moir

## Are you ready to order?

### ITALIAN SPECIAL: La Fontelina, Capri

pasta dish of the day, there is always a selection of fresh local seafood, including pezzogna, kingfish, octopus, tiny clams and sometimes wild prawns. For wine, there are chilled jugs of white sangria – the fruit helps to temper the coarse Caprese wine – or you can pick from an extensive list that has something for everyone, from a useful selection of Oltre Puiatti to magnums of Vintage Tunina.

To begin, we have the house antipasti. There are bowls of char-grilled artichokes, sweet peppers anointed with olive oil, spinach spiked with chilli and courgettes flecked with herbs. The choice is positively greed-making and everything is

cooked so precisely that each dish retains its own beautiful texture and individuality. It is simple, but fabulous. Pasta is cooked to the second, best perhaps with their light, fresh tomato sauce so adored by S, or a pile of sweet and juicy clams harvested from the Bay of Naples.

Eating these, while sipping cold wine and looking out at the sun sparkling on the rippling, emerald sea, knowing that our pezzogna is quietly crisping under a grill back in the kitchen, must be one of life's great experiences. Quite a few of the waiters are also fishermen, and they have an easy grace and quiet sense of self that is remarkable, in these seasonal, tourist-

packed circumstances. Using salt, oil and the fragrant lemons that grow in abundance here, a waiter called Gaetano mixes a green salad dressing at our table. It is perfect. You could never tire of this. Or could you?

Out in the bay, the super-yachts of the mega-rich lie at anchor like a drift of milky icebergs, as the Fontelina tenders putt-putt over to their sides to collect guests for lunch. With tans like oak varnish and gem-encrusted watches slung low on hairy wrists, the lurching yacht owners are a breed apart: proud to be part of the ostentatiously wealthy fraternity where non-millionaires need not apply. So it's interesting to note their detumescence when Roman Abramovich's monster 370ft yacht, Le Grand Bleu, silently hoves into view, so big that it instantly makes every other boat in the bay seem like a bath toy. Even its onboard helicopter looks like an ant on a soapdish. Cutlery is stilled for a moment or two. A few people laugh nervously.

"Where's my boat? I can't see my boat," a preening English voice suddenly cries from a nearby table. Listen, Popeye, I feel like telling him, if it's too small for you to see it, don't shout about it. Elsewhere, the

tables are packed with brokers from New York honking down their cell phones. Jeff back in the midtown office, while their wives nibble rocket leaves and imagine they look like Lindsay Lohan, there is a downside here, it is perhaps Fontelina in high summer is like Manhattan-on-Sea, with all the pleasure and terrible peril that such an influx brings. One moment you're savouring delicious, moist flavour of the beautiful cooked pezzogna – a fish native to the parts, but most similar to gilt-head br – the next you're fighting over a grille courgette with some sun-dried dame. 65th Street. Has she even heard of a Scottish elbow before?

"Is that like, what, some kinda pasta? No. It's like this. Whoomph.

Out in the bay, the big yachts circle sharks while we eat spooky-looking lemon sorbets with strawberry eyes and fruit hats. The placid waiters keep on smiling, safe in the knowledge that they're on the rocks, but in a really beautiful

■ *Ristorante La Fontelina, Località Faraglioni 80073, Isola di Capri. 00 39 081 837 0845. Lunch for two with wine £100. Open daily, lunch only, April-October, weather permitting.*

### THREE OF A KIND: Capri favourites

#### AURORA

Via Fuorlovado, 18, Capri town

There's a very good kitchen in this family-run restaurant, which is loved by celebrities. The atmosphere is as great as the food. Perhaps that's why Roman Abramovich hires it for his yacht parties.

**Cuisine** Accomplished classics

**Try** Pezzogna baked in salt

**Plus** Delicious extra-thin pizzas

**Minus** Cramped conditions

**Price** £60 for two, excluding wine

**Reservations** 00 39 081 837 0181

#### DA GIORGIO

Via Roma, 34, Capri town

A constantly packed favourite with the locals, who will always tell you that Giorgio's is terrific for seafood. Classic Caprese decor includes marine-themed napery and nautical paintings, reflecting views over harbour and sea.

**Cuisine** Very fishy

**Try** Choosing your own fish from the display

**Plus** Reasonable prices for Capri

**Minus** Deep-green tablecloths

**Price** £50 for two, excluding wine

**Reservations** 00 39 081 837 5777

#### LA PERGOLA

Via Traversa, Lo Palazzo, Capri town

Off the beaten track and with beautiful views of Vesuvius, this peaceful garden restaurant has extensive terraces lit by flaring torches at night.

**Cuisine** Innovative use of local ingredients

**Try** Lemon pasta and lemon soufflé

**Plus** Fewer tourists than usual

**Minus** Dizzying choice on absorbing wine list

**Price** £60 for two, excluding wine

**Reservations** 00 39 081 837 7414

Trencherwoman

[hottips@trencherwoman.com](mailto:hottips@trencherwoman.com)





**Our Favorite  
Beachside Eating  
Around the World**



Above, the view of the Capri coastline from La Fontelina; right, the Wauwinet Inn, on Nantucket; below, Zeebop by the Sea, in Goa.



**THE CARIBBEAN**

**ANGUILLA** *George's*  
So exclusive not even the tide can get in. The open-air restaurant is halfway along the most dazzling beach in the Caribbean, a crystal-clear, cobalt-blue cove with pearlized sand. The fish is so delicious it's love at first bite. (CAPRICORN.COM)

**SOUTH AFRICA**

**CAPETOWN** *Harbour House Restaurant*  
Get out of the city and take a fabulous drive along the precipitous coast. Book a window seat—on a tumultuous day the waves break against the windows of the restaurant. You can bring your own wine. And the seafood mountain (crayfish, calamari, grilled prawns, steamed mussels, seared tuna), said to be for one, will easily do two. (HARBORHOUSE.CO.ZA)

**FRANCE**

**GOLF-JUAN** *Tetou*  
Tetou, the great eating place of all the famous people in the 1940s and 50s, is best known for its bouillabaisse, rouille de mer, biguets, and homemade confiture. It's a family-run business and is still a hot spot—especially during the Cannes Film Festival. The local Domaines Ott rosé goes with everything. (33) (43) (42) (31)

**INDIA**

**GOA** *Zeebop by the Sea*  
The epitome of what a beach restaurant should be: wonky wooden tables in the sand, boards with the day's menu, merry staff, sun beds, and gaily painted boats on the water's edge. Don't miss prawn-and-crab-stuffed papadums, huge platters of lobster, pomfret, and kingfish; Kingfisher beer and chilled Sula white wine. (GOA) (HOTELS.COM) (RESTAURANTS)

**U.S.A.**

**NANTUCKET, MASSACHUSETTS**  
*Topper's at the Wauwinet*  
You can approach by boat, preferably with cocktail in hand. Situated on a remote tip of the island, the restaurant, from its gray shingles to its wicker chairs, is classic Nantucket. The menu—bay scallops, butter-basted local lobster, chilled oysters—speaks of the sea better than Herman Melville ever did, and there are more than 1,000 wines to choose from. (WAUWINET.COM)

**NEWPORT, RHODE ISLAND**

*Flo's Clam Shack*  
For fat-bellied fried clams, old-fashioned lobster rolls on sweet white bread, and Rhode Island-style chowder, Newport locals head to Flo's, a New England classic overlooking First Beach. Marked by a weather-beaten skiff, Flo's serves up classics with little adornment: order at the window, pay in cash, and wait for your paper plate to appear. (FLOSCAMSHACK.COM)

**GREECE**

**MYKONOS** *Panormos Beach Bar & Restaurant*  
Genuinely laid-back (you can loll on cushions at low tables), with understated chic. On a bit on the northern coast, Panormos is designed in trad Mykonos style combined with lanterns, palm trees, *olytes*, and a desert-camouflage net to shade the tables. Order caperititas or mojitos, ceviche, lava dip, mussels with ginger, chocolate soufflé. (MYKONOSBEACH.GR)

**IRELAND**

**COUNTY GALWAY**  
*Moran's Oyster Cottage*  
In a thatched cottage where Seamus Heaney feasted and was inspired to write his poem "Oysters," generations of Morans have been shucking mollusks for more than 250 years. Its patrons include the likes of U2 and Pierce Brosnan, the water glitters, swans float past, and you're a wimp not to drink Guinness. (MORANSOYSTERCOTTAGE.COM)

**ITALY**

**AMALFI COAST**  
*La Conca del Sogno*  
You can credibly arrive here only by Riva, preferably one from Le Sirenuse, in Positano. Tables swathed in white cloth are perched on a terrace overlooking a blowhole and a huge stone basin of seawater in which your lunch is swimming. Stay all day, snoozing off the crisp white wine made near Mount Vesuvius. Order "truffles of the sea" (fai), sweet clams), calamari, and pasta with zucchini—the local specialty. (CONCADELSONGNO.COM)

**CAPRI** *La Fontelina*

The Riviera on the rocks. Walk down past the intoxicating shops and blissful views of the island's coastline, on a steep path scented with thyme and rosemary. Don't walk back up unless you want a heart attack. White sun beds are laid out for the swim-eat-sun scenario. Order fried zucchini, olives, and fresh fish with olive oil, and a drop of Dolina Camina del Tabarro. (FONTELINACAPRI.IT)  
—VICTORIA MATHER AND KATHY LETTI  
with additional reporting from around the globe

**PLACES WE LOVE**

*La Fontelina is one of the world's most ethereal spots for passing a quiet afternoon in the sun and sea air*

**On Capri,  
Easy Does It**

**Y**ou are sitting at your table after lunch, gazing at the rocks and the deep blue water off Capri, feeling ready to shoo from the long meal and the hot haziness of the air. You are thinking that this is one of the only places left on earth where Sophia Loren and Clark Gable might be lying on the rocks today, taking the sun and shooting that scene from *It Started in Naples*.

Instead, you observe a tall, lithe Italian woman leave water's edge and approach the table next to yours. She is barefoot and wearing a big olive shirt over her black bikini. She arrives at her table and takes her seat, straddles it, really, with irreproachable grace. She says, "Ciao," in that clipped but chewy Italian way to everyone at the table, and then reaches over to take her baby from the older woman next to her. She holds the baby on her lap and tears a piece of bread for him. You notice the back of her shirt is damp; her long blond hair is dripping. You cast your glance to the floor by her chair and watch the drops of seawater make a dark circle on the wood. And



The only strenuous part is getting there: La Fontelina is at water's edge, at the foot of a cliff. You can hike down, dive off a boat and swim to shore, or hope to hitch a ride in on someone's dinghy.

next to that is a crinkled paper wrapper. It is unmistakable: from the skinny little Italian breadsticks, called *grissini*. You consider how many *grissini* wrappers are being ritually scrunched or folded at that moment in restaurants all over Italy. This particular wrapper looks just right, lying there on the wooden floor. It is part of a montage, with the puddle and the grains of sand on the wood and the deeply tanned ankles of the Italian family. No need for Loren and Gable to make Capri what it is—romantic, lusty, earthy—but you have to know where to look.

La Fontelina is an escape from all that is civilized and overdone on this island. Capri's piazzetta is like an opera set, and the town,

with its tiny passageways and smart boutiques, is cute and worldly. Not so the casual, breezy, al fresco dining terrace of La Fontelina. It doesn't look like much: rocks, concrete, bamboo. And it can be only vaguely defined as a restaurant. It's rather a kind of old-fashioned bathing club with a flimsy-looking restaurant built at the foot of a sheer cliff. With a wooden frame and bamboo roof, La Fontelina looks like the nest still breeze will blow it out to sea—which *does* happen regularly. (A hurricane demolished the place a few winters ago.) The practical *capresi* deliberately jerry-build these shoreside places precisely because the African siroccos and winter storms will invariably tear them down. And so, as rickety and insubstantial as La

ately the rocks make for clearly defined territories.

Everyone gets lazy, lulled into a summer stupor by the Mediterranean sun. A woman rolls down her black-and-white polka-dot one-piece to her waist, the better to tan herself. The man she is with is wearing one of those legendary eensy bikinis, and he carries a green leather shoulder bag. Occasionally someone gets up from a mattress to cool off under the outdoor shower, or to find refuge from the sun and glare upstairs at the restaurant bar. Young people congregate by the ladder on the swimming platform, chattering and draping a leg over the railing while they wait their turn for a swim. The eddying water is sometimes so turbulent (from yesterday's storm) that a simple "dip" isn't possible. The sea trapped between the clusters of huge rocks whooshes and swells with awesome force, so that anyone who descends the ladder has to move directly into the center to avoid being lifted onto the crags. And there's a rhythm to getting out: The only way is to take a position of readiness in the water and wait for the right size swell to come up behind you and carry you practically right up the ladder.

The drama is mesmerizing, but Pasquale may be cooking up something good for lunch, so you rouse yourself and head upstairs. You pick a table that faces the sea and order a bottle of San Pellegrino, along with some chilled white *caprese* wine, which is usually served in a water glass, not a wine glass. Your waiter may not bother to offer you a menu, but he can point out to you—of course—which of his brothers or cousins caught the fish you have ordered. What else is fresh today? All kinds of vegetables from the garden out back (but how do they manage to grow anything in the rocks?). It suddenly occurs to you that *insalata caprese* actually means "salad of Capri"; it's not some urban restaurateur's invention. There are two luscious halves of tomato on your plate, with chunks of tender mozzarella, all drizzled with dark green olive oil and sprinkled with whole basil leaves. It is the only truly good *insalata caprese* you have ever had. The *risotto dal pescatore* (seafood risotto) arrives steaming; the rice with shrimp, mussels, and octopus has been tossed with the appropriate Neapolitan dose of some red-hot spice, and you anticipate the worst, but finally, it is just right. The wine and the *grissini* help. Then you finish with the sweet white peaches that are so incredibly fragrant; they are marinated in wine and sugar. You eat this with a big spoon, like a child, and look toward the Mediterranean. The sea and the sky are the same color now. —Janet Carlson Freed

*Diane Fries*



LIMITED EDITION COLLECTION

BEVERLY HILLS  
450 North Camden Drive  
(213) 273-3431

PALM BEACH  
Worth Avenue—Via Mizner  
(407) 655-9070

PALM DESERT  
73-111 El Paseo  
(619) 773-4472

SAN FRANCISCO  
120 Maiden Lane  
(415) 397-3165

HOUSTON  
Galleria II  
(713) 621-0081

Also available at better retailers.

Nr.5/1988 6.Jahrgang Einzelpreis 15,00 DM Schweiz sfr 15,00 Österreich öS 120 1Y20323F

# ALLES ÜBER WEIN

ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR · REISEN · GASTRONOMIE



Chablis · Wein und Gesundheit · Burgund · Trollinger · Alles über Port · Lachs  
Lagenqualität und Weinqualität · Gumpoldskirchen · Sekt und Flaschengärung  
Rhein Hessische Winzerportraits · König des Beaujolais · Ruhm des Rums

# Menschenskinder

ist sowohl glänzender Koch als auch charmanter Flaudester in Sachen Kochbücher. Zudem ist er Vice-President des «CCC».

Neu im Club: Zhao Minyun und Zuang Qixu. Die Küchenchefs aus der VR China wurden von einer vielköpfigen Delegation begleitet - vom Dolmetscher bis zum Funktionär war praktisch alles vertreten. Die beiden liebenswürdigen, wenn auch «sprachlosen» Chefs (denn wer spricht oder versteht in unseren Breitengraden schon Mandarin!) zeichnen in Pekings «Halle des Volkes» für die Speisung von Zehntausenden verantwortlich. Die «Hall of the People» ist ein einziger Superlativ: 170.000 m<sup>2</sup> Grundfläche in vier Geschossen, 1959 in nur 10 Monaten Bauzeit errichtet. Jede der 300 chinesischen Provinzen verfügt in diesem Refugium über einen Raum, dessen Einrichtung typisch für die jeweilige Region ist. Es gibt 300 Bankett-Räume, 158 Köche - darunter immerhin sieben weibliche - und - wen wundert's - Hilfstuppen en masse.

Im Rahmen eines verstärkten Ost-West-Dialogs sollen die «CCC»-Mitglieder 1989 offenbar lernen, korrekt mit Stäbchen zu essen. Denn die chinesische Delegation lud den «CCC» für das nächste Jahr offiziell nach Beijing - sprich Peking - ein.

## Capri

Das waren noch Zeiten: Roms Kaiser Augustus schenkte 29 v. Chr. seiner Lieblings-Tochter Julia die Insel Capri als Morgengabe. Anlaß: Das damals noch lieblich-züchtige Töchterlein hatte sich am Ende herrlicher Insel-Ferien unsterblich in das felsige Eiland verliebt. Zuvor mußte seine Majestät allerdings noch fix einen Handel abschließen und erst mal Capri gegen Ischia tauschen, denn nur diese Insel zählte damals zu seinen Latifundien. Aber auch gekörnte Väter werden schon mal schwach, wenn es sich um Wünsche ihrer Liebblingstochter handelt.

Die Liebe zu Capri übertrug sich auch auf Julias späteren Herrn und Gebieter, Kaiser Tiberius. Der zog sich in den letzten 10 Jahren seines Lebens - von anno 27 bis 37 unserer Zeitrechnung - aus dem dekadenten Rom auf die traumhaften 10 Quadratkilometer Gebirge im Golf von Neapel zurück; allerdings ohne sein ebenso intrigantes wie liebesfähiges Weib Julia, die er vorwiegend verbannt liebt. Noblesse oblige: Ehe Tiberius nach Capri emigrierte, sorgte er für eine stan-

degemäße Behausung und schuf mit der Villa Jovis ein imposantes Refugium. Ein pfiffig ausgetüfteltes System von Spiegel-Reflektoren morste dem Kaiser per Lichtsignal in etwa 10 Minuten herüber, was in Rom Sache war. Und ebenso zügig gelangten Tiberius' Befehle nach Rom, wer nicht spurte, wurde nach Capri zitiert. Einem Oudit zufolge ließ Tiberius auch schon mal besonders üble Intriganten von den Mauern der Villa Jovis 200 Meter tief ins Meer stürzen.

Noch heute zählt ein Besuch dieser Ruine zur schweißtreibenden Pflichtkur eines jeden Capri-Besuchers, denn diese historische Stätte ist nur per pedes zu erreichen.

Doch nach Kultura winkt Kulinaria.

Daß ich Raffaele Augusto und seine Pinte «Da Augusto» direkt unterhalb der Villa Jovis so sehr schätze, hat nicht nur etwas mit seinen Kochkünsten zu tun. So wie ihn habe ich mir immer einen römischen Imperator vorgestellt: männlich, souverän und dennoch herzlich. Aber vielleicht liegt es auch daran, daß mein «Augusto Imperatore» häufig den besten Wein der Insel keltert. Unterstützt von Tochter Rosita und Raffaele jun. brilliert Maestro mit leckerem geschmortem Kaninchen, gegrilltem Bocca d'Oro (einem Mittelmeerfisch) in delikatsäuerlicher Salsa verde, etlichen Pasta-Varianten und zum Dessert mit Pfirsichen aus eigenem Garten in Vino bianco. Nach einem Abend bei Augusto beginnt man zu verstehen, warum Globetrotter aus aller Welt in den letzten Jahrhunderten dem Reiz dieser Insel Tribut zollten. Die Palette reicht von Oscar Wilde bis zu Wladimir Iljitsch - genannt Lenin - und von Jacqueline Onassis bis zu Frank Sinatra.

Heutzutage ist es allerdings recht schwierig, Capri ungestört Reverenz zu erweisen. Denn bereits vormittags werden sie angeländert, die Legionen von Eintags-Touristen. Doch Not macht erfinderisch, und so flüchten erfahrene Insel-Urlauber rechtzeitig in jene Bodebüchten, wo Transistor-Radios und Lunchpakete auf dem Index stehen. Traumhafte Enklave: Das «La Fontelina» bei den Faraglioni. Hier zelebriert ein vielköpfiger Familien-Clan unter der Leitung von Big Boß Pasquale und Küchenfee Rosalia Dienst am Gast at its best. Man kann in Ruhe baden, relaxen - und vor allem ganz erstklassig speisen. Zur Auswahl stehen neben fangfrischen Langusten und anderen Meeresfrüchten eine Bohnensuppe, die das Herz eines jeden Suppen-Kaspers höher schlagen läßt. Hinzu kommen Super-Cannelloni gefüllt mit Mozzarella sowie Capris beste Torta di Mandorle. Die mit frischen Früchten krenzte Sangria weiß oder rot ist im wahrsten Sinne des Wortes umwerfend - und garantiert erholsamen Mittagsschlaf.

Trotz Erge und Hitze sowie dominierend anglo-amerikanischem Idiom ist Antonio de Angelis' «La Capannina» eine empfehlenswerte Adresse. Top-Vorspeise des Hauses: Pappardelle al Funghi - breite Bandnudeln, gekochter Schinken und Champignons in Sahnesauce, zart mit frischen Kräutern gewürzt. Sehr gut auch die Peccata alla Pizzaiola, hauchdünnes Kalbfleisch, an einer pikant mit Knoblauch abgeschmeckten Tomatensauce, dazu in Butter gedünsteter Spinat mit Parmesan. Zum Abschluß unbedingt probieren: Tiramisu.

Die Weinliste bietet einige beachtliche Kreszenzen zu vernünftigen Preisen. Doch wie mit den teilweise edlen Gewächsen hantiert wird, erinnert fatal an Enrico Rastelli in Höchstform. Unter Dekantieren versteht die Brigade um Chef de Angelis ein schwingvolles Entleeren des Flascheninhalts in eine Wasser-Karaffe billiger Ausführung - selbst wenn es sich um einen 71er Brunello di Montalcino handelt. Entsprechende Reklamationen werden achselzuckend nach dem Motto registriert: noch so ein meschugger Weinfrak.

Insbesondere bei Vollmond empfiehlt es sich, einen Abend am Arco Naturale einzuplanen. Das «Le Grotte» bietet neben hausgemachtem Schinken und knusprig gegrillten Hähnchen einen traumhaften Blick auf die Irlichter der vielbesungenen Capri-Fischerboote.

Böse Zungen behaupten, bei Eduardo im «La Savardina» trafe sich ausschließlich die deutsche Kolonie. Stimmt aber nicht. Im Gegenteil: Viele Caprienser ziehen an Sonn- und Feiertagen sowie bei Familienfesten mit Kind und Kegel rauf zu Eduardo, um sich von Tochter Angela freundlich bedienen und vom Chef köstlich bekothen zu lassen. Eduardo ist ein Original, in seinem Kräutergarten tummeln sich bis zu 150 Stallhasen und erst unlängst drehte das italienische TV ein Feature über ihn.

Latest News: Capri wurde D.O.C.-Region. Ein durchschnittlicher Roter, aber ein aromatischer, spritzig-fruchtiger Weißer dürfen nunmehr die begehrte Auszeichnung auf dem Etikett führen. Preis beim Einzelhandel: ungerechnet knapp 8 Mark. Preis in den Restaurants: ca. DM 14,-. O bella Italia!



ECLIPSED, FORGOTTEN, LOST IN THE FIFTIES?  
NOT A CHANCE. STEP ASHORE AND  
BASK IN LA DOLCE VITA OF A TWO-THOUSAND-  
YEAR-OLD ITALIAN CLASSIC.

## Back in the High Life CAPRI

As usual there's a cloud over Vesuvius and the rest of the sky is bright blue. It's a funny thing, something you tend to remember. Perhaps because Napoleone the boatman remarked on it, said the cloud is always there, and so, as the hydrofoil skims along past the volcano toward Capri, you make a mental note: check to see if it's still there on the return trip. (It will be.) You imagine the little tiny white puff hovering over Vesuvius almost two thousand years ago when the emperor Tiberius made the same trip. He was one of the first to be seduced by Capri. He stopped for a visit and never returned to Rome. Instead, he built himself a dozen imperial villas on the island, and from these he ruled the Roman Empire during the last years of his life.

BY JANET CARLSON PHOTOGRAPHS BY WALTER BATTISTESSA



In the sixties all Italy swooned when Peppino di Capri (left), the Frank Sinatra of Capri, crooned "Let's Twist Again," "Forever," and "Diana." A native *caprese*, Peppino lives in a hilltop villa with his wife, Giuliana, and their children, Eduardo, 8, and Dario, 2.



Formerly a private villa, La Scalinella (center) is one of Capri's smaller deluxe hotels; the poolside grill is a peaceful lunchtime spot in the shade of the pineta. Left: Elizabeth Sammer, a Colombian visitor, cools off in the surf at La Scalinella, Capri's only sand beach.

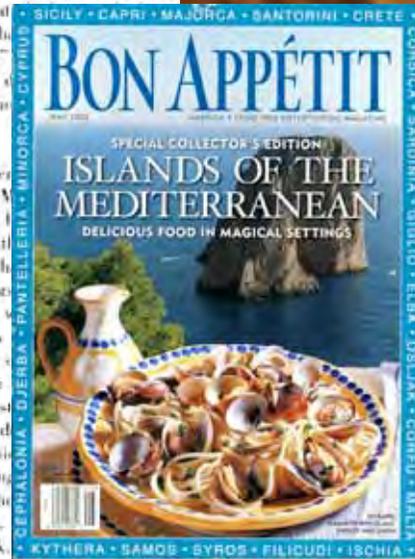
ward. "It's like painting the Swiss Alps—they look like the cover of a chocolate box if you're not careful." The distinctive texture her paintings captures Capri unmistakably perfectly, with that light. She gets the light with a palette knife. "I work in her studio at Ca' Palazzo Ignazio in Capri, named for father."

Had Countess Cerio when Douglas and Y her canvases might lish, seven place as it would probably not be the piazza. She adds: You might meet up 11 a.m. on her way from the sea to Ca' choose Capri, if you appreciate it best early and late. I go d and come back up m one else is just going crowds. Anyway, th you stupid, I think, evenings before dark. siders her words carefully here, "it used to more elegant and interesting. In the days Axel Munthe and Somerset Maugham a Heyworth and Garbo and Gable. . . ."

In the thirties, *caprese* society took on decidedly glamorous, international air. Cl Italian aristocrats and American actors join the intellectual crowd, and the place became enlivened with "a touch of madness," Countess Cerio says. "The piazza was incredibly elegant. People would come down t steps and make their entrée. They were wo derfully eccentric, but not tacky, you kno good original people."

After the Second World War, the glamo revived. In the fifties, Sophia Loren at Clark Gable filmed *It Started in Naples* a romanticized Capri for the rest of the worl

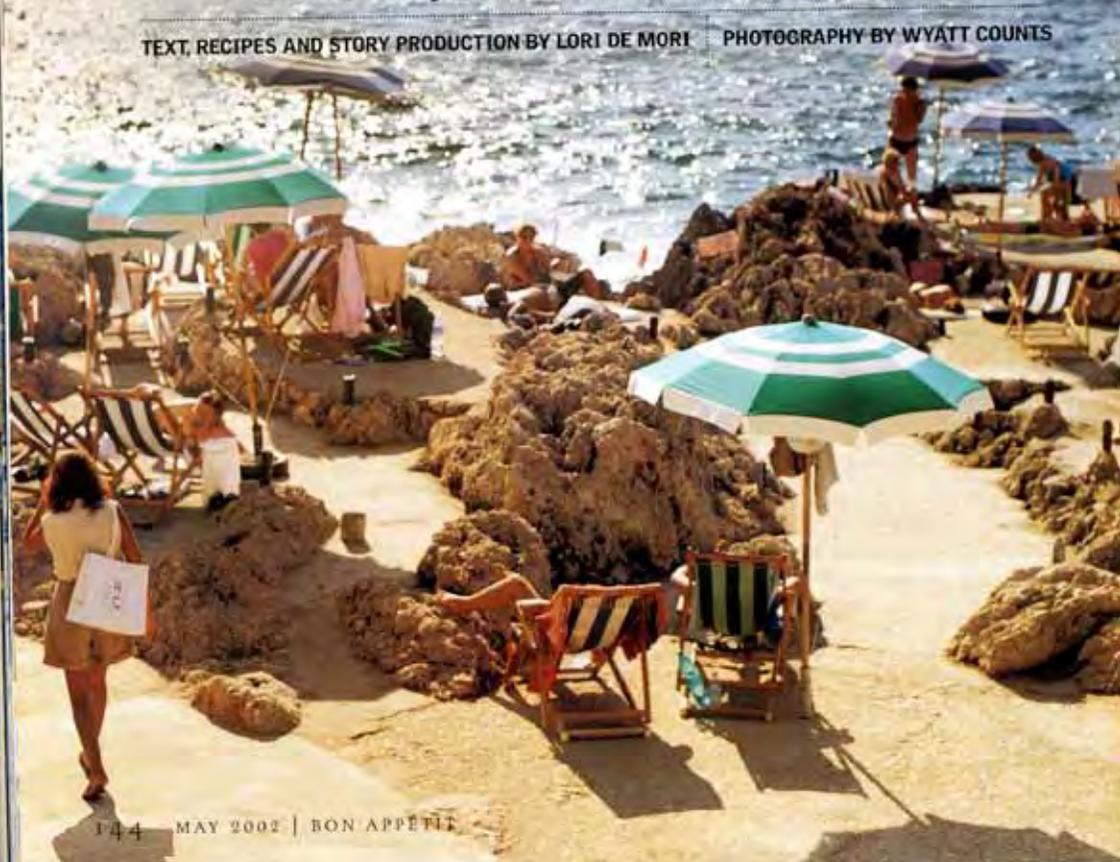
"People came here to disappear, not to s and be seen like in St. Tropez," says Micha Milstein, an Australian attorney who has been coming to Capri since he was a boy. "I always associate the South of France with *Catch a Thief*, but in reality, the place totally different now. The Côte d'Azur ruined, it's a farce," he grumbles. "On th other hand, when I sit on the rocks at I Fontelina and look out on this sea and th Faraglioni, I see the fifties; I see Marcel Mastroianni films. You can't find this amb ence anywhere else, and you can't mistake for any place in the world." Indeed, in mar ways, Capri of the late eighties looks an feels like Capri of the fifties: those taxis, ar

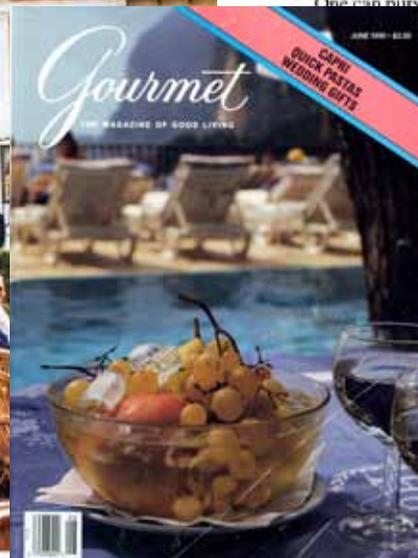


# ITALY CAPRI

In this jet-set capital of glamour, and romance, lemons are the real stars. You'll find them appearing in dishes savory and sweet—and even in the local liqueur.

TEXT, RECIPES AND STORY PRODUCTION BY LORI DE MORI PHOTOGRAPHY BY WYATT COUNTS





CLOCKWISE FROM ABOVE LEFT: GRILLED FISH WITH LEMON AND FENNEL (RECIPE ON PAGE 140).  
 ♦ LA PIAZZETTA, THE MAIN SQUARE IN CAPRI TOWN. ♦ ICE CREAM AND LIMONCELLO FOR SALE IN THE TOWN OF ANACAPRI. ♦ CAREFREE DINING AT CAPRI TOWN'S LA FONTELINA.



rated bedrooms that are nicely secluded with private terraces. A few steps up from the villa is a pretty restaurant where you will find the best cheese crêpes and *ravioli caprese* (ravioli stuffed with cheese, eggs, and herbs) on the island.

One can pursue Via Tragara to its almost inclusion at winding flights to Punta Tragara and *La ristorante bagni*, probably a popular bathing spot. Boats in Marina Piccola, across the bay, guests can be collected from the greatest frustration must be water, water everywhere, difficult to reach, but here, at least, an imaginative arrangement of concrete terraces dotted among steps and ladders descend deep clear water. The result is no more than a rush of numbers. The open kitchen is full of cauldrons full of pasta, eggs, and on the windowsill is a tray of marinated anchovies, *calamaretti*, asparagus, and mushrooms, as well as myriad salads and scarlet lobster. To add to the meal, one can watch the chugging by in their blue

boats heaped with nets and multicolored floats. Very likely, they have just delivered the catch.

An alternative restaurant in the same area is DA LUIGI, also with sun terraces and swimming from the rocks but quieter and somewhat more formal than La Fontelina. Although we didn't eat there, a reliable source says Da Luigi serves excellent fish and wonderful pasta.

A trip around the island by boat is ideally accomplished on a yacht equipped with a dinghy. The public sightseeing boats are something of a hazard, packed as they are to capacity, and the private motorboats sufficiently powerful to make the journey in comfort tend to be too big to get inside the grottoes. From our motorboat we caught but a tantalizing glimpse of the Grotta Verde, one of the loveliest of them all. I would, in fact, urge you not to circle the island in any vessel but to visit the best of the coast at your leisure by renting a small motorized rubber boat or kayak from the offices of *Bagni le Sirene*, at Marina Piccola. (The telephone number is 83.70.221.) The most spectacular portion of Capri's coast stretches from Marina Piccola toward the island's extreme southwestern tip at Punta Carena: an unforgettable fantasy of crags, crowns, horns, heads, and steeples, all rising into the sky like the crest of a petrified wave.

After such a sight, the Grotta Azzurra, on the tamer north coast, is a devastating anticlimax. Visitors are unloaded into small manned boats, which are rowed up to the pay desk. Once we were inside, our skipper regaled us with "O Sole Mio," and then his colleague, another Caruso in those acoustics, gave voice to "Santa Lucia"—while a bobbing mass of boats awaited admission at the mouth of the cave and a cruise ship basked at anchor. If you feel you haven't seen Capri without visiting the Grotta Azzurra, the best solution is to get to it overland, and early in the day.

The art of enjoying Capri is essentially one of timing. Staying on the island—out-

side of July and August, which must be avoided—one can easily gauge the hour at which to visit the best of the sites and take in the best of the views. Early and late in the day, early and late in the season are the crowd-dodger's watchwords. Most of the hotels open for Easter and stay open into October, and those times of year are ideal for realizing the therapeutic joy of walking on Capri. Still, nobody could expect this island to be deserted. People have always been a part of Capri, and this famous beauty continues to welcome all comers.

#### Hotels

Grand Hotel Quisisana  
Via Camerelle, 2  
80073 Capri  
Tel. (081) 83.70.788

Hotel Gatto Bianco  
Via Vittorio Emanuele, 32  
80073 Capri  
Tel. (081) 83.70.446

Hotel La Brunella  
Via Tragara, 24  
80073 Capri  
Tel. (081) 83.70.122

Hotel La Scalinatella  
Via Tragara, 10  
80073 Capri  
Tel. (081) 83.70.633

#### Restaurants

Al Grotfino  
Via Longano, 27  
Tel. 83.70.584

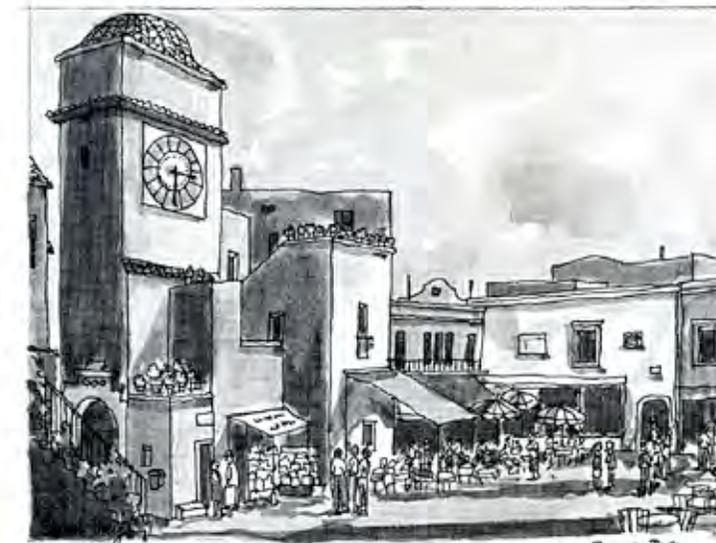
Da Gemma  
Via Madre Serafina, 6  
Tel. 83.77.113

Da Luigi  
Strada ai Faraglioni, 2  
Tel. 83.70.591

La Capannina  
Via Le Botteghe, 14  
Tel. 83.70.732

La Fontelina  
Località Fontelina  
Tel. 83.70.845

Ristorante Casanova  
Via Le Botteghe, 46  
Tel. 83.77.642 ♦



Doone Beal writes frequently about island destinations for GOURMET. An Englishwoman, she has a particular fondness for islands, believing that their isolation lends them a special character all their own.



La Fontelina« am Fuße der Faraglioni-Felsen ist »Royal Enclosure« für Antje und Marlis, Gaston und Helmut

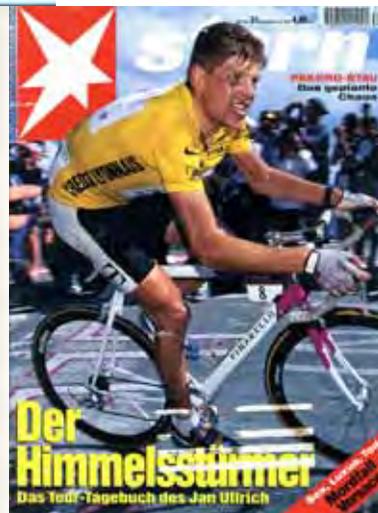


ziemlich müde Typen sind. Christophs Papa brüllt vor Lachen, die Mama zeigt ein wenig enttäuscht auf die Agaven. »Bei mir sind die nicht so mickrig- und Oleander haben wir in Aurich auch.« Foto-Klicks von der Aussichtsterrasse auf die haarnadelkurvige Via Krupp und das marmorweiße Denkmal des Capri-Besuchers Lenin: »Der alte Industriekapitän Friedrich Alfred Krupp und der Kommunist Lenin; Capri hat vorgemacht, was »Urlaub für alle« bedeutet«, lüstert Maurizio.

**C**hristoph hat die drei spitzen Faraglioni-Felsen, das Inselwahrzeichen, im Objektiv und macht eine Entdeckung: »Da unten zwischen den Felsen liegen ja Leute!« Aber der Reiseführer läßt gar keine Fragen aufkommen: »Im Restaurant neben unserer Bushaltestelle ist Ihr Mittagessen arrangiert: Capri-Salat mit Tomaten und Mozzarella, danach Lasagne, das kennen Sie ja sicher alle. Mahlzeit!«

Unten zwischen den Felsen macht sich Marlis eben tischfein. Mit Seidenpareo über dem schneeweißen Designer-Swimsuit und einer frischen Lage Lipgloss verläßt sie das leinenbezogene Matratzenlager, das Alberto im exklusiven Strandbad-Restaurant »La Fontelina« auf winzigen Zementplateaus für seine Capri-»Habitués« richtet. Bruder Tonino führt auf der strohbedeckten Terrasse über den Umkleidekabinen der Insel bestes Restaurant: Capri-Salat gibt es auch bei ihm, nur heißt er hier »Insalata Caprese«, ansonsten werden aus der offenen Edelstahl-Küche reichlich Linguine mit Hummer, Langusten und Scampi geschleppt oder Goldbrussen, im Ofen geschmort mit süßen Kirschtomaten. »Bei den Fratelli wird man schnell mal 100 Mark am Tag los«, sagt Marlis mit rügendem Unterton, »aber dafür ist man hier unter sich.« →

»Oleander haben wir in Aurich auch.« Beliebter Punkt für Knipser und Videofilmer ist die Aussichtsterrasse in den Gärten des römischen Kaisers Augustus



Der Himmelsstürmer Das Tod-Tagebuch des Jan Ullrich

...ji und Amalfi, auf dem Weg ein Zwischenstopp in einer im Schwarz... das Ganze für 600 Mark... »Ist doch toll für jeder noch nie hier... Christoph ist 20, lernt Bankmann und ist mit Eltern... ruder von Aurich ange... Nylon-Bermudas über... rellaweißen Beinen, mit... all-Kappe oder dem... standenen 12 000-Lire-

## Die Côte d'Azur erleben, Capri nicht

Die Hamburgerin Marlis kommt jedes Jahr für fünf Wochen nach Capri – danach fährt sie an die Côte d'Azur

Ferrat an Frankreichs Côte d'Azur ist ihr Sommer-Standardprogramm. »Ohne die Côte würde ich überleben, ohne Capri nicht«, gesteht sie seufzend beim zweiten Cappuccino. Den nimmt sie gewöhnlich gegen neun auf der »Piazzetta«, dem intimen Plätzchen Umberto I. Capris meist proppenvoller Kontaktloft mit seinen drei Nobeleale-fés zwischen »Trussardi«-Boutique und »Tod's«-Schuhshop ist »ein must in Sachen Sehen-und-Gesehenwerden«, sagt Marlis, aber man muß sich dringend an ein paar Regeln halten: »Bester Blick aufs Publikum und bester Bellini in der Bar »Tiberio« – das Ganze aber nie nach halb zehn morgens und nie vor halb sieben abends. Da bitte! Es geht schon los...«

Es schüttelt Marlis ein bißchen, als sie sich mit ihrer großen Leinenbadetasche erhebt, die Armani-Brille vor die Augen und den breitrempigen Strohhut fest aufs Blondhaar preßt: »Wir sehen uns gleich unten in der »Fontelina«. Ciao!« haucht sie gehetzt und verschwindet in den Gassen hinter der Piazzetta. Sekunden, bevor ganz andere Capri-Gäste die Bühne betreten.

»Sonnenland Italien« haben die 31 Friesen bei einem großen norddeutschen Busunternehmen gebucht. Acht-Tage-Reise über Südtirol nach Sorrent, dort drei Tage Aufenthalt mit Ausflügen nach Capri,

Sonnenhütchen, Handycam oder Billig-Knipser wie eine Waffe in der Hand, stürmen sie hinter ihrem Reiseführer über die Insel wie geklonnte Wiedergänger der gut 15 000 Tagestouristen, die zur Zeit jeden Vormittag von den Fähren aus Sorrent, Ischia oder Neapel in endlosen Schlangen auf die Mole unten in Marina Grande gespuckt werden.

**A**uf der Piazzetta bitte nicht stehenbleiben«, ruft Maurizio, der Guide, und wedelt mit dem Föhnchen: »Anweisung vom Bürgermeister wegen Verstopfungsgefahr.« Dann jagt er seine Truppe durch Capris Edelschopping-Gasse, vorbei an Gucci und Ferragamo, wo langbeinige, maßbraune Verkäuferinnen ihr demonstrativ den Rücken zuwenden beim Polieren der feinen Glasvirtanen.

Demonstrativ verweist ist auch die vornehme Bar-Terrasse des »Quisisana«, Capris verbodnem 5-Sterne-Grandhotel, wo nach 7 Uhr abends kein Olivenkern mehr zu Boden fallen kann zwischen all den Schönen, Reichen und Schwulen. Doch Maurizio hat die Gruppe in der Mittagshitze schon bis zu den Gärten des römischen Kaisers Augustus geschleust, reicht Kapern und wilden Baldrian herum, der hier »einfach so wächst, weswegen wir Südtaliener bekanntermaßen



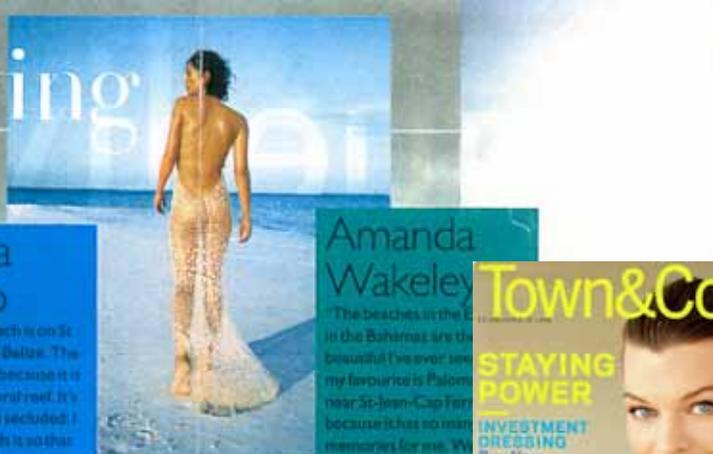
Hier kennt jeder jeden – und man bleibt unter sich: Das exklusive Strand

Spaß für die Gäste aus den Bussen: In den Touristen-Trattorias gibt es napolitanische Lieder zum Tanzen und Mitsingen



»Auf der Piazzetta bitte nicht stehenbleiben!« Aber ein Foto vor dem berühmten Glockenturm gehört einfach dazu





## Rifat Ozbek

"My favourite beach is Patara in Turkey on the Aegean coast. You can only reach it by boat. It's very secluded, very isolated and unspoilt. I spent a lot of time there in my childhood."

## Paloma Picasso

"My favourite beach is on St George's Cay in Belize. The sea is very warm because it is protected by a coral reef. It's very unspoilt and secluded. I hope nobody finds it so that I can go back and enjoy it."

## Bruce Oldfield

"I love the windswept, craggy beaches of the Atlantic coast of Barbados such as Bathsheba, a far cry, a blessing relief and a good hangover cure from the silky smooth St James on the Caribbean side of the island."

## Selina Blow

"My favourite beach is on my uncle's island, Taprobene, 100 yards off the coast of Sri Lanka – you just walk across in shallow water to get to it. I'm a very shy swimmer and there's a little cove where the waves are modest and barely come above one's knees. It's surrounded by lots of smooth black boulders so you can avoid the crabs."

## Honor Fraser

"I love cold and windy beaches. I hate beaches in the sun. My best time on a beach was on Long Island a week before Christmas when I was staying in a beach house and there was a massive storm – it was really exhilarating and invigorating."

## Calvin Klein

"My favourite beach is on St Barts"

## Ben de Lisi

"I can't decide which is my favourite beach – I have four: Grande Saline in St Barts – it's beautiful, the ocean is so clear, and there's lots of foliage, which I love. Ela in Mykonos – you can have a good time there, the food is great, and yet it's tranquil and comfortable because the beach is so wide. There is lots of bougainvillea and I always run into friends there. Princess Margaret beach on Bequia is for lovers – it's beautiful, and the water is calm because it's an inlet. And I love the beach at Fontelina in Capri – rock rather than beach – there are mattresses to lie on and the restaurant which brings you peaches in wine. It has a great view of the Faraglioni rocks and its blasé chic is just so glamorous..."

## Anouska Hempel

"My favourite beach is Macaroni on Mauritius. Wild, red parties in the rain and big, huge log fires, burning embers glowing at dawn, the whistling wind, extraordinary waves, and the beautiful sea in the world. Walking on the beach alone or with friends, or just being there. Huge fun, fantastic company and very isolated – perfect."



## Amanda Wakeley

"The beaches in the Bahamas are the beautiful. I've never seen my favourite is Palom near St-Jean-Cap-Ferr because it has so many memories for me. We had our pre-wedding date there. It's got the most beautiful outlook – on the hills of Eze behind one direction, all the Grande Corniche Monaco as night, look other way you've got beautiful Cap Ferrat. Euzemas you get out of plane or boat and you be careful not to stamp on the shell. They are completely untouched. I went last Easter, and the year before last, it's complete."

## Town & Country



islands, beach and ocean, incredibly clear blue water and very shallow so you get that lovely aquamarine colour for miles on end."

## Kirsty Hume

"My favourite is Ayr beach in Scotland because it's where I grew up and always brings back a million memories. It's unspoilt and rocky but has lots of sand dunes. It's windy – Scotland is always very windy – and it never gets crowded. Not many people go sunbathing or sailing there, it's not like England."

## Manolo Blahnik

"My favourite beaches are the ones on the Atlantic coast of Morocco. They're vast, very wild, unspoilt and empty."

## Amanda Harlech

"Harlech beach is 360 degrees and 20 miles of perfection, go there every year. It's isolation with a limitless horizon, and it does all the good that that kind of purity does to you. It's almost uncomfortable because it's vast but, by the time you get back to London or wherever you're completely recharged. I think beaches are about so as well, big waves: if a storm runs in you can have some! I take my horses down, ride the beach and do all that cantering-in-the-sea thing."

## Patrick Co

"My favourite beach the one at Amanpulo in the Philippines which has a beautiful coral reef."



"Capri is one big rock. Jump off the boat and you're swimming in the water. There is no danger of sharks. I have been coming here for thirty-eight years. When I was eight years old, I didn't realize how beautiful Capri was. I didn't appreciate any of the ancient aspects of the island. When I turned sixteen, I finally began to see the light – the Capri light." — AMERIGO LIGUORI

"There were so many people, especially foreigners, visiting Capri on their yachts: Onassis with the *Christina*. Charles Revson with the *Ultima*. These were huge boats at the time, full of great people. Callas and Churchill, Jackie and Lee, you name it." — VALENTINO

"La Fontelina was and still is my favorite beach, but you lose early there. My other favorite was Il Faro, in Anacapri, because I knew if we stayed up late the night before, the sun would still be in the late afternoon. We had it all figured out." — MARISA

"Having a drink on the terrace of the Quisisana is like being in the front row at a fashion show." — MICHAEL KORS

"Capri is so authentic. It attracts a very international and diverse crowd of people in search of the fabulous. I find it that every time I am there, whether I am shopping for Capri's handmade sandals, enjoying the *linguine alle vongole* at D or dancing on the tables at Anema e Core." — COLIN CO



# CAPRI

“

“The ancient Greeks were the first to settle the island...and artists, writers and poets have praised Capri for generations every year at some point. It is a fact.”

—DIANE VON FURSTENBERG

“Why do I keep returning to Capri? It is home for me.”—GIANCARLO GIARDINO

“I am attracted by the sights, the scenery, the sun, the sea, the dusk, taking long walks on the small roads, or going to a nightclub and returning late at night. This is Capri: the possibility to experience life with a supreme intensity, a deep sense of freedom.”—DIEGO DELLA VALLE

“Capri is like a woman who is not only beautiful, charming and breathtaking but who also has culture and sophistication and is not impressed by money. In July, the sound of the crickets and the colors and smell of the ginestra make you feel like you are in a Lina Wertmüller movie.”

—ROBERTO FARAONE MENNELLA

“I FELL IN LOVE WITH CAPRI INSTANTLY. WHEN YOU ARE THERE, YOU FEEL TOTALLY FREE. IT'S LIKE A BIG SUMMER CAMP FOR ADULTS. EVERYBODY COEXISTS, AND IT IS

MULTIGENERATIONAL.” —BARBARA CIRKVA SCHUMACHER

“Looking back, probably my first memories are of the beach club La Canzone del Mare. It was very chic but also extremely antichildren, so we had to behave properly and were all terrified of the staff because they could really be tough on kids in order to protect the quiet enjoyment of the club's regular celebrity and VIP guests. After all, La Canzone was [British entertainer] Gracie Fields's home.”

—AMEDEO SCOGNAMIGLIO



Im Ganzen gegarter Fisch mit kleinen, vollreifen Tomaten (rechts) gehört ebenso wie die variationsreiche Friturmista (unten) zu den Spezialitäten des kleinen Restaurants Fantelina.



Das Fantelina ist ein Familienrestaurant, in dem Mamma Rubina am Herd steht. Kenner kommen nicht nur wegen ihrer Fischgerichte, sondern auch wegen ihrer selbstgebackenen Kuchen wie der zuckerüberpuderten Traubentorte.



Vom Aussichtspunkt auf dem Monte Solaro oberhalb von Anacapri schweift der Blick weit über Capris felsige Küste und das Meer.



”



Noch sind die Sonnensegel nicht gespannt und ein  
Tische leer, aber auch im Frühjahr entfalten  
und sein „Fontelina“ bereits allen südländische



S

SCHON IMMER HAT DAS DORF CAPRI auf das kargere Anacapri herabgeschaut – und das, obwohl der Nachbarort auf einem fast 300 Meter höheren Felsen liegt. Ja, wenn man den Chroniken glaubt, hat die beiden Inselorte in der Vergangenheit nichts verbunden außer der Scala Fenicia, der phönizischen Steintreppe. Auf den 921 Stufen schleppten die Bauernmädchen täglich Früchte und Gemüse zur Marina Grande hinunter und dann Fische und Süßwasser in Fässern zur „Oberstadt“ wieder hinauf. „Porta della differenza“, das Tor des Unterschieds, heißt bezeichnend das mittelalterliche Stadttor, das man noch heute am Ende der Treppe vor Anacapri passiert.

Als später die Fremden kamen – und mit ihnen die asphaltierte Serpentinstraße, wurde aus der jahrhundertlang gepflegten Abneigung Rivalität. An einem Nordhang, genau zwischen Himmel und Wasser, hatte Axel Munthe, der Modearzt, der sowohl die schwedische Königsfamilie wie Cholerakranke in Neapel betreute, einen Palast gebaut – und mit seinem Roman „Das Buch von



Jachtbesitzer am Ruder? Nein, so gut sehen auf Capri die Taxiboot-Fahrer aus.



Idyllischer Strand vor Anacapri



Badestrand Perle mit Blick auf die Faraglioni-Felsen

Der Tiberio-Strand unterhalb der „Villa San Michele“

### Capri im August: Essen, Trinken, Badespaß

**Hotels:** **La Quisisana**, (5 Sterne) DZ, inkl. Frst. zw. 530 und 600 DM. Helikopterflug vom Flughafen Neapel bis zum Landeplatz in Anacapri für 2 Pers. 1650 DM. **La Luna**, herrlicher Ausblick auf die Faraglioni-Felsen, DZ inkl. Frst. ca. 370 DM, Villa Matteotti. Tel.: 837 04 33; **Anacapri Europa Palace Hotel**, mit Capri Beauty Farm, DZ ab 270 DM, Tel.: 837 38 00. **Restaurants:** **Da Luigi Faraglioni**, exklusives Fischrestaurant, Menüs ab 70 DM, Tel.: 837 03 20. Im **La Pigna** (Via lo Palazzo) sitzt man romantisch unter Zitronenbäumen. Menü ab 50 DM. Zum Beispiel Fettuccine alla Sophia Loren, die sie hier schon verspeist. Tel.: 837 02 80. **Baden:** Treffpunkt der High-Society an der **Marina Piccola**, gleich daneben, die kleine Badebucht vor den Sirenenfelsen. **Infos:** Staatl. Ital. Fremdenverkehrsbüro, Tel.: 02 11-13 22 31/2

### UNSER LIEBLINGSLOKAL: La Fontelina

Schon der steinerne Pfad vom Tragara-Belvedere hinunter zum „La Fontelina“ – immer mit Blick auf die Faraglioni-Felsen – macht Appetit. Nirgendwo schmeckten uns der Fisch des Tages (Pezzogna) und der lokale Wein so gut wie hier.

**AQUA CLOU®**  
wasserverdünnbar  
Treppen und Parkett  
dauerhaft und umwelt-  
schonend versiegeln!



Parkett, Holzböden, Treppen aus Holz erhalten eine hochbelastbare, harte, zähelastische und lichtbeständige Versiegelung für lange Zeit.  
AQUA CLOU Treppen + Parkett Versiegelungslack ist wasserverdünnt, schadstoffarm und schon die Umwelt.  
AQUA CLOU wasserverdünntbar der Umwelt zuliebe!

SOLEmio

# SOLEmio

REISEMAGAZIN ITALIEN

**SPECIAL**

Die 250 schönsten Ferienparadiese auf dem Land

**MARE BLU**  
Die attraktivsten Strände

**CAPRI**  
Trauminsel

**WANDERN**  
In 28 Tagen von München nach Venedig

**REINHOLD MESSNER**  
Mein Südtirol



menschen + reise

Peter Schmidt, Designer (Joop, Jil Sander, Milka), über seine Lieblingsinsel Capri

dann schon ein weißgekleideter Page des „Quisisana“, des besten Hotels der Insel, und schon eine halbe Stunde später sitzt man auf der Terrasse und genießt den Blick auf das Meer, Capri ist natürlich mit Touristen überfüllt, aber man schafft es ganz schnell, sich völlig zu isolieren. Das liegt auch daran, daß es auf dieser Insel wirklich noch Geheimtipps gibt, die von Insidern nicht verraten werden, um ungestört die Tage auf dem Meer und die Abende in Restaurants zu verbringen. „Auf dem Meer“ heißt, daß man unbedingt ein Boot benötigt, auch um Ausflüge an die Amalfitanische Küste zu machen. Ich behaupte, diese Insel ist eine Art Kultstätte der Erholung, um mit Freunden unbeschreiblich schöne Stunden zu verbringen. Deshalb bin ich auch der Meinung, daß man nicht allein auf diese Insel reisen darf. Wie durch ein Wunder entsteht hier eine so konzentrierte Ferienstimmung, wie ich sie woanders auf der Welt kaum noch empfinde. Meine schönsten Stunden und Tage habe ich mit der Familie Eickhoff aus Düsseldorf im Restaurant „Fontelina“ verbracht, und zwar bei jedem Wetter, bei Sturm und bei Sonne. Eigentlich muß ich sagen, dieses mit Brettern auf einen Felsen gebaute Restaurant ist das beste und schönste weltweit. Wenn man sehr verliebt ist, muß man am späten Nachmittag durch die von Mauern umgebenen Gärten auf die Steilküste hoch-

laufen, um den Blick auf die Amalfitanische Küste zu genießen, und bis zur Abenddämmerung dortbleiben. Romantischer geht es dann nicht mehr.



BUNTE Autor Peter Schmidt

Wenn man nicht ganz so verliebt ist, kann man ja, bevor die Sterne anfangen zu blinken, wieder ins Hotel zurückkommen. Außerdem ist Neapel eine völlig unterschätzte Stadt. Ich habe schon von Capri aus in Neapel die Oper besucht oder mich morgens mit einem Motorboot nach Neapel fahren lassen, um in Neapel herumzuströdeln, allerdings, um dann abends wieder die Ruhe auf Capri zu genießen. Dieses nur als Programm, wenn man Kontraste liebt.

laufen, um den Blick auf die Amalfitanische Küste zu genießen, und bis zur Abenddämmerung dortbleiben. Romantischer geht es dann nicht mehr. Wenn man nicht ganz so verliebt ist, kann man ja, bevor die Sterne anfangen zu blinken, wieder ins Hotel zurückkommen. Außerdem ist Neapel eine völlig unterschätzte Stadt. Ich habe schon von Capri aus in Neapel die Oper besucht oder mich morgens mit einem Motorboot nach Neapel fahren lassen, um in Neapel herumzuströdeln, allerdings, um dann abends wieder die Ruhe auf Capri zu genießen. Dieses nur als Programm, wenn man Kontraste liebt.



Die Bucht von Fontelina. Ein kleines Segelboot zielt vorbei



Dr. D. Petöfi, Vater der Melanin-Bremse gegen Pigmentflecken auf der Haut.

**White Shade bei Altersflecken**

Schlimmer als Falten: Altersflecken im Gesicht und auf den Händen lassen Millionen Frauen älter aussehen. Gegen Pigmentstörungen der Haut kann jetzt die Spezialcreme White Shade (Apotheke) helfen.

Der ungarische Arzt Dr. Deses Petöfi entdeckte die „Melanin-Bremse“ gegen die Überproduktion des braunen Hautpigments Melanin.

**Die „Melanin-Bremse“ ist nur in White Shade enthalten**

Dieser Wirkstoff kann das Melanin auflösen und gleichmäßig verteilen. Schon nach wenigen Wochen können Altersflecken deutlich blasser werden.

White Shade ist von Experten getestet und besonders hautverträglich. White Shade gibt es in allen Apotheken.



- White Shade**
- bremsst Überpigmentierungen,
  - kann Altersflecken aufhellen und
  - verhindert ihre Neubildung.

## DER ITALIENISCHE TRAUM

Auf Schritt und Tritt gibt es etwas zu bestaunen. Gleich nach der begnadeten Landschaft, die sich hinter jeder Straßenkurve - zum Beispiel unterwegs zum Belvedere Punto Tragara oder hinunter nach Marina Piccola - neu inszeniert zu einem immer noch schöneren Ausblick aufs Meer, kommen die mondänen Besucher. Sie stehen dieser Landschaft, zumindest innerhalb der Stadtmauern Capris, oft die Schau und degradieren die malerisch gelegenen Felsen durch ihren Auftritt zur Kulisse.

Schauplatz des täglichen Spektakels ist in den Monaten März bis Oktober die Piazzetta, Capris berühmtester Salon. In der Saison steht der auf vier Seiten durch das Rathaus, die Kirche und den Campanile eingerahmte Platz wie ein großer Empfangssaal voller Korbstühle und Tischchen. Die vier Bars der Piazzetta

leben von einem einzigen Programm: Sehen und Gesehen werden. Tagestouristen, die wie Schafherden den Morgenstunden durch die Sitzgeschleuse werden, haben dabei nur Statistenrolle. Die Hauptrollen spielen diejenigen, die sich in der legendären Tiberio einen täglichen Cappuccino Sitzen leisten können.

Natürlich kennen sich diese Capri-habitués der Sommermonate alle untereinander, schließlich begegnet man auf der Miniinsel auf Schritt und Tritt. Beim Frühstück auf der Piazzetta, beim Baden in einer der exklusiven Strandbäder - das einst von der berühmten Schauspielerin Gracie Fields geführte *La Canzone del Mare* und die Marina Piccola ist ebenso beliebt wie die Fontelina, in dem sich auch deutsche wie Iris Berben einfinden.

Unten: Kaiser Tiberius liebte Capri über alles. Noch heute sind die Ruinen seiner Villa eine Touristenattraktion. Rechts: Inselvedute mit den Faraglioni.



Und am späten Nachmittag, wenn die Dampfer das Fußvolk längst wieder zum Festland gebracht haben, trifft man sich noch mal zu einem Glas Champagner oder einem bunten Cocktail auf der Piazzetta. Nur in den Modegeschäften müssen sich die Schönen und Reichen heute nicht mehr auf die Füße treten: Früher schauten sie vielleicht einmal in der historischen Ferragamo-Boutique unterhalb der Piazzetta vorbei oder kauften sich bei einem der zahlreichen Schuster auf dem Weg zur Via Tragara ein paar, übrigens bis heute handgemachte Capri-Sandalen - nur Brigitte Bardot liebte es, barfuß über die gepflasterten Wege der Insel zu schlendern.

Heute dagegen haben Modesuchende auf Capri wie in jeder anderen Großstadt die Qual der Wahl. Denn die zentral gelegene Via delle Camerelle vor dem Luxushotel Quisisana brüstet sich als exklusive Einkaufsstraße, die es auch mit einer Via Montenapoleone oder den Champs-Élysées aufnehmen kann. Capris

Vorteil gegenüber Mailand und Paris ist das auch für Fußfaule bequeme Shopping: Denn die Geschäfte reihen sich neuerdings wie Perlen einer Kette aneinander: Louis-Vuitton, Gucci, Prada, Fendi, Ermenegildo Zegna und demnächst sogar Bulgari.

Capri steht wieder ganz oben auf der Liste der von den VIPs begehrten Reiseziele und genießt einen mondänen Ruf: "New York - Paris - Capri" - unterstreichen die Boutiquen die Bedeutung der Insel auf ihren schicken Einkaufstaschen.

Viele vergessen dabei: Die Insel ist nicht etwa erst seit der Entdeckung der Blauen Grotte 1826 bekannt, sondern besitzt einen Ruf, der sich vor zweitausend Jahren begründete. Damals setzte der römische Kaiser Augustus alles daran, um Capri zu besitzen. Deshalb tauschte er die vier Mal größere und weitaus fruchtbarere Nachbarinsel Ischia begeistert gegen die kleine Felseninsel ein. Sein Stiefsohn und Nachfolger Tiberius ging noch weiter: er war so in die Insel vernarrt, daß er nicht

nur zwölf prunkvolle Paläste an den attraktivsten Aussichtspunkten der Insel bauen ließ, sondern auch Capri zur Hauptstadt machte: die letzten elf Jahre seines Lebens regierte er das Römische Reich von Capri aus. Nach seinem Tod fiel die Insel in einen fast zweitausendjährigen Dormröschenschlaf. Die Rolle des Prinzen übernahm ein deutscher Maler aus Breslau: August Kopisch entdeckte im August 1826 die Blaue Grotte auf Capri.

Als erstes fühlten sich die Schöngelister von der Zauberinsel angezogen: Schriftsteller, Maler, Schauspieler und Lebenskünstler. Einige wurden durch ihre Caprileidenschaft berühmt oder berühmter: Axel Munthe, der schwedische Modearzt, schrieb auf Capri seine Biografie, die in den dreißiger Jahren weltweit ein Bestseller wurde. Seine weißgekalkte Villa "San Michele", ausgestattet mit unzähligen antiken Reliefs, Büsten und Inschriften, thront auf den Resten einer antiken Villa und ist als Museum und Park die beliebteste Sehenswürdigkeit

# TASTE

August US \$8.99 CAN \$10.50

**THE 100 MOST INVITED THEY'VE GOT WHAT IT TAKES**

**THE DUKE vs EASTENDER**

**THE FIGHT FOR FRANCIS BACON'S MILLIONS**

# LADY HELEN

**A ROCK 'N' ROYAL STORY**

**MOO MAKE**  
END  
PUBLIC-SCHO

**TRUST**  
**BABE'S TRA**

**HOW**  
**BL**  
**BILLION-I**  
**FO**

**SOCIAL**  
**ARE YOU SC**

## travel notes



## How to be *the* girl in every port

Alice Bamford gives you urgent Med attention

### MARBELLA The swankiest all-systems-goo city on the Med

Lunch at the sophisticated Marbella Club (tel: 00 34 952 822 211). Yacht-spot at the Sinatra Bar in Puerto Banus (tel: 00 34 952 281 4825). Drink unusual cocktails at the Havana (tel: 00 34 952 788 900) and on the terrace at La Noite (tel: 00 34 952 866 996). Dance at Olivia Valere (tel: 00 34 952 828 861); the music is cheesy but the dancefloor and bars are the hottest around. At Oh Marbella in the Hotel Don Carlos, celebrity DJs such as David Morales hit the decks for an electric sound. Get away from it all the morning after at Café del Mar at the Hotel Puente Romano (tel: 00 34 952 820 900).

**IBIZA** A smorgasbord of club culture Dance all day and all night at Amnesia, Privilege and El Divino, and drink at KM5, a pre-clubbing hotspot with Moroccan tents lit by pyramid lights. See go-go dancers at Pacha, where the vast dancefloor vibrates

with funky house music. Eat Italian at Maccow and buy bags, sarongs and stetsons trimmed with marabou, Rhinestones and ribbons by Muriel Laherriere at Silver Mirage, Carrer d'Enmig 10 (tel: 00 34 971 310 017).



**ST TROPEZ** Sexy, tacky and fun Glamour, pleasure and celebrity come together at Les Caves du Roy in the Hotel Byblos. Young hipsters go to Papagayo. The most happening beach bar is Quay Largo and lunch is exemplary at Club 55.

### PORTOFINO Classic elegance

Drink Bellinis at the Splendido Mare's Chiffay Bar on the port, then buy cashmere from Fiorella at Tender on the Via Roma. Eat pasta at Pany (tel: 00 39 018 526 9037) and the freshest prawns at Batti (tel: 00 39 018 526 9379). Magazin provides picnics for adventures in local fishing boats around the bay.

**CAPRI** The Jackie O of islands Lunch at La Fontelina (tel: 00 39 081 837 0845) and have pre-dinner drinks at Quisano (tel: 00 39 081 837 0788) - the crowd ranges from hip 'n' cute to hip 'n' tucked. Eat antipasti in a lemon grove at Da Paolina (tel: 00 39 081 837 6102), dance on the tables to Neapolitan singing at Amore e Cuore and, for the best frames and overnight prescriptions for cool specs, head for Capri People Sunglasses.

### AMALFI COAST The ultimate in understated chic

Eat fabulous fish at La Spondo in the hotel Le Sirenuse in Positano (tel: 00 39 087 835 066). Buy great Tod's-style shoes in Tre Denari (tel: 00 39 089 875 062) in the village. At Nerano, the new find is La Scoglio (tel: 00 39 081 808 1026); it's family-run, accessible only by boat and complete with a mongrel wearing a bandana. No pretension, but you may end up sitting next to Luca di Montezelomo, Jean Alessi or Valentino.



### AEOLIAN ISLANDS The hippest place to be this summer

On Stromboli, stay at the Barbablu (tel: 00 39 090 986 118); the volcano is the backdrop for fantastic pizza in the observatory. On Pantera, stay at La Raya, where all the suites have a breathtaking view and there is a rocking nightclub full of gorgeous Italians.

### SARDINIA Best beaches, clearest water and most beautiful people

Lunch at the Cala di Volpe (tel: 00 39 078 997 611). Dine on fresh fish and English puddings at Rosemary (tel: 00 39 078 991 185); then chill out on huge cushions with a cappuccino. Eat roast sucking pig and salt-baked sea-bass at Gianni's (tel: 00 39 078 992 436), and dance at Billionaire's (tel: 00 39 078 994 192), the hottest club on the Med. You may find Denzel Washington, Tommy Hilfinger, and Naomi Campbell there. Buy jewellery at Zansein. Porto Rotondo, where owner Claudio collects Forties and Fifties pieces, and buy bikinis and disco dresses at Kiss Me More.

### DON'T LEAVE HOME WITHOUT

Vintage Cutler and Gross sunglasses, Etro sandals for boys, Diesel palm tree-print jeans and a Sony Cybershot digital camera.



# l'air

C. GARDORI

## emozione di moda

Quella di un abito semplice,  
di un costume sexy,  
del classico di adesso

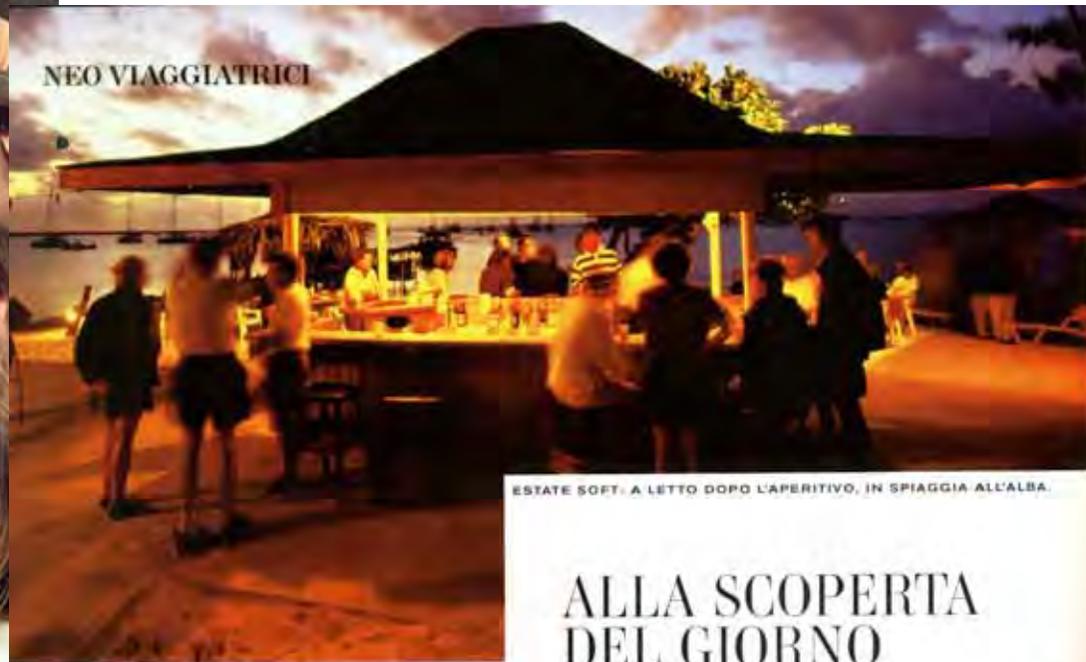
## mariti e mogli

Amici e solidali,  
tenaci e pazienti.  
Sorpresa: ora sono così

## neo viaggiatrici

Scelgono vacanze  
spartane, spirituali  
o "sconnesse" da tutte  
20 mete speciali

## NEO VIAGGIATRICI



ESTATE SOFT. A LETTO DOPO L'APERITIVO, IN SPIAGGIA ALL'ALBA.

## ALLA SCOPERTA DEL GIORNO

*Estate al mare? La nuova tendenza è vivere tutto alla luce del sole. E ritrovare i ritmi naturali.*

**Dalle 9 alle 5: È FESTA!**  
Basta occhiate e quell'evidente pallore da notte brava sul viso. Basta alzarsi a mezzogiorno e andare a letto quando sorge il sole. Da oggi, la vita in riva al mare comincia all'alba e finisce al tramonto. «Perché l'estate 2005 sarà all'insegna della riscoperta dei ritmi biologici», spiega Paolo Ferrarini, ricercatore di Future Concept Lab. «Le ore da vivere sono quelle del giorno. Quasi una trasgressione rispetto all'abitudine consolidata di restare svegli fino al termine della notte. Ritmi invertiti? Ma perché no. Seduzione, incontri, appuntamenti e una convivialità più sincera, finalmente alla luce del sole». E le spiagge si adeguano. «Diventano le nuove piazze, il punto di ritrovo e di incontro. Possono essere gli stabilimenti balneari o i chiringuito sulla sabbia o gli aperitivi sulla battigia con degustazioni di vino o specialità tipiche. Meno fitness, meno sport e cure salutiste, quindi, ma piaceri più veri. «Da vivere in armonia con il proprio bioritmo».

**Delicatessen in spiaggia** Sulla riviera romagnola, a San Mauro Mare, bagnini e sindaco hanno fatto un accordo con i produttori bio della regione. Così, ogni giorno, verso le cinque del pomeriggio, i contadini offrono a tutti la loro frutta in riva al mare (*Le grandi spiagge*, tel. 333 8612771). Ma anche altri Comuni vicini stanno organizzando appuntamenti "golosi", a base di specialità tipiche.

**Movida toscana** L'acqua è incantevole, come la vista sull'isola d'Elba. Ma non è solo per il mare che si va a Cala Moresca, vicino a Piombino. Nella baia, infatti, c'è un locale molto molto speciale: pranzi con dessert memorabili, aperitivi ricchissimi e feste all'ora del tè. Il momento migliore per incontrarsi. Tel. 0565 42029.

**Capri privata** L'indirizzo è noto, ma vale la pena di andarci se cercate un assoluto relax sull'isola più mondana d'Italia. Semi-nascosti tra le rocce, i bagni **La Fontelina** sono un "angolo di paradiso": il silenzio è d'obbligo, il personale sembra invisibile, i cellulari banditi. Aperitivi fino al tramonto, poi si chiude. Tel. 081 8370845.

**Puglia a 360°** Due gli indirizzi per chi vuole un day-party: Patti della Suina, a Gallipoli, dove si balla sin dal mattino al ritmo della musica dei dj. La spiaggia è davvero caraibica e si beve al chiringuito in legno e foglie di palma (tel. 348 7427000). Sulla costa adriatica, invece, c'è Il Casco, ispirato al Buddha Bar di Parigi. Atmosfere orientali e dettagli moreschi in stile con le vicine terre. Musica lounge di giorno. A Santa Cesarea Terme, tel. 0836 944215.

Hanno collaborato Cristiana Craci, Ornella D'Alessio, Luisa Tolomeo.

JOHNNY DEPP: SO ZÄRTLICH KANN ER SEIN

# InStyle

Stars + Beauty + Fashion + Lifestyle 07

DM 5,-

Kinostar

## Das macht sexy!

Scharfe Kleider  
Erotisches Make-up  
Freche Flirt-Tricks

# Andie MacDowell

Über ihr Single-Leben, Schönheit und jüngere I



**Geri Halliwell**

So zärtlich kann er sein  
Robbie Williams

**Ralf Schürmann**

Über Led Zeppelin  
und seinen Ulf

**Rachel Watson**

Ihre Affäre  
im Dschungel

**Beine**

Welche  
steht



Ausblick auf die Faraglioni-Felsen vor Capri Strandbad La Fontelina

sommerreise

## Modisch *Klettern*

**CAPRI** La Fontelina Schon der Name des Strandbads gegenüber den Faraglioni-Felsen klingt, als würde ein Bällchen Limonensorbet sprudelnd in ein Glas eisgekühlten Prosecco tauchen. La Fontelina ist mondän, aber nicht protzig, trendy, aber nicht schrill, gepflegt, aber nicht langweilig. Und hat den fantastischsten Ausblick der Welt. Hier trägt man den knappen Eres-Bikini und dazu Superga-Sneakers – in dieser Saison in unschuldigem Weiß. Sandalen, womöglich noch mit hohem Absatz, tragen nur unwissende Tagestouristinnen. Der Fußweg vom Belvedere di Tragara über ungezählte schiefe Felstrepptchen zum Beachclub ist ein Orthopäden-Albtraum. Denn wer nicht aufpasst, knickt schneller um, als er „Ciao“ sagen kann. Kein Wunder, bei der Aussicht auf das dunkelblaue kühle Meer, die schroffen Felsen und die Beaus, die sich auf Liegestühlen bräunen, gerät man vor lauter Begeisterung leicht mal ins Stolpern. Wer

heil angekommen ist, fühlt sich jedoch in einen Technicolor-Film aus den 50er-Jahren versetzt. Aus den Lautsprechern tönen tatsächlich Mandolinen und der Weißwein wird in kleinen, bunt glasierten Tonkrügen mit dem Motiv der Faraglioni-Felsen serviert. Zur Stärkung nach dem Baden lässt man sich im Restaurant unter dem schattigen Strohdach mit saftig gegrilltem coda di rospo (Seeteufel), hausgemachter Pasta und duftendem Pfirsichkuchen verwöhnen. Am Nachbartisch hält vielleicht gerade Mariah Carey Händchen mit Luis Miguel, oder Liz Hurley erholt sich von einer Fotoproduktion. Die flachen Felsen waren übrigens der Lieblingsbadeplatz von Monika Mann, der Tochter des Schriftstellers Thomas Mann, die mit dem Fischer Antonio 30 glückliche Jahre in der nahen Villa Monacone verbrachte. La Fontelina, Via Faraglioni 5, Tel. 00 39-0 81/ 8 37 08 45. Eintritt für den Strandclub inkl. Liege und Schrank, ca. 20 Mark

**MODEGUIDE CAPRI**

*Dresscode sportlicher Luxus: chic, elegant, sehr, sehr teuer, aber nicht protzig*



**TASCHE** Ausschließlich von Tod's. Morgens, mittags, abends

**HUT** Baseballmütze mit Ralph-Lauren-Logo

**BRILLE** Edel, klassisch, teuer,



z. B. von Salvatore Ferragamo

**WO LIEGEN?** Auf gestreiften Liegestühlen

**BADETUCH** Ralph Lauren (der einzige „ausländische“ Designer, der hier akzeptiert wird)

**MUSIK** Italienische Schlager z. B. von Eros Ramazzotti



**BUCH** Krimis von Donna Leon

**SCHMUCK** Perlenohrringe und die „Pasha“ von Cartier – die

Capri-Uniform

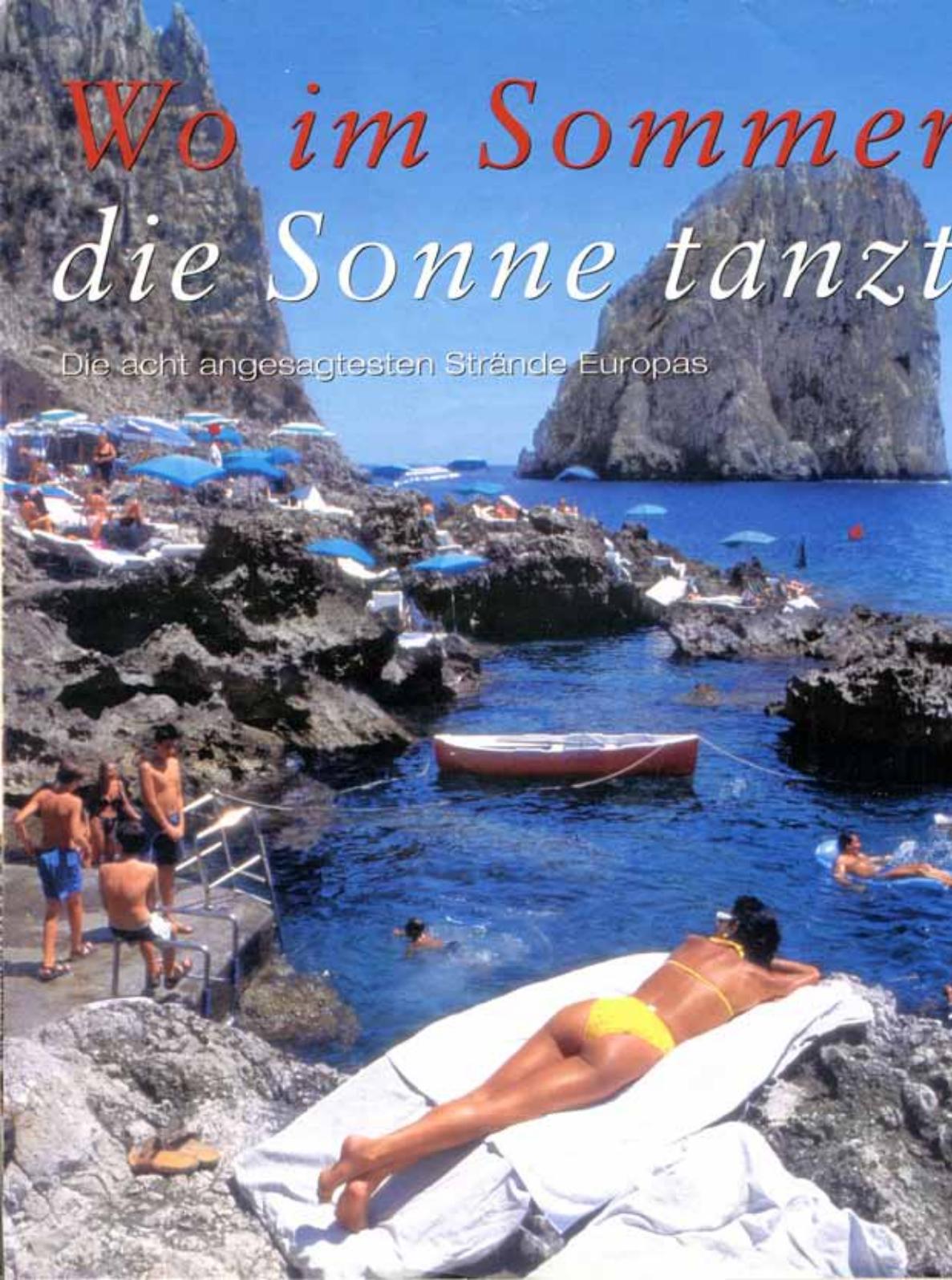
**BEAUTYPRODUKT** Sonnencreme von Jil Sander

**OUTFIT** Bikini von Eres

**AKTIVITÄT** Treppensteigen

# Wo im Sommer die Sonne tanzt

Die acht angesagtesten Strände Europas



# EUROPEAN TRAVEL & LIFE

JULY/AUGUST 1989 \$2.50

## THE NEW DIANA

Cool and confident,  
the Princess of Wales  
steps out on her own

Storming the Bastille

England's Wild West

Lusty Spanish Cooking

French Country Inns

Diving in the Red Sea

Italy for Wine Lovers



PLACES WE LOVE:  
Lazy Days on Capri

# On Capri, Easy Does It

*La Fontelina is one of the world's most ethereal spots for passing a quiet afternoon in the sun and sea air.*



The only strenuous part is getting there: La Fontelina is at water's edge, at the foot of a cliff. You can hike down, dive off a boat and swim to shore, or hope to hitch a ride in on someone's dinghy.



Once settled, you'll while away the day lying on the rocks, taking a swim, or having pasta and swordfish at the ristorante.

**Y**ou are sitting at your table after lunch, gazing at the rocks and the deep blue water off Capri, feeling ready to doze from the long meal and the hot tanniness of the air. You are thinking that this is one of the only places left on earth where Sophia Loren and Clark Gable might be lying on the rocks today, taking the sun and shooting that scene from *It Started in Naples*.

Instead, you observe a tall, lithe Italian woman leave water's edge and approach the table next to yours. She is barefoot and wearing a big olive shirt over her black bikini. She arrives at her table and takes her seat, straddles it, really, with irreachable grace. She says, "Ciao," in that clipped but chewy Italian way to everyone at the table, and then reaches over to take her baby from the older woman next to her. She holds the baby on her lap and tears a piece of bread for him. You notice the back of her shirt is damp; her long blond hair is dripping. You cast your glance to the floor by her chair and watch the drops of seawater make a dark circle on the wood. And

next to that is a crinkled paper wrapper. It is unmistakable: from the skinny little Italian breadsticks, called *grissini*. You consider how many *grissini* wrappers are being ritually scrunched or folded at that moment in restaurants all over Italy. This particular wrapper looks just right, lying there on the wooden floor. It is part of a montage, with the puddle and the grains of sand on the wood and the deeply tanned ankles of the Italian family. No need for Loren and Gable to make Capri what it is—romantic, lusty, earthy—but you have to know where to look.

La Fontelina is an escape from all that is civilized and overdone on this island. Capri's piazzetta is like an operetta set, and the town,

with its tiny passageways and smart boutiques, is cute and worldly. Not so the casual, breezy, al fresco dining terrace of La Fontelina. It doesn't look like much: rocks, concrete, bamboo. And it can be only vaguely defined as a restaurant. It's rather a kind of old-fashioned bathing club with a flimsy-looking restaurant built at the foot of a sheer cliff. With a wooden frame and bamboo roof, La Fontelina looks like the next stiff breeze will blow it out to sea—which *does* happen regularly. (A hurricane demolished the place a few winters ago.) The practical *capresi* deliberately jerry-build these shoreside places precisely because the African *siroccos* and winter storms will invariably tear them down. And so, as rickety and insubstantial as La

Fontelina seems, it is probably one of the world's best, most ethereal spots for passing a quiet afternoon in the sun and sea air. It is the good life minus the glamour. An honest place.

On the southeastern shore of the island, La Fontelina faces the famous vertical rocks, the Faraglioni, which the blinded Cyclops angrily threw at Odysseus. After the Blue Grotto, the Faraglioni are perhaps the most popular sight on Capri. And curiously enough, here is this inconspicuous, unprepossessing little sliver of paradise that commands a close-up view of the formidable rocks. But many people don't seem to know about it.

Most regulars won't tell you about La Fontelina. They're content that the rest of the world only gets as far as Da Luigi, which happens to be right next to La Fontelina. To find it, you have to exceed your expectations

a little. You need to go just a few steps beyond the more crowded and celebrated Da Luigi—up the cliff and over and down again on foot, or around the rocky shore a bit further by boat—past where everyone else seems to be going with such authority. It's a perfect Italian irony that the best-kept secret isn't way on the other side of the island, as far as possible from the crowds, but snuggled up right under their noses.

Capri doesn't have much in the way of beaches (there are a few pebbly stretches of shoreline). So you become accustomed to lying around like sea lions on the big, flat boulders while waves crash all around, sending white spray high into the air. At La Fontelina you clamber down the cliff on foot from Punta di Tragara, or you go by boat as far as Da Luigi, mooring it at one of the orange buoys that bob close to shore. Da Luigi will

send a dinghy out to collect you and your things, or you can just dive in and swim to shore. La Fontelina proprietors Lucia Fiorentino and her family prefer not to organize boat service because they don't want to make it too easy for people to get there. They prefer, as one guest said, "to keep an eye on the situation, to make sure that only the right people come." So the idea is, if you really want to be at La Fontelina, you'll undertake the hike down (and they will happily arrange a boat for the return trip).

However you manage to get there, upon arrival you choose your spot for the day, and then young men dash over with blue mattresses, sling chairs, and an umbrella, and they set them up swiftly in polite silence. As you sunbathe and do some desultory reading, other people arrive and settle down on the rocks near you—but not too near, because fortu-

tely the rocks make for clearly defined territories.

Everyone gets lazy, lulled into a summer stupor by the Mediterranean sun. A woman rolls down her black-and-white polka-dot one-piece to her waist, the better to tan herself. The man she is with is wearing one of those legendary eensy bikinis, and he carries a green leather shoulder bag. Occasionally someone gets up from a mattress to cool off under the outdoor shower, or to find refuge from the sun and glare upstairs at the restaurant bar. Young people congregate by the ladder on the swimming platform, chattering and draping a leg over the railing while they wait their turn for a swim. The eddying water is sometimes so turbulent (from yesterday's storm) that a simple "dip" isn't possible. The sea trapped between the clusters of huge rocks whooshes and swells with awesome force, so that anyone who descends the ladder has to move directly into the center to avoid being lifted onto the crags. And there's a rhythm to getting out: The only way is to take a position of readiness in the water and wait for the right swell to come up behind you and carry you practically right up the ladder.

The drama is mesmerizing, but Pasquale may be cooking up something good for lunch, so you rouse yourself and head upstairs. You pick a table that faces the sea and order a bottle of San Pellegrino, along with some chilled white *caprese* wine, which is usually served in a water glass, not a wine glass. Your waiter may not bother to offer you a *menu*, but he can point out to you—of course—which of his brothers or cousins caught the fish you have ordered. What else is fresh today? All kinds of vegetables from the garden out back (but how do they manage to grow anything in the rocks?). It suddenly occurs to you that *insalata caprese* actually means "salad of Capri"; it's not some urban restaurateur's invention. There are two luscious halves of tomato on your plate, with chunks of tender mozzarella, all drizzled with dark green olive oil and sprinkled with whole basil leaves. It is the only truly good *insalata caprese* you have ever had. The *risotto dal pescatore* (seafood risotto) arrives steaming; the rice with shrimp, mussels, and octopus has been tossed with the appropriate Neapolitan dose of some red-hot spice, and you anticipate the worst, but finally, it is just right. The wine and the *grissini* help. Then you finish with the sweet white peaches that are so incredibly fragrant; they are marinated in wine and sugar. You eat this with a big spoon, like a child, and look toward the Mediterranean. The sea and the sky are the same color now. —Janet Carlson Freed

# Diane Freis



## LIMITED EDITION COLLECTION

**BEVERLY HILLS**  
450 North Camden Drive  
(213) 273-3431

**PALM BEACH**  
Worth Avenue—Via Mizner  
(407) 655-9070

**PALM DESERT**  
73-111 El Paseo  
(619) 773-4472

**SAN FRANCISCO**  
120 Maiden Lane  
(415) 397-3165

**HOUSTON**  
Galleria II  
(713) 621-0081

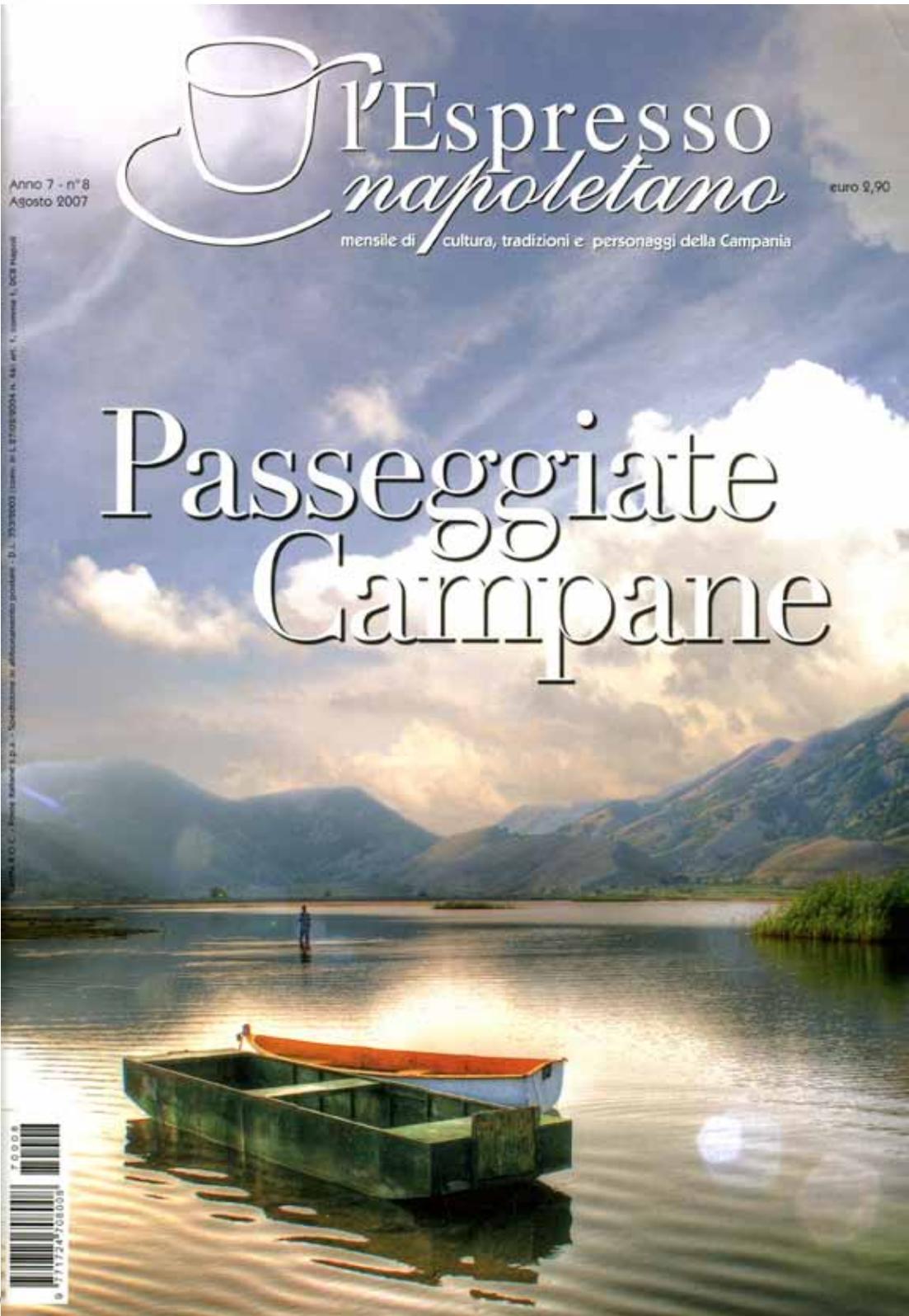
Also available at better retailers.

 **L'Espresso**  
*napoletano*  
mensile di cultura, tradizioni e personaggi della Campania

Anno 7 - n° 8  
Agosto 2007

euro 2,90

# Passeggiate Campane



# Emozione caprese

DINANZI AI FARAGLIONI DELL'ISOLA AZZURRA, SORGE LO STABILIMENTO BALNEARE TRA I PIÙ BELLI ED ESCLUSIVI AL MONDO, GESTITO CON PASSIONE, DA OLTRE MEZZO SECOLO, DALLE FAMIGLIE ARCUCCI E GARGIULO

di Giovanni Leone

**E**cco la selvaggia bellezza dell'isola azzurra. Le sue rocce, le sue fiere e trasparenti onde danno il benvenuto ai turisti. Vengono alla mente le parole dell'ingegnere scrittore Edwin Cerio: «Improvvisamente appare un'immagine inverosimile: un'antica stampa, una pittura moderna? A guardarla meglio ci si accorge che è un quadro d'autore: il ritratto di Capri, firmato da Dio. Porta ancora i segni della fattura divina, sbocciata in un impeto di genio l'opera è ancora fresca, senza pentimenti». Un rispettoso silenzio è d'obbligo, una pausa dovuta per abbandonarsi all'emozione. La nostra destinazione è il simbolo dell'isola, quei maestosi Faraglioni, i tre picchi scampati al franamento della costa e all'erosione del mare. Il primo unito alla terra, si chiama Stella, il secondo, separato dal primo per un trat-



to di mare, Faraglione di Mezzo, con la sua famosa cavità, ed il terzo, Faraglione di Fuori o Scopolo. Su quello di Fuori vive la famosa Lucertola Azzurra dei Faraglioni, Podarcis sicula cerulea. È l'unico luogo dove è possibile trovarla. La trade rocciosa ha un'altezza media di 100 metri. Raggiungiamo l'insostituibile spettacolo, dopo una piacevole passeggiata attraverso via Tragara. Al cospetto dei fieri messaggeri capresi, specchiandosi nelle acque cristalline, sorge La Fontalina, lo stabilimento balneare tra i più belli ed esclusivi al mondo, gestito con pas-

sione, da oltre mezzo secolo, dalle famiglie Arcucci e Gargiulo. Qui, l'arte dell'accoglienza è filosofia di vita. Sin da quando, su queste rocce, vi era una piccola capanna, pochi ombrelloni, l'odore del pesce alla brace e l'acqua potabile veniva portata a spalla. Quando Marina Piccola era poco frequentata, narrata come il luogo ideale delle sirene. Sulla riva si affacciavano un vecchio fortino e gli antri dove un pugno di pescatori riponeva i propri attrezzi. «I capresi di "città"», racconta Cerio, «la consideravano uno "scarmupò"», dove molti non si avventuravano.

Gli isolani quel litorale dimenticato lo chiamavano "Mulo". Ancora oggi il lido offre la semplicità d'un tempo, con antiche ed intramontabili suggestioni. I discreti custodi di questo angolo di Paradiso sono Tonino, Mario e Gaetano. Quest'ultimo narra la storia dello stabilimento. Ogni parola condita da un ampio sorriso, da un guizzo tutto mediterraneo. «In questo spicchio di terra caprese, le donne dell'isola maceravano il lino o i filamenti di agave. Su queste rocce, "fonte del lino", davano vita ad un'antica tradizione artigianale, che si compiva poi con ore di lavoro al fuso, al telaio, per realizzare quei corpetti di leggero tessuto». Gaetano conosce bene i segreti della sua terra, il passato, le usanze, la semplicità di questi isolani baciati dal cielo, dal caldo sole napoletano. «I capresi erano d'animo bonario e gentile», sottolineava ancora Edwin Cerio, «usavano tuttavia prudenza verso il prossimo ed a scopo scaramantico piantavano sugli archi d'entrata alle loro case ciuffi di agave, chiamati "mmiria", perché con gli aculei allontanasse l'invidia della gente». Popolo fiero, proprio come queste rocce. Consapevole del proprio passato. Nei primi del Novecento, sull'isola, durante gli scavi per l'ampliamento di uno dei più famosi alberghi, fu ritrovato uno strato d'argilla rossa mescolata a limo, armi, attrezzi e resti d'ossa dell'Età Paleolitica. Questi resti erano ricoperti da cenere e lapilli d'origine vulcanica, antecedenti alle eruzioni flegree. Tra le ossa dei grandi mammiferi ci sono quelle del mammut, dell'orso delle caverne, dell'ippopotamo, del cervo, del maiale, del rinoceronte, del cane. Le armi appartengono al periodo in cui l'uomo viveva di caccia, età quaternaria, in quarzite e selce, materiali non reperibili su Capri. Dunque, l'isola faceva parte di un complesso geologico più grande. Il ritro-



vamenti sono conservati al Centro Caprese Ignazio Cerio, al Gabinetto di Antropologia di Napoli e al Museo Preistorico di Roma. Ed ancora. La Grotta delle Feici è considerata una delle più importanti stazioni preistoriche italiane. Al suo interno, furono fatti ritrovamenti risalenti al Neolitico e fino all'Età del Bronzo. Altre tracce della presenza dell'uomo sono state trovate nelle località Due Golfi, Tiberio, Tragara, Castiglione, Campo di Prisco e Campitello. Testimonianze della presenza dei Greci a Capri sono le Mura Greche, in opera poligonale nei pressi della Piazzetta; la Scala Fenicia, la lunga gradinata scavata nella roccia, che collega Marina Grande con Anacapri; e diverse epigrafi su pietra. Ma quando Capri entrò nel cuore dei romani, la sua fama divenne incontenibile. Quando Ottaviano, non ancora Augusto, nel 29 avanti Cristo vi sbarcò, rimase

affascinato dalla bellezza del luogo. Qui, l'imperatore Tiberio si trasferì per dieci anni. La presenza dei due imperatori a Capri influì notevolmente sull'architettura e sullo sviluppo della zona urbana. I romani costruirono il porto, il sistema idrico, numerose fattorie, abitazioni, casali e le dodici ville imperiali elencate nell'Ottocento dallo storico caprese Rosario Mangoni. Evidenti testimonianze del periodo imperiale sono Villa Jovis, Villa Palazzo a Mare e Villa Damecuta, Villa Tragara, Villa d'Unghia Marina, Villa del Colle San Michele, Villa del Castiglione, Villa Truglio a Marina Grande, Villa di Aiano, Villa di Capo di Monte, attuale Villa San Michele, Villa di Timberino e Villa di Monticello ad Anacapri. Fu nell'Ottocento che l'isola azzurra cominciò ad essere conosciuta nel mondo. Fu punto strategico per il controllo del sud Italia, meta di intellettuali ed ar-

tisti. Giunsero i paesaggisti della Scuola di Posillipo come Giacinto Gigante, Giuseppe Casciaro, Marco De Gregorio, Angelo Viviani. Il primo albergo dell'isola fu aperto dal notaio Pagano, che trasformò la propria casa in hotel. Solo Alla fine del secolo approdò a Capri un turismo fatto di nobili, reali e personalità della politica e dell'industria. L'ospitalità caprese ha sempre saputo accogliere tutti, senza distinzione. Hanno soggiornato a Capri l'esule russo Massimo Gorkij, il pittore tedesco Karl Wilhelm Diefenbach; il monaco Miradois, che abitò nella Grotta di Matromania; il conte Jacques Fersen; lo scrittore Norman Douglas. Sull'isola si stabilì anche il medico svedese Axel Munthe che costruì la celebre Villa San Michele e rese omaggio a Capri nel suo romanzo "La storia di San Michele". A metà Novecento divennero ospiti abituali di Capri scrittori come Mo-



ravia, Ungaretti, Pratolini, Malaparte, ed esponenti dell'avanguardia letteraria come i futuristi Marinetti, Prampolini, Depero, Clavel. Ancora oggi Capri resta meta indiscussa di numerosi turisti provenienti da ogni parte del mondo. E quel lido ai piedi dei Faraglioni è meta obbligatoria. Gaetano mostra una delle tante dediche scritte per La Fontelina, parole di fedeli clienti, che solo all'ombra dei Faraglioni, trovano la tranquillità pura. «A Mario e a Tonino chiedete del pesce sincero. Pesce alla griglia, alla piastra, in padella o un po' "pazzo". O anche crudo e felice al carpaccio, nel suo letto di lenzuola d'anucola e coltri di dolce parmigiano. Chiedete del gambero di scoglio, del gamberone di paranza, del polpo vorace, del tonno nero. Deliziate il palato con lo

spaghetto "alla Fontelina" o le polpette di melanzane, ma non dimenticate la mozzarella, che accanto al mare canta canzoni d'amore. La torta ai pinoli di nonna Rubina: che dire, è ormai nella stone. Chiedete del vino, che è onesto e non mente, all'ombra delle "pagliarelle" della Fontelina». La cucina è a vista. Chi arriva sulle rocce dello storico stabilimento può ammirare i cuochi al lavoro, senza barriere. E tutta la stampa internazionale si è occupata del lido incantato sotto i faraglioni. Sul Telegraph britannico leggiamo l'esaltante descrizione di un pranzo d'agosto fatto al famoso stabilimento caprese. La giornalista non può trattenere la sua meraviglia, di nani al prorompente spettacolo della natura dell'isola azzurra, gustando le specialità di casa Fonteli-

na: «Tutto è cucinato in maniera precisa. Tutto è semplice, ma *fabulous*». Pesce e pasta freschi, ogni tipo di vino, pulizia e cordialità, scenario da fiaba; gli ingredienti del lido. La clientela affezionata è soprattutto tedesca ed americana, che ogni anno giunge qui, tra le amorevoli cure di Gaetano, Mario e Tonino. Su quest'angolo di terra caprese è arrivato tutto il jet-set mondiale. L'elenco è infinito: sangue blu, politici di razza, stelle del cinema, aspi dello sport. Ma alla Fontelina non troverete una sola immagine di illustri visitatori. «Qui, da noi, la privacy è sacra», ricorda Gaetano. «Sono bandite macchine fotografiche e cineprese. La nostra migliore pubblicità è il passaparola, la cordialità che porta tutti a ritornare al nostro lido».



**DOVE IN ESTATE DANZA IL SOLE**  
**(Le otto spiagge più rinomate d'Europa)**  
**-Viaggi D'estate- andare dove è di moda.**

**Capri . La Fontelina.** Già il nome della spiaggia di fronte ai Faraglioni evoca una pallina di sorbetto al limone tuffatasi in un flut ghiacciato di prosecco frizzante.

La Fontelina è mondana ma non sfarzosa, trendy ma non volgare, ordinata ma non noiosa.

E' proprio qui c'è la vista più fantastica del mondo.

Qui si indossano i piccoli bikini di Eres combinati con le Snakers della Superga quest'estate si porta- tutto in bianco immacolato.

Sandali dai tacchi alti vengono calzati solo dai consapevoli turisti giornalieri.

La stradina che porta dal Belvedere di Tragara con numerosi tornanti nella roccia fino al Beachclub è una delizia per gli ortopedici se non si presta attenzione si può prendere una storta al piede prima ancora di dire Ciao!

Alla vista del fresco mare di un profondo blu in mezzo alle rocce si notano bagnanti distesi sulle sdraio ad abbronzarsi, L'immaginazione può fare brutti scherzi.

Ma chi riesce ad arrivare incolume ha la sensazione di trovarsi nel bel mezzo di un film in technicolor degli anni 50. Dall'autoparlante arrivano suoni di mandolini e il vino bianco viene servito in fresche brocchette di ceramica con decorazioni dei faraglioni.

Per rinfrescarsi dopo il bagno si va all'ombra del ristorante ricoperto di "pagliarelle" a gustare la grigliata di "code di rospo" e ci si lascia viziare con la buona pasta fatta in casa, e da un favoloso dolce alla pesca.

Di fronte al vostro tavolo potreste incontrare Mariah Carey mano nella mano a Luis Miguel, oppure si può imbattersi in Liz Hurley in relax dopo aver terminato una sua fotoproduzione.

Proprio questo era il luogo preferito di Monica Mann (la figlia di Thomas Mann- lo scrittore) che è felicemente sposata con un pescatore locale con cui ha trascorso 30 anni e abitato nella Villa attigua(Villa Manacone),



*amici della fontana*



# da Fontelina

① VACCARDA E' L'ESPRESSIONE  
CHE CI VIENE NATURALE  
QUANDO NOI ABBIAM VISIONE  
DELL' ANTONIO E DEL PASQUALE

SENTINELLE LOZO STANCO  
E IMPEDISCON L'INTRUSIONE  
DI RAGAZZI CHE SOL FANNO  
GRAN ZICCARO E CONFUSIONE

TUTTO IL GIORNO IN CUCINA  
PREPARANDO BUONI PIATTI  
TUTTI I CUOCHI LA RUBINA  
FA SALTARE COME MATI

MOLLICONE GRAN SIGNORE  
CON I LUNGHINI PANTALONI  
SERVE TUTTI CON AMORE  
ARRICCIAJOSI I BARFONI

DENTRO IL BAR CI STA COSTANZO  
TUTTO IL GIORNO INDIFFERATO  
DA MATINA A DOPO PRANCO  
PER QUALSIASI ASSETATO

POI C'E' MARIO UN PO' FELATO  
CON VICINO SUO CUGINO  
L'UNO VA DENTRO FILATO  
L'ALTRO HA NOME GAETANIO

C'E' ROSALBA POI ALLA CASSA  
CHE DI SERA E' UN PO' DISTRUBA  
PERCHE' TUTTI GUASTI IN MASSA  
VAN DA LEI A PAGAR LA FRUSTA

E NON SOLO INFATTI E' LEI  
CHE TI STAMPA LO SCOSTRINO  
DEL TUS CONTO QUANDO VUOI  
ANDAR VIA DAL TAVOLINO

E' DI TUTTO IL RISTORANTE  
GAETANIO SOVREINTENDENTE  
E C'E' L' ALTRO MARIO SOCCIDENTE  
NUOVO ACQUISTO E' GIOVANNINO  
CHE MI PRENDE PER IL NASO  
DI ANACAPRI E' CITADINO  
E CI FA FIN TROPPO CASO ...

② EDDY IN SPIAGGIA E' SEMPRE PRONTO  
AD APRIETI UN OMBRELLONE  
E SI STA RENDENDO CORTO  
DEL COCENTE SOLLEONE

ANCHE ALBERTO PA IL BAGNINO  
DI OCCHIALONI SCURI HA UN PAIO  
LUI TI DA' IL MATERASSINO  
O, SE VUOI, LA SEDIA A SBRALO

SE LA SERA SEI SFINITO  
E TORNAR A PIE' NON VUOI  
CON ANTONIO ASSAI SPEDITO  
SULLA BARCA ANDAR TU PUGI!

UN PENSIERO INFINE FO  
PER LA GENTE CHE LAVORA  
DI CUI IL HOME IO NON SO  
MA A CUI STO PENSANDO ORA!

QUALCHE DI UNO E' IN CUCINA  
QUALCHE ALTRO LAVIA E STIRA  
E COST LA FONTELINA  
GRAZIE A LOR LA GENTE ATIRA!

... MI HANNO FATTO POI NOTARE  
CHE QUALCUNO HO TRALASCIATO  
E PER FARMI PERDOPIARE  
QUALCHE STROPA HO BUA ADJOTATO!

DI GAETANO PAPA' ANTONIO  
FRA INSALATE E FAGIOLINI  
TI PREPARA UN PIZZIMONIO  
TI FA PUZ GLI SPOLICCHI!

LA SANGRIA DI ZIO LUISI  
E' DI CERTO LA PIU' AMATA  
ANCHE NEI MATINI SEIGI  
TI RISCHIARA LA GIORNATA! ... !!

atupel



Praga/Vienna

Luglio 2011

Caro Gaetano!

Capri è l'isola più bella del Mediterraneo, un luogo magico ed esclusivo.

Organizzare eventi a Capri è una magnifica esperienza, i nostri ospiti sono rimasti entusiasti!

Abbiamo ricevuto lettere di ringraziamento da tutto il mondo, elogi per tutto il programma offerto e questo è la nostra più grande soddisfazione.

Ci tenevo a ringraziarvi e a ricordare Capri come il posto più bello del mondo, ricco di persone che si dedicano al lavoro con passione e professionalità.

Grazie per l'assistenza e il supporto che ci avete dimostrato durante quest'evento, per i vostri sforzi che hanno reso quest'evento un grande successo, grazie per le grandi emozioni che ci avete trasmesso con l'impegno vostro e di tutto il team.

Grazie per la calda ospitalità a Capri.

*Isabella*  
Isabella Ponta

*Werner*  
Werner Ebm

*Ulrike*  
Ulrike Döcker

AINETT STEPHENS

ALDO MONTANO

ALESSANDRO DEL PIERO

BARRY BONDS (BASEBALL)

BEYONCE

CARLO ROSSELLA

CAROLINA DI MONACO

CESC FABREGAS

DANNY DE VITO

DOMENICO DOLCE E STEFANO GABBANA

DR. HERMANN BUHLBECKER (LAMBERTZ)

ELISABETH - LYZ HURLEY

ELISABETTA CANALIS

ELTON JOHN

EMILIO FEDE

EMILIO GNUTTI

EMMA MARCECAGLIA

FRANCESCO TOTTI

GARY LINEKER

GIANNI VERSACE

GIORGIO NAPOLITANO

GRAY DAVIS ( GOVERNATORE CALIFORNIA )

HILARY SWANK

IRIS BERBEN

JAMES CARVILLE E MARY MATALIN

JAY Z ( RAPPER )

JOE COOKER

JOHN ALBERTO LEGUIZAMO

KARL HEINZ RUMMENIGGE

LUCIA BOSE

LUCIANO DE CRESCENZO

MAX BIAGI

MICHAEL CAIN

NASSER AL RASHID (LADY MOURA)

PAOLO CONTE

PAOLO MALDINI

PAOLO MIELI

PAU GASOL (BASKET)

RENZO ARBORE

ROMAN ABRAMOVICH

RUPERT MURDOCH

RYAN JOHN SEACREST

SERGHEI IVANOV

SIDNEY POITIER

SORELLE FENDI

STEFANO CALDORO

STEFANO CASIRAGHI

STEVE WYNN

UTO UGHI

VALENTINO

VINCENT MC DOOM

ZUCCHERO FORNACIARI...



AASEROD

ABU KHADRA SADD

ALI'

ARASI

ARKIN & CROSSLEY

BACOS

BAILLY

BARBOUR & RENTSCH

BARCLAY

BARENSON

BASSANI

BASSO

BAUM

BECK

BERTAMINO

BERTO

BRATKE

BREEN

BUTZ

CALAMARO

CALDORO

CAMPI

CANEPARI

CAPPELLI

CAPROTTI

CARIA

CARLYLE

COEN

COHEN

COMPAGNA

COPPOLA

COSTA

D'ONOFRIO

DANILOW

DANOFF

DE LUCA

DE MARCHI

DE ZIO

DEAN

DI PINO

EBM & PONTA

ECKERT

EICKHOFF

ELTAWIL

ESPOSITO

FABIAN

FALSITTA

FEDERICO

FINANZER

FISCHER & ANGERMEYER



FORTE

FRANCESCHINI

GADELHA

GALLI

GAYLORD

GEI

GIANDOMENICI

GIBSON

GIROLETTI

GORDON

GOSS

GRANDINI

GRAPPONI

GRASSI

GREEN

GRUTESER

GUT

HAMBURGER

HELFRICH

HILL & CHOPERENA

HORNE

JACOBS

KAPLAN

KATZ

KAUFMANN

KILGOUR

KORS

KRONFELD

KUMMEL & PEZZANI

LANCIEN & NATU

LAYTON

LEWINSKI

LIEBERMANN

LIEF

LIUTI

LIVERINO

LOFFREDO

LORO PIANA

LUSKI

LYON

MALZONI

MANFREDI

MANNINO

MANOUKIAN

MAY

MAYER

MC CARTY

MEISTER

MELOGRANI

MIGNOGNA

MORGANO



MORIONDI

MUGRABI

NAMANI

NAPOLITANO

NEUNER

OEHLER

OELSCHLAGEL

OKMEN & SARGIN

OLGIATA

ONONA

OSSANI

PAGE

PECHMAN

PERITO

POLLIO

PRISCO

PUCILLO & RUOCCO

RAKOWSKY

RANDAL

ROLL

ROSEN

ROSENTHAL

SAGE

SANTARELLI

SCHLENZ

SCHMID

SCHMID & SCHNIDER

SETTANNI

SHADOVITZ

SILVAROLLI

SIMONELLI

SIMONER & BRENNECKE

SPAGNOLI

STORME

TABAK

TARONI

TERRACCIANO

TEVELEV

TOLLMANN

TREBOS

TROISI

VERARDI

VIGNA

VIZZONE

VUOTTO

WASSEN

WEISS

WITTGENSTEIN ...E TANTI ALTRI

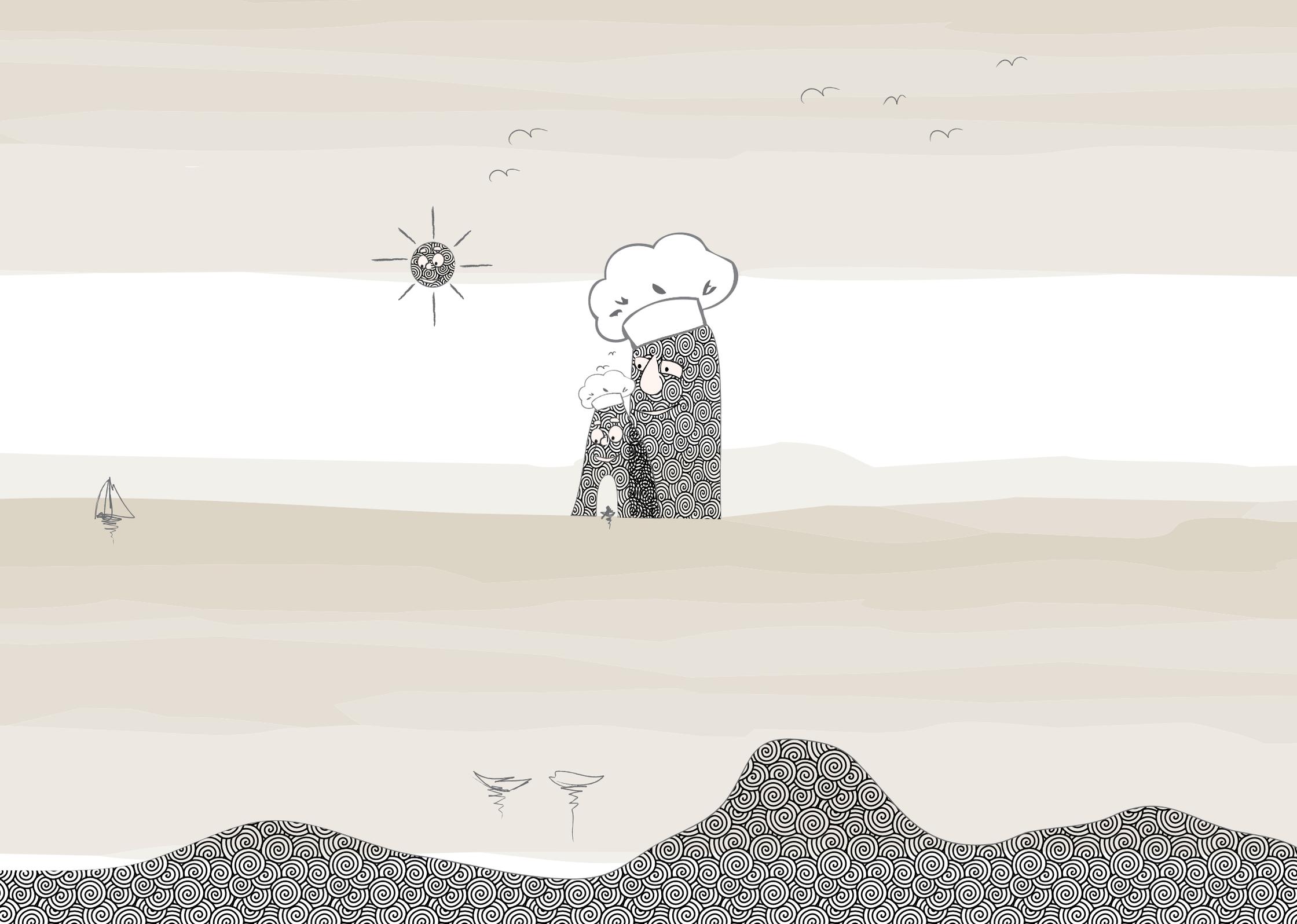
CHI CHIEDIAMO SCUSA

PER AVERLI DIMENTICATI...



*Le ricette della fontelina*





# Ravioli capresi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER LA PASTA

400 GR. FARINA  
200 GR. ACQUA  
1 CUCCHIAIO OLIO EXTRA VERGINE  
10 GR. SALE

PER IL RIPIENO

350 GR. CACIOTTA SALATA  
100 GR. DI MOZZARELLA  
50 GR. PARMIGIANO  
CIUFFETTO FOGLIE DI  
MAGGIORANA FRESCA  
UN PIZZICO DI PEPE  
4 ROSSI D'UOVO

RIPIENO: PASSARE AL MULINELLO (TRITARE) I FORMAGGI UNIRE I ROSSI D'UOVO,  
E PEPE QUANTO BASTA.

PASTA: SU UN PIANO FORMARE UNA FONTANA DI 350 GRAMMI DI FARINA CON AL CENTRO UN CUCCHIAIO DI OLIO EXTRA  
VERGINE, IL SALE E 200 GRAMMI DI ACQUA CALDA; LAVORARE PER CIRCA 5 MINUTI E LASCIARE RIPOSARE PER ALTRI 15.

UTILIZZANDO LA FARINA RIMASTA STENDERE FINEMENTE LA PASTA CON IL MATTERELLO.

POI CON UN PENNELLO BAGNATO NEL BIANCO DELLE UOVA SPENNELLARE LA PASTA QUINDI FORMARE  
( LA GRANDEZZA DI UNA NOCE ) DELLE PALLINE CON IL RIPIENO E POGGIARLE SULLA PASTA, DOPO AVERLE RICOPERTE  
CON UN ALTRO STRATO DI PASTA TAGLIARE CON UNO STAMPO TONDO DAL DIAMETRO DI CIRCA 4 CM. SBOLLENTARE PER  
5 MINUTI E SERVIRE CON SALSA DI POMODORO FRESCO E BASILICO.





# Polpette di melanzane

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 KG. MELANZANE PELATE, TAGLIATE,  
SBOLLENTATE IN ACQUA SALATA PER 5  
MINUTI (LASCIARE RAFFREDDARE)  
150 GR. FORMAGGI MISTI TAGLIATI A  
PEZZETTINI ( PARMIGIANO, GROVIERA,  
PECORINO, FONTINA E PROVOLONE )  
50 GR. SPALLA COTTA TAGLIATA FINEMENTE

2 UOVA  
50 GR. PANE RAFFERMO  
1 SPICCO D'AGLIO  
BASILICO  
50 GR. FARINA  
100 GR. PANE GRATTUGIATO

STRIZZARE LE MELANZANE RAFFREDDATE E UNIRE IL MISTO DI FORMAGGIO, IL PROSCIUTTO COTTO, BASILICO,  
ROSSI D'UOVO, PANE RAFFERMO, UNO SPICCO D'AGLIO (TAGLIATO FINEMENTE), SALE E PEPE QUANTO BASTA.  
FORMARE DELLE POLPETTE, INFARINARLE, PASSARLE NELLA CHIARA DELLE UOVA, NEL PANE GRATTUGIATO E POI  
FRIGGERLE NELL'OLIO DI OLIVA. SERVIRE CON SALSA DI POMODORO FRESCO E BASILICO.



# Zuppa di pesce

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

AGLIO, OLIO EXTRA VERGINE, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, VINO QUANTO BASTA

400 GR. POMODORINI DEL VESUVIO

2 SCORFANI DA CIRCA 200 GR. CIASCUNO

2 GALLINELLE " " "

4 GAMBERONI E/O SCAMPI

4 POLIPETTI E/O CALAMARETTI CIRCA 100 GR. CIASCUNO

FRUTTI DI MARE (COZZE, VONGOLE, TARATUFI, FASOLARI)

IN UNA PENTOLA SOFFRIGGERE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, LASCIARE IMBIONDIRE E UNIRE I POLIPETTI, CUOCERE PER CIRCA 10/15 MINUTI. AGGIUNGERE I PESCI DAL PIÙ GRANDE AL PIÙ PICCOLO (SECONDO LA PEZZATURA), SFUMARE CON IL VINO BIANCO, UNIRE I POMODORINI, COPRIRE E LASCIARE ANDARE A FUOCO LENTO PER ANCORA 20 MINUTI CIRCA. A COTTURA QUASI ULTIMATA AGGIUNGERE I CROSTACEI E I FRUTTI DI MARE E CUOCERE PER ALTRI 5/10 MINUTI, REGOLARE DI SALE E TERMINARE CON UN'ABBONDANTE SPRUZZATA DI PREZZEMOLO. SERVIRE CON CROSTINI DI PANE CASARECCIO.







# Torta caprese

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

250 GR. BURRO O MARGARINA VALLÈ

250 GR. ZUCCHERO

350 GR. MANDORLE TRITATE

100 GR. CIOCCOLATA FONDENTE MACINATA

6 UOVA



LAVORARE BURRO E ZUCCHERO CON UN FRUSTINO ELETTRICO PER 10 MINUTI, AGGIUNGERE UN TUORLO D'UOVO ALLA VOLTA, DOPO AVERLO BEN MONTATO UNIRE LE MANDORLE, LA CIOCCOLATA, E LAVORARE A MANO PER 2 MINUTI; MONTARE A PARTE GLI ALBUMI A NEVE E MESCOLARLI DELICATAMENTE CON IL RESTO (IN MODO MOLTO SOFFICE), VERSARE IL TUTTO IN UNO STAMPO IMBURRATO E INFARINATO. CUOCERE PER CIRCA 45 MINUTI IN FORNO PRERISCALDATO A 180.





E LA FAVOLA CONTINUA...





