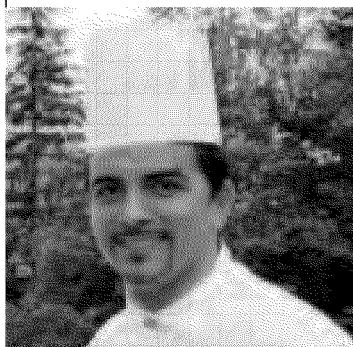


A TAVOLA

LA CUCINA
MEDITERRANEA
DELLO CHEF
PARTENOPEO
SI SPOSA
CON I SAPORI
DEL TRENINO



BRILLA LUMINOSA LA STELLA DI PAOLO CAPPUCCIO

Napoletano di nascita, trentino d'adozione: è Paolo Cappuccio, una stella nel firmamento della ristorazione italiana. Sorriso accattivante, sguardo determinato, carattere un po' folle, curioso e attento indagatore. A lui è dedicato il libro «La cucina mediterranea» di Francesca Negri, edito da Gribaudo. I sapori e i colori della cucina mediterranea caratterizzano le creazioni di Paolo Cappuccio e si ritrovano nelle ricette, una quarantina, presentate nel volume. Niente di strano, se non fosse per la location in cui lo chef ha scelto di operare: il Biohotel Hermitage, immerso nelle montagne del Trentino, a Madonna di Campiglio. E proprio qui sta la novità: nel-

la splendida cornice della Val Rendena, Cappuccio è riuscito non solo a far rivivere i profumi della sua terra d'origine, ma anche a prendere spunto da prodotti e preparazioni locali per trasformare i suoi capolavori in una vera esperienza dei sensi, del tutto nuova e originale. Paolo Cappuccio segue questa vocazione dall'età di 14 anni, sperimentando e mettendosi continuamente alla prova. Ha frequentato corsi e scuole qualificate che l'hanno messo in contatto con le realtà più importanti della gastronomia mondiale e con chef di fama internazionale. Nel 2004 ha incontrato la Famiglia Maffei e da allora segue la cucina dell'«Hermitage».

La sua filosofia? Il rispetto rigoroso della materia prima. Molta attenzione egli riserva agli ingredienti, alla provenienza e alla loro qualità. Anche la stagionalità dei prodotti è fondamentale per offrire una cucina fresca, genuina e al tempo stesso raffinata. A Paolo Cappuccio e alla sua brigata (composta da Marco Marras, Mariano Dileo, Salvatore Cappuccio, Mattia Leonardelli, Pasquale Sardone e Alessandro Codemo) è affidata la regia della «Stube» dell'Hermitage, il primo e unico ristorante stellato di Madonna di Campiglio. Fortemente voluta dal patriarca Giacomino Maffei, la «Stube» rispecchia lo stile e l'estrema cura del dettaglio, affidata al buon gusto

della moglie Edda. Il legno nel soffitto e alle pareti, gli accessori che personalizzano e rendono unica la sala, cuscini, candele, tutto l'insieme avvolge gli ospiti in un caldo e raffinato abbraccio. Lo stile è lo stesso che caratterizza tutto l'hotel. Elegante e accogliente, costruito secondo le norme della bioarchitettura e perfettamente inserito nel contesto naturale delle Dolomiti di Brenta, è meta ideale per chi cerca un ambiente tranquillo e rilassante.

Giuseppe Casagrande

Nella foto di apertura: la brigata di cucina del Biohotel Hermitage di Madonna di Campiglio. In primo piano lo chef stellato Paolo Cappuccio.