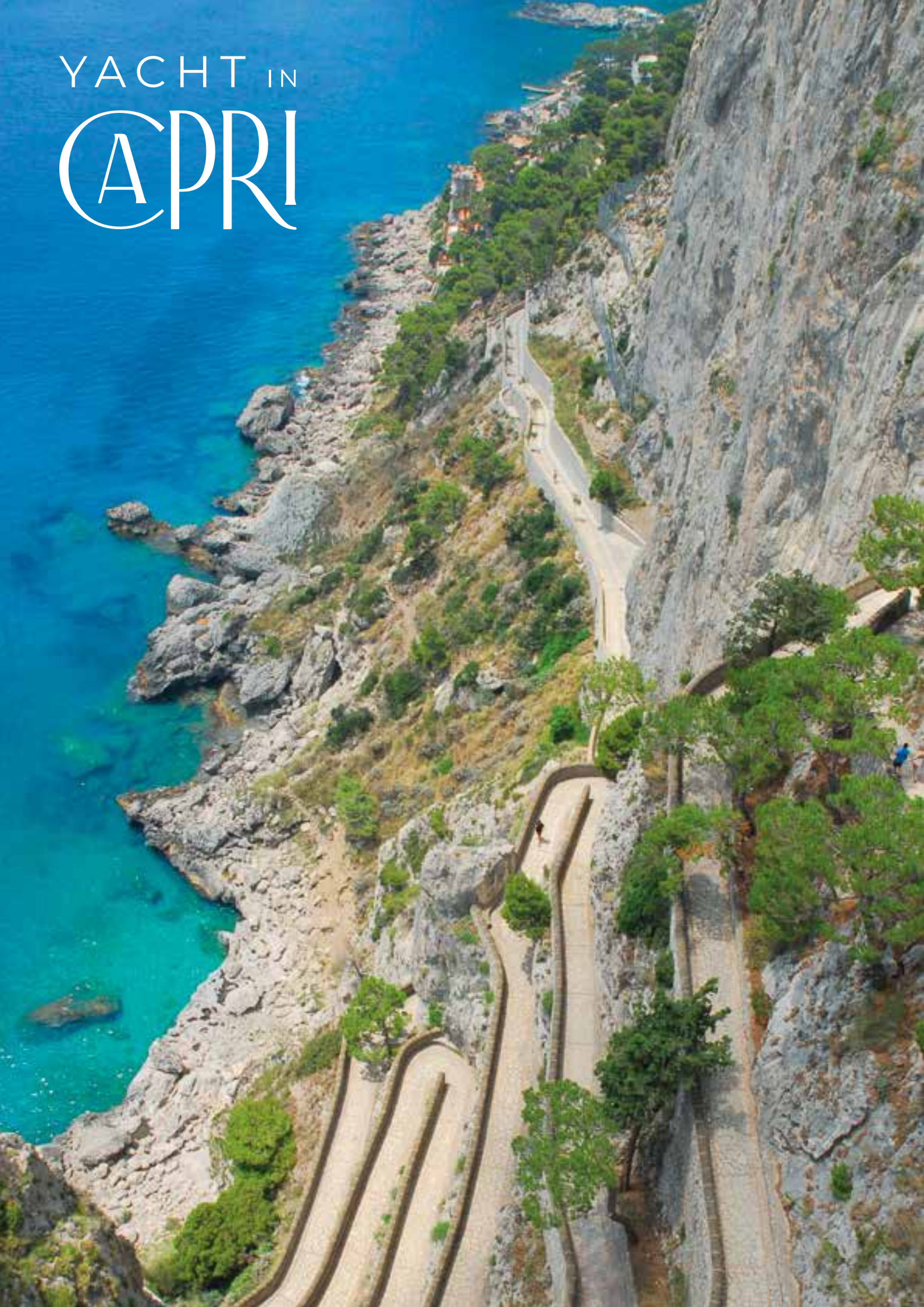


YACHT IN
CAPRI



Capri
Via Fuorlovado 23/A



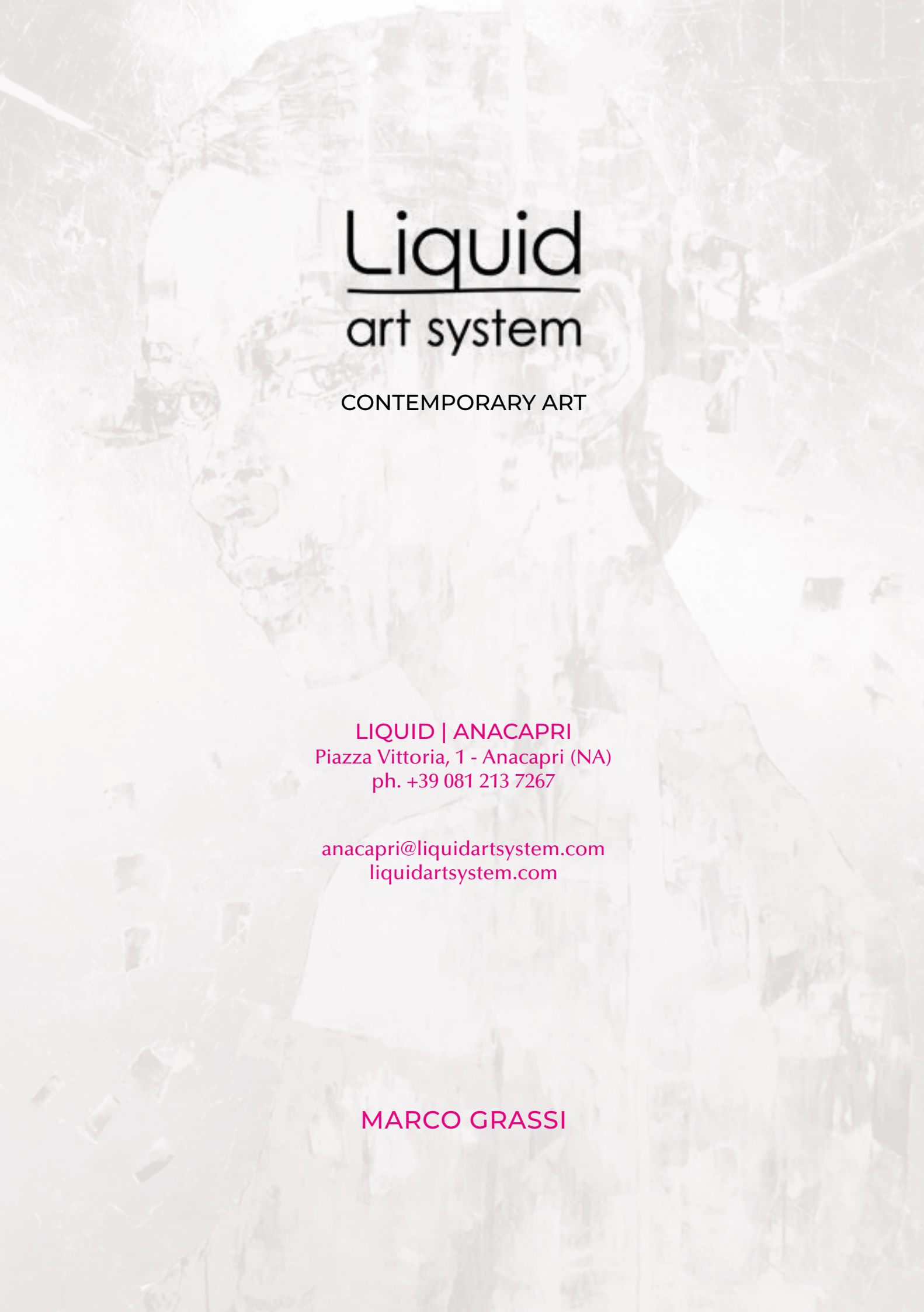
Hope Smith
for
Faraone Mennella
Photo by Sergio Goglia



Via Le Botteghe 35
CAPRI - 1st Floor

kellecapri.com





Liquid art system

CONTEMPORARY ART

LIQUID | ANACAPRI
Piazza Vittoria, 1 - Anacapri (NA)
ph. +39 081 213 7267

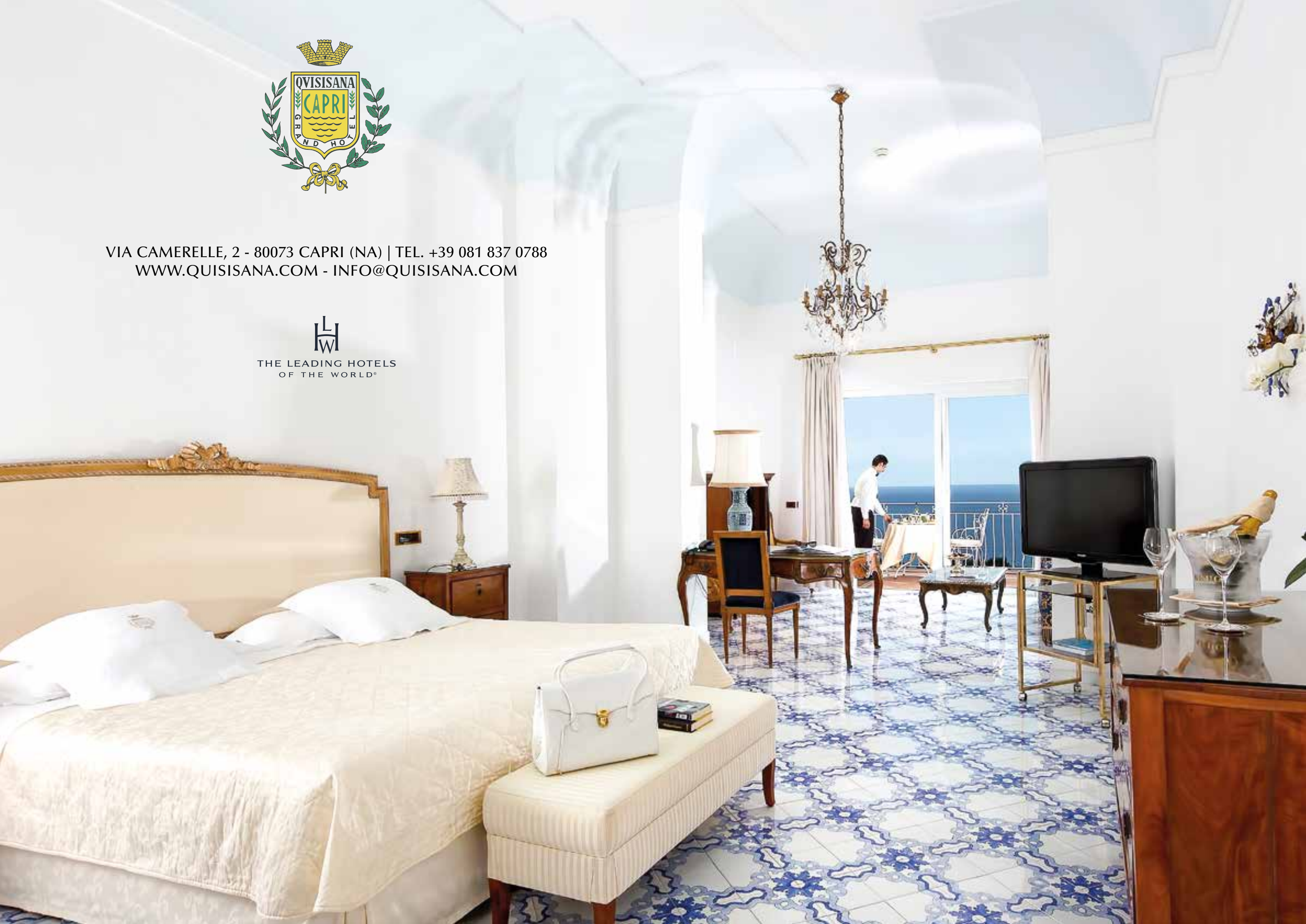
anacapri@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com

MARCO GRASSI





VIA CAMERELLE, 2 - 80073 CAPRI (NA) | TEL. +39 081 837 0788
WWW.QVISISANA.COM - INFO@QVISISANA.COM





Michele Sorrentino
Tel. +39 388.90.91.730
www.closeupcapri.it
Photographer

Andrea Costa
Tel. +39 366.491.49.61
www.capriphotographer.com
Photographer

Simone Somma
Traduzioni in lingua inglese

Capri Green Srl
Via Madre Serafina 35 interno 4
www.caprigreen.it
e mail: info@caprigreen.it
pec: caprigreen@pec.it
Tel. + 39 081.051.36.22
Tel. + 39 081.843.57.79
Partita Iva IT09746461210
Codice fiscale 09746461210
Codice sdi KRRH6B9
Numero REA NA-1054478
Editore

Capri Green è iscritta all'Upa

Concessionaria Pubblicitaria
Editoria
Editoria Elettronica
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione
dell'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni
Iscrizione ROC in corso

Grafica Metelliana SpA
Via Sibelluccia Area P.I.P.
84085 Mercato San Severino (SA)
Stampa

Am Media Srl
Via Amerigo Vespucci, 9
80142 Napoli (NA)
Partner commerciale

La rivista è stata realizzata a Capri con
energia certificata green 100%

Cover

Via Krupp
Ph. **Umberto Natalizio**

Diffusione gratuita in Italia e estero
Rivista di lusso, cultura, turismo,
attualità, mondanità, sport e spettacolo

www.yachtincapri.it
info@yachtincapri.it

www.yachtincapriblog.it

Fb yacht in capri
Ig yacht in capri
Youtube yacht in capri

Registrazione Tribunale di Napoli
n. 1 del 31 gennaio 2023

Anno I - Numero I
Maggio 2023

Marianna Esposito
mariannaesposito@caprigreen.it
Direttore Responsabile

AnnaChiara Della Corte
Mariano Della Corte
Luciano Garofano
Francesca Girone
Mario Santoro
Annalisa Tirrito
Antonino Vitaglione
Hanno collaborato




Alberto e Lina
LA CAMPANINA
CAPRI
EXCLUSIVE JEWELS
Via Vittorio Emanuele, 18

CAPRI WATCH®



VIA VITTORIO EMANUELE, 54 - CAPRI - TEL. 081 837 7148 - CAPRICAPRI.COM



DA GIOIA

BY LA PALMA

Da Gioia by La Palma,
Hotel La Palma's elegant and buzzing beach club has
42 day beds, perfectly positioned for dips in the
mesmerizing turquoise waters of Capri.

With stunning views of the iconic Faraglioni, Da Gioia by La Palma
invites guests to enjoy all day dining with delicious offerings devised by
Italian culinary hero, Michelin-starred Chef Gennaro Esposito.

With the house DJ capturing Capri's inimitable island vibe,
Da Gioia by La Palma is where sun-drenched days flow
into glittering twilight evenings -
the place to rendezvous and revel in La Dolce Vita.

INFORMATION & RESERVATIONS

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

OETKERCOLLECTION.COM



Alberto e Lina
LA CAMPANINA
CAPRI



EXCLUSIVE JEWELS
Via Vittorio Emanuele, 18



studiotrisorio
contemporary art

Via Vittorio Emanuele, 44 - Capri

studiotrisorio.com



Rebecca Horn
1004 Night, 2013

CAPRI WATCH®



ART 3081

VIA VITTORIO EMANUELE, 54 - CAPRI - TEL. 081 8377148 - CAPRICAPRI.COM



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



Taste our Mammà Restaurant



For Info & Contact

MAMMÀ Restaurant
Via Madre Serafina, 6 - 80073 Capri NA
081 8377472
www.ristorantemamma.com - info@ristorantemamma.it

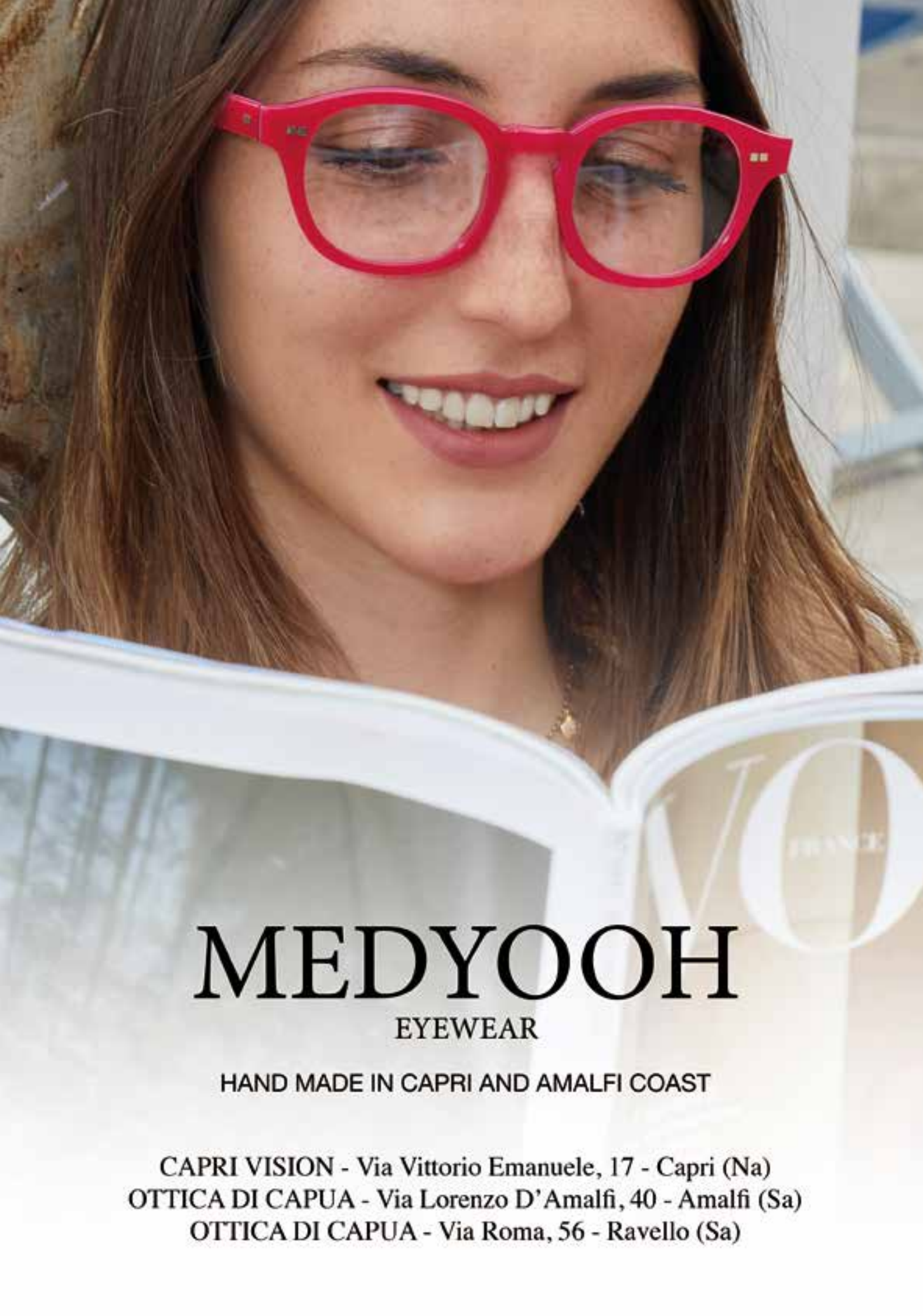


HOTEL
SCALINATELLA
★★★★★



SCALINATELLA

Via Tragara, 10 - Capri Italy
Tel. +39 081 837 0633 - info@scalinatella.com



MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST

CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)



lebebe.shop.com

Nasce la playlist per ogni momento della giornata.



leBebé

NASCE UNA MAMMA

CAPRI WATCH®



ART 9014-00



SOLARO

Capri Gin



Handmade authentic ceramic bottle
Award-winning, locally made gin

The Essence of Capri

EXCLUSIVELY AVAILABLE IN CAPRI'S MAIN SQUARE AT:
DELLA MONICA PIAZZA UMBERTO I, 11 CAPRI

CapriGin.com @SolaroGin < Instagram > @DM_Capri +39 081 8375934



JOHN
R I C H M O N D



HOTEL LA PALMA

CAPRI



Marking Oetker Collection's first Masterpiece Hotel in Italy, designed by acclaimed interiors maestro Francis Sultana, Hotel La Palma is a complete transformation of the first hotel in Capri.

Located mere steps from the famous Piazzetta, Hotel La Palma features 50 luxurious rooms, 2 restaurants with culinary direction by the legendary Chef Gennaro Esposito, La Palma Spa, a swimming pool, and its own beach club in nearby Marina Piccola: Da Gioia by La Palma

Hotel La Palma is envisioned to revisit the glamour of Capri's golden era and is set once again to be the epicentre of the island's social scene.

INFORMATION & RESERVATIONS

+39 081 18 18 74 26

reservations.lpa@oetkercollection.com

Via Vittorio Emanuele, 39, 80073 Capri NA, Italia

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

OETKERCOLLECTION.COM

Alberto e Lina
LA CAMPANINA
CAPRI



EXCLUSIVE JEWELS
Via Vittorio Emanuele, 18

Follow us!



WOND&RLAND
CAPRI

VIA ROMA 67A - 80073 CAPRI - TEL: 3420703984
WWW.WONDERLANDCAPRI.COM - INFO@WONDERLANDCAPRI.COM
IG: WONDERLANDCAPRI

CAPRI WATCH®



ART-S310

VIA VITTORIO EMANUELE, 54 - CAPRI - TEL. 081 8371148 - CAPRICAPRI.COM



Le Monzù

CAPRI

Fine Dining



For Info & Contact

PUNTA TRAGARA
Via Tragara, 57 - 80073 Capri (NA)
081 8370844
www.hoteltragara.com - info@hoteltragara.it

Liquid art system

CONTEMPORARY ART

CODERCH&MALAVIA

LIQUID | CAPRI
Via Vittorio Emanuele, 56 - Capri (NA)
ph. +39 081 837 8828

capri@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com



CAPRI WATCH®



Il suggestivo boutique hotel PALAZZO MANFREDI si contraddistingue per l'esclusiva posizione nel cuore della Roma Imperiale con una vista unica e spettacolare sul Colosseo, Ludus Magnus e Domus Aurea. Alla posizione unica e vista mozzafiato, l'hotel unisce un'ospitalità di lusso che si traduce in eleganti camere, suite e Grand View Colosseum Suites, dove arredi contemporanei si contrappongono a opere d'arte e dipinti antichi risalenti al XVI secolo. A coronare il soggiorno sono le specialità culinarie offerte dal ristorante stellato Aroma, affidato all'executive chef Giuseppe Di Iorio in un ambiente romantico che culmina nella scenografica terrazza con vista. Il nuovissimo The Court è il raffinato cocktail bar che propone deliziosi cocktail creati dal mixologist Matteo Zed con incomparabile vista Colosseo e Ludus Magnus.

PALAZZO MANFREDI is an elegant hideaway in the center of what was once imperial Rome. The charming 17th century palace has spectacular views of the Colosseum and the Domus Aurea, combined with superb hospitality. Today it is tastefully adorned with art ranging from 16th century antique paintings to contemporary pieces. The hotel offers an intimate experience, crowned only by a meal at the hotel's Aroma Restaurant where the unparalleled vistas of ancient Rome are beautifully matched by the culinary delights. The brand-new The Court, sophisticated cocktail bar with unparalleled views of the Colosseum and the Ludus Magnus and delicious cocktails created by mixologist Matteo Zed.

Info & Contact

PALAZZO MANFREDI

Roma 00184 Via Labicana, 125 Tel. +39 06 77591380 www.palazzomanfredi.com info@palazzomanfredi.it



studiotrisorio
contemporary art

Via Vittorio Emanuele, 44 - Capri

studiotrisorio.com



Robert Rindert
Pezzi in Minuscula #1 - 2017



Non Accontentarti mai di qualcosa meno dei tuoi sogni...

Never settle for less than your dreams...



**TRAVEL+
LEISURE**

**Traveller Made®
Hotel Partner**

CÆSAR AVGVSTVS

★★★★★ CAPRI - ITALY

Via Giuseppe Orlandi, 4
Tel. +39 081 837.33.95
www.caesar-augustus.com

80071 Anacapri (Napoli)
Fax + 39 081 837.14.44
info@caesar-augustus.com



l'Intelligenza Artificiale al servizio dell'Arte

AI at the service of Art

✍ AnnaChiara Della Corte 📷 Laura Ferri

Sensual sculpture in marble wrapped, bandaged, covered by a veil, ideally protected from the eyes of the bystanders.

Quello di Filippo Tincolini è un intervento artistico su temi e figure dai richiami classici con tecniche e strumenti estremamente avanzati.

Le sue opere combinano metodi di lavorazione tradizionale con l'impiego di robot antropomorfi e scanner laser 3D.

Classe '76, Tincolini con le sculture ci è cresciuto: nativo di Pontedera, appena adolescente si trasferisce a Lucca, poco distante dalla patria del marmo, Carrara, dove oggi ha fondato un vero e proprio

Sensual marble statues wrapped, bandaged, covered by a veil, ideally protected from the eyes of the bystanders.

Filippo Tincolini aims at operating an artistic intervention on classical themes and figures, by means of extremely advanced techniques and instruments.

His works combine traditional working methods with the use of anthropomorphic robots and 3D laser scanners.

Class of 1976, Tincolini grew up among sculptures; born in Pontedera, as a teenage boy he moved to Lucca, not far from the birthplace of marble, Carrara, where today he has founded a veritable

laboratory in which technology is at the service of Contemporary Art.

Here Robo-sculptors, masterfully guided by inputs and software set by the artist, facilitate the processing of marble.

Tincolini cannot help but imagine a future where machines carry out the most strenuous and risky works, and it is for this reason that he recognizes the importance and the need for robotics in the art field.

A new era not made of just scalpels and dust, but of artificial intelligence under the guise of mechanical arms, guided by man, who leads all construction phases of the art piece: from design and initial suggestion to the experimental phase, to the final *labor limae*, entirely realized by hand, as to testify a unique and unmatched signature.

An avant-gardist way to look at the future of sculpture, about which he has been invited to talk at the last edition of the Italian Tech Week of Turin, among international guests of the calibre of Elon Musk.

Tincolini likes to underline:

"Mi piace pensare ad opere che non siano solo frutto dell'idea e del concept che ne è alla base, ma anche figlie della tecnica e della tecnologia che aiuta a realizzarle. La materia e la sua trasformazione sono cardini del mio processo creativo. Nei miei lavori cerco di stravolgere la percezione della scultura classica ispirandomi a diverse culture, a temi attuali e anche alle nuove tecnologie, proponendo una combinazione dinamica di materiali, metodi e concetti".

Works suspended between real and surreal: a striking example is *Spaceman*, a statue that wants to represent the contrast between the space race and the intrinsic power of nature. In this fight, nature is the winner, reconquering its spaces, as it often happens in the works by the Tuscan sculptor. Burning issues, such as the environmental question, are often tackled in a playful and provoking way, in order to invite an ironic reflection on

atelier where technology is at the service of Contemporary Art.

Here Robo-sculptors, masterfully guided by inputs and software's set by the artist, facilitate the processing of marble.

Tincolini can't help but imagine a future where machines carry out the most strenuous and risky works, and it is for this reason that he recognizes the importance and the need for robotics in the art field. A new era where chisels and dust are joined by artificial intelligence, under the guise of mechanical arms, guided by man, who leads all construction phase of the art piece: from design and initial suggestion to the experimental phase, to the final *labor limae*, entirely realized by hand, as to testify a unique and unmatched signature.

An avant-gardist way to look at the future of sculpture, about which he has been invited to talk at the last edition of the Italian Tech Week of Turin, among international guests of the calibre of Elon Musk.

"I like to think of art pieces that are not merely the results of the underlying idea and concept, but also results of the technique and technology that help create them. Matter and its transformation are cornerstones of my creative process. In my works I try to revolutionize the perception of classic sculpture, taking inspiration from different cultures, current topics and even new technologies, proposing a dynamic combination of material, methods and concepts", states Tincolini. Works suspended between real and surreal: a striking example is *Spaceman*, a statue that wants to represent the contrast between the space race and the intrinsic power of nature.

In this fight, nature is the winner, reconquering its spaces, as it often happens in the works by the Tuscan sculptor. Burning issues, such as the environmental question, are often tackled in a playful and provoking way, in order to invite an ironic reflection on

apparentemente lontane ma che riguardano tutti da vicino.

Perché un'opera è realmente forte se all'estetica riesce ad abbinare la potenza comunicativa di un messaggio, destinato ad arrivare ai posteri, che sia esso di natura percettiva o politica.

"Nei primi anni della mia formazione guardavo ai miti della nostra tradizione da Michelangelo, Bernini, a Canova. Una volta apprese le tecniche di lavorazione, ho cominciato a guardare anche i grandi artisti contemporanei: Koons, Hirst e Cattelan.

Conoscere e rielaborare il passato ci permette di definire una traiettoria, una tappa o il traguardo di una visione futura".

Tincolini fa fiorire le sue sculture, le fa assumere nuove forme, portando avanti una tradizione millenaria, quella della scultura, che inevitabilmente si trasforma, perché figlia dei suoi tempi.

Da circa un anno collabora con la Liquid Art System, con cui ha iniziato ad esporre in Florida in occasione di Art Miami, poi di Art Wynwood e Palm Beach Contemporary, le fiere di settore d'oltreoceano che si susseguono da dicembre a marzo. Ed ora è pronto per approdare negli spazi espositivi di Capri con una serie di opere inedite.

apparently distant issues, which actually affect everyone closely.

A work of art is really such only if it can match its aesthetics with the communicative power of a message, destined to aimed for the future, be it of a perceptive or political nature.

"At the beginning of my artistic education, I looked up to the myths of our tradition, like Michelangelo, Bernini and Canova. Once I learned the processing techniques, I started studying the great contemporary artists as well: Koons, Hirst and Cattelan.

Understanding and reworking the past allows us to define a trajectory, a milestone or the goal of a future vision".

Tincoli makes his statues bloom, giving them new shapes, continuing the millenary tradition of sculpture, which inevitably transforms itself being a child of its time.

For about a year, he has been working with Liquid Art System, with whom he started exhibiting in Florida, at Art Miami, then Art Wynwood and Palm Beach Contemporary, overseas art exhibitions running from December to March. And now, he is ready to land in the exhibiting space in Capri, with a series of new works.



Nel cuore della Città Eterna con vista Fori Imperiali, PALM SUITE si contraddistingue per il suo peculiare interior design tropical che trasforma la location in una splendida oasi verde dove una profusione di colori, dal sapore vintage ed esotico, si coniugano al fascino senza tempo della location. Lo stile tropical che contraddistingue la location offre un luogo incantato dove le palme, la frutta tropicale ed i fenicotteri rosa creano un ambiente rilassante in perfetto stile jungle. Gli ospiti si immergono immediatamente in un fantastico mondo di immaginazione dall'atmosfera affascinante, un vero "paradiso tropicale" con carte da parati colorate e texture esotiche in stile jungle, piante rigogliose, quadri con foglie giganti, ambienti caratterizzati da mobili e complementi di arredo in materiali naturali.

Fusing colorful, vintage and exotic design with timeless charm of the location, PALM SUITE lies in the heart of the Eternal City with an enviable central location overlooking the imperial roman forum. The tropical style characterizes the new hospitality concept and offers an enchanting place where the palms, tropical fruit and pink flamingos create a relaxing atmosphere in perfect jungle style. Guests immediately immerse in an amazing world of imagination and alluring atmosphere. A unique lifestyle concept that creates a spectacular "home away from home" feeling where warmth and elegance are perfectly combined to make Palm Suite The "place to be".

Info & Contact

PALM SUITE

Roma 00184 - Via del Colosseo, 20 | +39 06 83512491 / +39 345 2620131 | palmsuiterome.com - info@palmsuiterome.com

CAPRI WATCH®



Bianca

BIANCA, A GLAMOROUS, NEWLY CREATED ROOFTOP RESTAURANT AND BAR OPEN 'TIL LATE WITH SPECTACULAR VIEWS OVER THE SEA AND CAPRI ROOFTOPS.

BIANCA, UNDER THE CULINARY DIRECTION OF CHEF GENNARO ESPOSITO, IS THE ISLAND'S CHICEST HANGOUT, TRANSPORTING GUESTS TO ANOTHER TIME AND PLACE.

INFORMATION AND RESERVATIONS

bianca.lpa@oetkercollection.com

+39 081 181 874 26

@hotel_lapalmacapri

Via Vittorio Emanuele, 39 Capri (Na)



studiotrisorio
contemporary art

Via Vittorio Emanuele, 44 - Capri

studiotrisorio.com



Umberto Manzo
Untitled, 2022



SENSATION

CAPRI



La Violetta

La Violetta - Gioielleria

Via Longano, 15 - 80073 Capri (Na)

Ph. +39 081 837 7895 - www.laviolettacapri.com

VIA FUORLOVADO, 19 - CAPRI - TEL. +39 081 837 6263

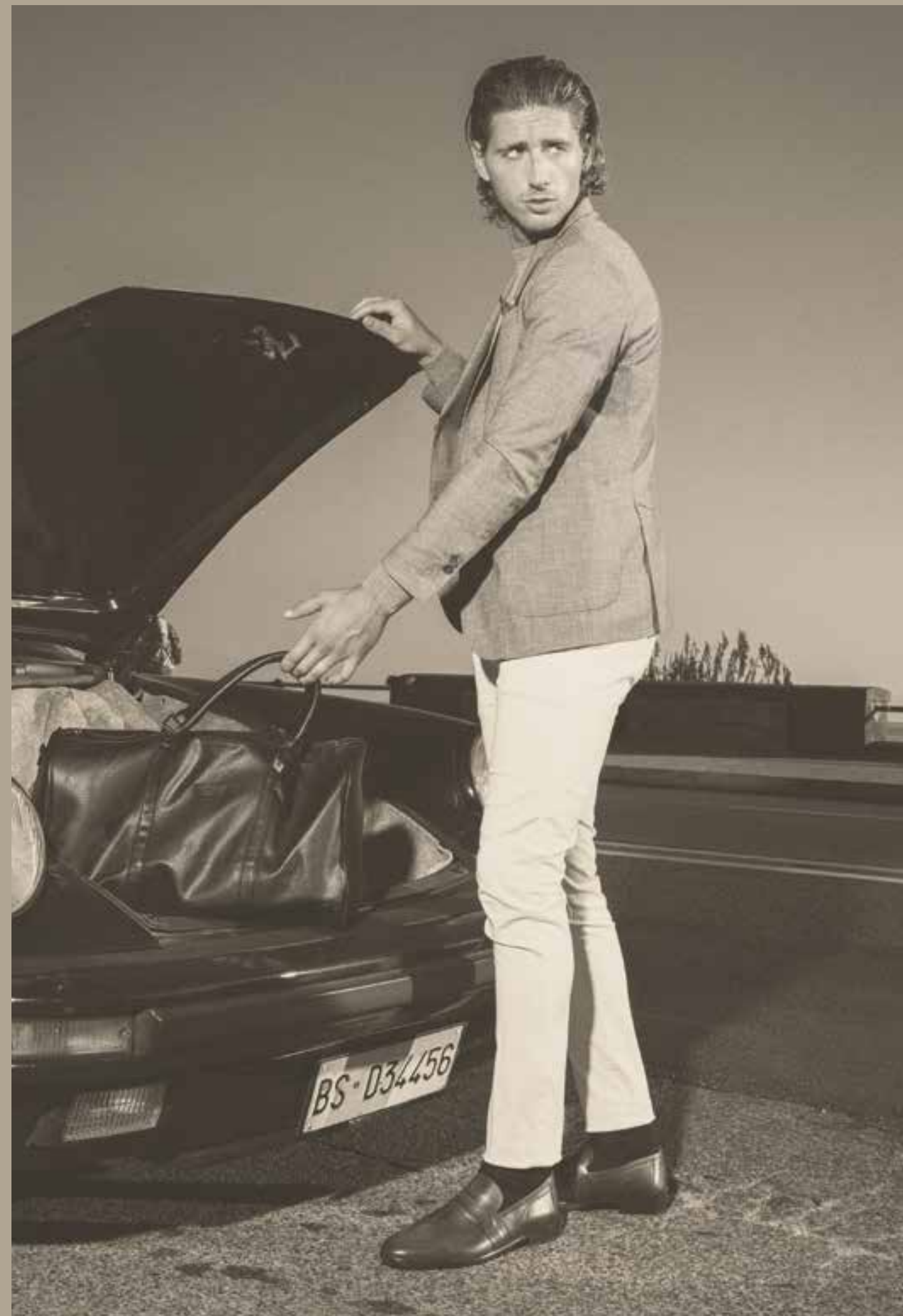




LUIGI
FUSARO

Napoli
Casa Fondata nel 1893

www.luigifusaro.com





Via Krupp riapre i suoi tornanti al mondo

Via Krupp reopens its hairpins turns to the world

 Luciano Garofano

Via Krupp, dopo un importante intervento di manutenzione al soprastante costone roccioso, seguito alla chiusura del 2014 per motivi di sicurezza, finalmente riapre i suoi tornanti al mondo intero. Scoprire uno dei simboli più conosciuti della sua millenaria storia, lungo un percorso dell'anima, immersi in un viaggio iniziatico carico di miti e leggende, misteri e ricordi, significa vivere appieno Capri. Un sentiero verso il sole, tanto caro ai viaggiatori tedeschi, scolpito nella roccia che si snoda, tra pini e macchia mediterranea, attraverso un chilometro e trecentosessantaquattro metri dai Giardini di Augusto fin giù a Marina Piccola. Metro per metro da godere soffermandosi ad ogni curva come se si fosse sospesi tra mare e cielo. L'architetto Roberto Pane, nella sua *"Guida di Capri"*,

Via Krupp, after an important maintenance work concerning the overhead rock wall, following the 2014 closing for security reason, finally reopens its hairpins turns to the whole world. Discovering one of the most well-known symbols of its millenary history, along a journey of the soul, immersed in a initiatory journey full of myths and legends, mystery and memories, means to fully experience Capri. A path to the Sun, so dear to German travellers, carved in the rock winding, between pines and Mediterranean scrub for one kilometre and three hundred-sixty-four meters, between the Gardens of Augustus and Marina Piccola. Every single meter can be enjoyed stopping at every curve, as if we are suspended between sea and sky. Architect Roberto Pane, in his *"Guide of Capri"*, called



la definì un'opera d'arte proprio perché la costruzione della strada sembra essere stata affidata più alle mani di un abile artista scultore che a quelle di un muratore. Una vera e propria opera dell'ingegno umano. La sua realizzazione si deve al magnate tedesco Alfred Friedrich Krupp, terzo della dinastia dei "re dei cannoni" di Essen, sbarcato a Capri, quando aveva quarantaquattro anni. Mal portati, a causa degli acciacchi non solo fisici che accompagnavano la sua esistenza di uomo più ricco del suo paese se non del continente europeo, tanto da superare lo stesso Kaiser Guglielmo II. Soffriva, infatti, oltre che di asma e di disturbi circolatori, di un prostrante stato di depressione che lo rendeva, a conti fatti, l'uomo più infelice di Germania. Inspiegabile per uno che possedeva un impero economico ma, forse, non quello che aveva semplicemente sempre desiderato, represso, com'era, dalla rigidità di un'educazione troppo severa e formale. Fosse nato povero, confidava al Kaiser, di cui era amico personale, avrebbe potuto coltivare le sue vere aspirazioni, dedicandosi all'arte, alla letteratura, ma più di ogni altra cosa, alle scienze, in particolare allo studio della biologia marina. Per farlo sfuggire a quel

it a work of art exactly because the road's construction seems to have been entrusted more to a masterful sculptor than a carpenter. A veritable work of human ingenuity. Its creation must be attributed to German tycoon Alfred Friedrich Krupp, third child of the dynasty of the "king of cannons" of Essen, who landed on Capri at the age of forty-four. He carried his age very badly, due to the ailments befalling on the life of the richest man of his country, if not of the entire European continent, even more than Kaiser Willem II, ailments that were not of an exclusively physical nature. Indeed, he suffered, in addition from asthma and circulatory disorders, from a serious state of depression that made him, in the end, the most unhappy man in Germany. Rather unexplainable for someone who owned an economic empire, yet, perhaps, did not own what he had always desired and repressed, because of the rigidity of a strict and formal education. Had he been born poor, he confided to the Kaiser, who was a very close friend of his, he could have cultivated his true passions, dedicating himself to art, literature and, above all other things, to science, in particular the study of marine biology. To save him from this inner suffering he carried around like a heavy boulder, charged with responsibility and misunderstandings, the physicians prescribed him to change air, far from the cold northern lands, and find relief in the warm and tonifying breeze of the Mediterranean Sea, which according to the medical treatises of the time, had

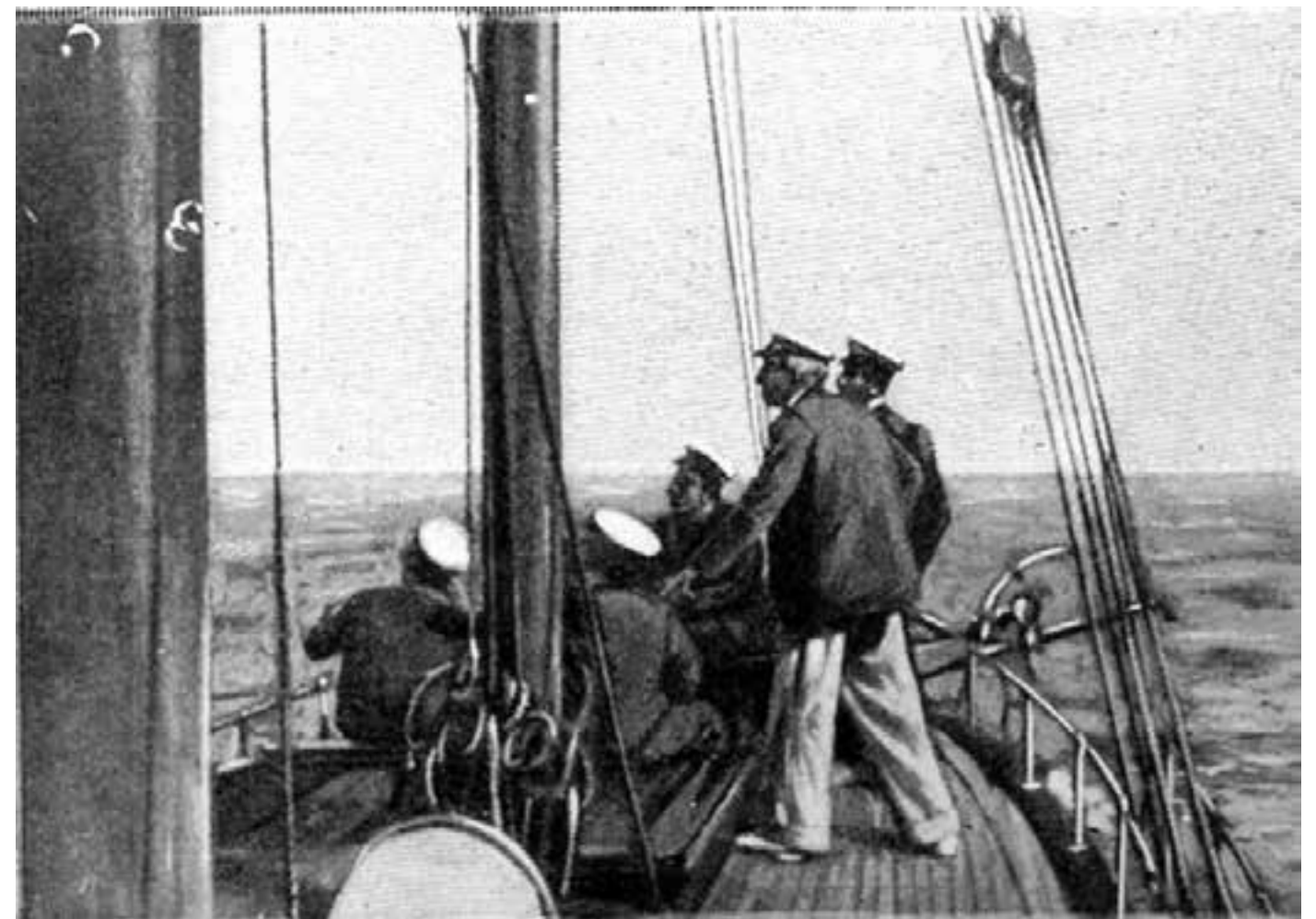


malessere interiore che si portava dietro come un pesante macigno, carico di responsabilità e di incomprensioni, i medici gli prescrissero di cambiare aria, lontano dalle fredde lande nordiche e trovare sollievo nella tiepida e tonificante brezza del Mediterraneo che, secondo i trattati medici dell'epoca, aveva straordinari effetti terapeutici. Fu così che Krupp, lasciate a casa la moglie Marga e le figlie Bertha e Barbara, nel 1898 si ritrovò sull'isola non da turista ma da convalescente. Singolare, ma molto significativo per quello che accadrà poi, il fatto che non prendesse alloggio alla più "accorsata" Locanda Pagano, seconda patria dei suoi connazionali, ma preferisse stabilirsi presso il concorrente Hotel Quisisana, frequentato da inglesi e americani, per mettere subito le cose in chiaro. Intendeva, infatti, restare il più possibile lontano dai clamori della vita mondana per poter finalmente coltivare la sua passione per il mare. Prese in affitto dal proprietario, ex intraprendente cameriere ed allora anche Sindaco, Federico Serena, con cui strinse l'amicizia che diventerà l'origine dei suoi guai, una suite di quattro stanze, praticando uno stile di vita molto più spartano, senza più lo stress e l'ansia che si era lasciato alle spalle. Dopo aver sbrigato la corrispondenza e aver risolto gli affari con il suo segretario, ogni mattina usciva per lunghe passeggiate in incognito, pare addirittura camuffandosi per non essere riconosciuto e, quando le condizioni del mare lo permettevano, si recava a pesca con il gozzo del marinaio Antonio Arcucci di Marina Piccola e non era raro vederlo ai remi, felice di trovarsi in quella natura incontaminata, fatta di silenzi e di profumi, che gli rigeneravano il fisico e lo spirito. Riconoscente verso l'isola che lo aveva accolto non mancava di essere generoso e munifico in opere di bene. Sembrava rinato a nuova vita. Quando poi incontrò Anton Dohrn, fondatore della stazione zoologica di Napoli, grazie a Emil Von Behring, scienziato e premio Nobel per la

incredible therapeutic effects. This is how Krupp, leaving at home his wife Marga and their two daughters Bertha and Barbara, in 1898 founds himself on the island, not as a tourist but as a convalescent patient. A very peculiar detail, that would become very significant in the future, is the fact that he did not sojourn at the more "famous" Pagano Inn, second home of his fellow countrymen; instead, he preferred staying at the competitor Hotel Quisisana, attended by English and American tourists, to



immediately set the record straight. As a matter of fact, he wanted to remain as far as possible from the clamour of worldly life, to finally cultivate his passion for the sea. He rented a suite of four rooms from Federico Serena, former enterprising waiter and, at the time, Mayor, with whom he forged the friendship that would become the beginning of his troubles, and carried out a more spartan way of life, leaving behind all stress and anxieties. After catching up with his correspondence and managing his businesses with his secretary, every morning he went out for long walks in incognito, some say even disguised so that he would not be recognized and, when the sea allowed it, he went fishing with the skiff owned by sailor Antonio Arcucci, from Marina Piccola, and it was not uncommon to see him on the oars, happy to find himself among that unspoiled nature, made of silence and scents, which rejuvenated his body and mind. Grateful towards the island that welcomed him, he was generous and munificent in his charitable works. He seemed to be reborn to new life. When he eventually met Anton Dohrn, founder of



scoperta del siero antidifterico, che a quel tempo risiedeva sull'isola, sentì, con l'entusiasmo di un giovanotto, che era giunto il momento di dare quella svolta alla sua esistenza, attesa da tempo, dedicandosi agli studi scientifici. Capì che lo scienziato, suo connazionale, anche se in un primo



momento apparve scettico, poteva realizzare quel suo sogno a lungo cullato tra le nebbie del Nord. Insieme prepararono un progetto di ricerca sul plancton e altri studi di rilevante importanza scientifica nel

the Zoological Station of Naples, thanks to Emil Von Behring, scientist and Nobel prize for the discovery of the diphtheria antitoxin, who at the time sojourned on the island, he felt, with the enthusiasm of a young boy, that the time had come for that breakthrough in his life, long overdue, that is, dedicating himself to scientific studies. He understood that the scientist, a fellow countryman, despite being sceptic at the beginning, could help him with his dream, which he had long cultivated among the Northern fog. Together, they prepared a research project on plankton, and other important scientific studies in the Naples Gulf. After equipping, directly in his Essen shipyards his 40-tons yacht "Maja" with all the necessary instruments for deep dives, together with the Neapolitan Salvatore lo Bianco, Dohrn's assistant and expert naturalist of the time, he undertook several campaigns for the identification of new marine species. Of great importance, even abroad, was in 1901 the discovery of a rare

Golfo di Napoli. Dopo aver fatto dotare di tutte le attrezzature necessarie per la pesca abissale, direttamente nei suoi cantieri di Essen, il suo yacht “Maja”, di 40 tonnellate, in compagnia del napoletano Salvatore Lo Bianco, collaboratore di Dohrn e grande esperto naturalista di quel tempo, si dedicò a numerose campagne per l’individuazione di nuove specie marine. Di grande risonanza, anche all’estero, fu nel 1901 la scoperta di una rarissima larva d’anguilla, mai rilevata prima in quell’area marina, consentendogli, suo malgrado, di essere considerato al pari di uno scienziato. Incoraggiato da questa scoperta, non badò più a spese, sostituendo il “Maja” con il più grande “Puritan” di 350 tonnellate e lungo 50 metri, dotato delle più sofisticate apparecchiature di ricerca, un mezzo che la Stazione Zoologica di Napoli, fondata nel 1872, non si era mai sognata di possedere, raggiungendo più che egregi risultati scientifici. Alfred Krupp non frequentava solo illustri personalità del mondo accademico ma anche un’eterogenea brigata di gente del posto, con cui aveva maggiormente legato, come i medici Ignazio Cerio e Vincenzo Cuomo, i pittori Alberto Garibaldi White e Augusto Lovatti e, in più, il barbiere Adolfo Schiano e il commerciante di tessuti Giuseppe Massa, che si esibivano per lui in estemporanei concerti di musiche napoletane, il pescatore Antonino Arcucci, già citato, e il giardiniere Ruggiero. Era convinto che gli isolani fossero tutti buoni, non rendendosi conto, con una disarmante ingenuità, che la sua liberalità stava iniziando a scatenare le invidie e le gelosie dei malpensanti. Per questo non riuscì a valutare con attenzione, come forse avrebbe dovuto, le dicerie e i pettegolezzi che stavano iniziando a circolare sul suo conto, senza sospettare minimamente la malvagità che si celava dietro. Era inammissibile per i suoi detrattori, infatti, che uno degli uomini più ricchi della terra non dovesse per forza essere anche un pervertito, circondato com’era da tanti amici, dediti a baldorie e

eel larva, never before identified in that marine area, allowing him, unwillingly, to be considered on par with a scientist. Encouraged by this discovery, he spared no expenses, replacing the “Maja” with the larger “Puritan” weighting 350 tons and 50-metres large, equipped with the most sophisticated research tools, the kind of ship the Zoological Station of Naples, founded 1872, had never dared to own, reaching noteworthy scientific results. Alfred Krupp did not only associate with illustrious personalities of the academic world, he also joined a colourful group of locals, with whom he had a deeper friendship, such as physicians Ignazio Cerio and Vincenzo Cuomo, painters Alberto Garibaldi White and Augusto Lovatti and, also, barber Adolfo Schiano and textile merchant Giuseppe Massa, who exhibited for him in improvised concerts of Neapolitan music, the aforementioned fisherman Antonio Arcucci, and gardener Ruggiero. He believed all Caprese were good people, without realizing, with a disarming naivety,



that his open-mindedness was starting to incite the envy and jealousy of unfriendly people. For this reason, he wasn’t able to carefully consider, as he should have, the rumours and gossips that were starting to circulate on his account, and he never suspected the malice behind them. For his critics it was impossible, in fact, that one of the wealthiest men in the world could not be as depraved as well, surrounded as he was by many friends, dedicated to revelry and exuberances. Returning from his sea



goliardate. Al ritorno dalle esplorazioni marine, l’industriale aspirante scienziato, infatti, amava raccogliere intorno a sé i suoi amici presso l’Osteria da Costantina per fare grandi scorpacciate di ravioli e zuppe di pesce. Intanto aveva proposto al Sindaco Serena la costruzione di una strada che congiungesse la Certosa di San Giacomo alla Marina di Mulo non senza tralasciare l’utilità che il collegamento avrebbe potuto avere non solo per i residenti ma anche per i turisti. Allo scopo mise a disposizione l’ingente somma di 25 mila lire dell’epoca, finendo per acquistare all’asta tutto il vasto terreno situato fra la Certosa e il Castiglione, espropriato per pubblica utilità, dopo che nella seduta di Consiglio Comunale del 28



maggio 1899 fu esaminata e approvata la proposta. Nella stessa zona Krupp fece realizzare anche i giardini pubblici, gli attuali Giardini di Augusto, a beneficio

explorations, the wannabe-scientist entrepreneur, as a matter of fact, loved gathering his friends at the Osteria da Costantina, to make a feast with ravioli and fish soups. Meanwhile, he suggested to Mayor Serena to build a road that would



join the Charterhouse of St. James and the Marina di Mulo, without neglecting the usefulness this connection could mean for locals and tourists alike. For this purpose, he provided the considerable amount of 25,000 Liras of the time, purchasing the entire vast territory situated between the Charterhouse and Villa Castiglione, which was expropriated for public utility after the session of the Town Council of 28th May 1899, when the proposal was examined and approved. In the same area, Krupp also funded the construction of the public gardens, the present-day Augustus Gardens, for the benefit of the citizens of Capri, after



degli abitanti di Capri, dopo che era stata sacrificata la villetta comunale per fare spazio alla realizzazione della stazione superiore della funicolare. L'incarico di redigere il progetto per la costruzione della nuova strada fu affidato all'ingegnere comunale Emilio Mayer, di origini napoletane, che aveva già realizzato diverse opere di arredo urbano con la sistemazione delle principali vie interne del paese e le strade carrozzabili per Anacapri, Marina Grande e Marina Piccola. Il suo rapporto



con Capri fu scambievole, nel senso che quanto l'isola contribuì ai suoi successi professionali, tanto lui contribuì alle sue fortune turistiche. Nella primavera del 1902, dopo appena due anni, furono ultimati i lavori della strada, inaugurata con il nome del suo benefattore. Mirabile esempio di come si possono armonicamente fondere ingegno umano, tecnica costruttiva, gusto estetico e rispetto per l'ambiente. Alla fine il magnate tedesco così poteva anche arrivare più agevolmente nella rada di Marina Piccola

the public garden was demolished to make room for the construction of the upper station of the funicular railway. The project for the construction of the new road was entrusted to the municipal engineer Emilio Mayer, from Naples, who had already realized several works of urban design for the arrangement of the main internal streets of the town and the carriage roads to Anacapri, Marina Grande and Marina Piccola. His relationship with Capri was reciprocal, meaning that as the island contributed to his professional achievements, so he contributed to its tourist fortune. In spring 1902, after just two years, the road's construction was completed, and it was inaugurated with the name of its benefactor. A wonderful example of how human ingenuity, construction technique, aesthetic taste and respect for the environment can coexist harmoniously. In the end, the German tycoon could reach more easily the bay of Marina Piccola, where his yachts were anchored. On 2nd April of the same year, the Town of Capri awarded him the honorary citizenship as a sign of everlasting gratitude. Meanwhile, during the construction works, painter Alberto Garibaldi White discovered the cave of Friar Felice, the mathematician monk of the Charterhouse of St. James who, at the beginning of the seventeenth century, as reported by Bouchard and Pacichelli, carved it in the rock wall designating it as his home, with a direct access from the monastery. Later, visited and rediscovered occasionally by some curious explorer, it was also an



dove erano ancorati i suoi panfili. Il 2 aprile dello stesso anno il Comune di Capri gli conferì la cittadinanza onoraria in segno di perenne gratitudine. Intanto, durante l'esecuzione dei lavori, il pittore Alberto Garibaldi White aveva riscoperto l'esistenza della grotta di fra' Felice, il monaco matematico della Certosa di San Giacomo che, agli inizi del Seicento, come riportato dal Bouchard e dal Pacichelli, l'aveva scavata nella roccia adibendola a sua dimora con accesso dal monastero. In seguito, visitata e riscoperta ogni tanto da qualche curioso, fu anche sede occasionale di carcere e fu poi dimenticata fino a quando non fu mostrata a Krupp che, rimastone folgorato, ne dispose l'acquisto, facendola ripulire e arredare, aiutato dallo stesso White e da Arturo Cerio. Per il romantico tedesco fu un gioco trasformare la grotta in luogo di ritrovo per l'allegra brigata, che prese il nome di Congrega di fra' Felice, dove potersi dedicare all'arte e alle scienze. L'arredamento, molto minimalista, si rifaceva alla severità claustrale, tant'è che i consociati dovevano indossare tonache bianche e sedevano intorno a un tavolaccio di legno. Questi ricevevano in dono da Krupp un orologio d'oro che riportava sulla cassa l'immagine smaltata del patrono oltre a una medaglia commemorativa dove spiccavano una forchetta e un cucchiaino incrociati, con un piatto come aureola sulla testa del patrono, particolari che indicavano chiaramente lo scopo goliardico e mangereccio della confraternita. Si dice, addirittura, che per entrare a farne parte si dovevano mangiare 25 ravioli in una volta. Queste stravaganze



occasional jail, and it was then forgotten until it was shown to Krupp who, impressed by the grotto, purchased, cleaned and furnished it, helped by White himself and Arturo Cerio. For the romantic German, it was a game turning the grotto into a meeting place for the merry fellowship, which took the name of Congregation of Friar Felice, where they could partake in arts and sciences. The minimalistic furniture referred to the cloistered strictness, so much that members had to wear white tunics and sit around a wooden table. These members received as a gift by Krupp a golden watch sporting on the case the enamelled image



finirono per alimentare sempre più i malevoli pettegolezzi, alla fine, strumentalizzati a fin politici, durante un'accesa campagna elettorale per il rinnovo del Consiglio Comunale. Alfred Krupp, suo malgrado, si ritrovò nel bel mezzo di una lotta di potere tra due opposte fazioni politiche ed economiche. Una vera e propria faida di paese iniziata circa vent'anni prima tra Manfredi Pagano, che gestiva lo storico albergo di famiglia, alleato con Giuseppe Morgano, proprietario del Caffè "Zum Kater Hiddigeigei", e Federico Serena, nuovo e ambizioso proprietario dell'Hotel Quisisana. Krupp fu arruolato, senza che ne sapesse niente, ovviamente nella fazione di Serena e fu usato, attraverso lo

of the patron, and a commemorative medal on which stood out a criss-crossed fork and spoon, and a plate-halo on the saint's head, details that pointed out the goliardic and gourmet spirit of the group. Someone even said that, in order to join the congregation, you had to eat 25 raviolis in one sitting. These oddities ended up fuelling even more the malicious gossip, which were eventually exploited for political ends, during a heated electoral campaign for the renewal of the Town Council. Alfred Krupp found himself reluctantly in the middle of a power struggle between two opposing political and economical factions. A veritable blood feud started about twenty years earlier between Manfredi Pagano, manager of the historical family hotel, allied with Giuseppe Morgano,



scandalo che lo portò via dall'isola, per colpire il Sindaco nei suoi interessi principalmente di carattere economico oltre che politici. Lo scandalo nacque in conseguenza della pubblicazione di alcuni articoli che dipingevano Krupp come l'uomo delle orge, dedito ai vizi più "schifosi" nella grotta di fra' Felice. Il giornale socialista "La Propaganda" era uscito, infatti, con ben due articoli

owner of the "Zum Kater Hiddigeigei" Café, and Federico Senna, new and ambitious owner of Hotel Quisisana. Krupp was of course enrolled, without him even knowing, in Serena's faction, and was used, by means the scandal that forced him to leave the island, to attack the mayor in his economic and political interests. The scandal arose following the publication of articles depicting Krupp as the man of the orgies,



diffamanti, in forma anonima, "Capri Sodoma" e "Gli scandali di Capri". Autore degli articoli sarebbe stato un professore, Ferdinando Gamboni, sembra per incarico ricevuto dagli avversari politici del Sindaco Serena. Anche perché a lui, il magnate tedesco, pare che avesse preferito, per le sue lezioni d'italiano, profumatamente ricompensate, l'altro professore isolano, Luigi Messanelli. Il processo di diffamazione, oramai, si era irrimediabilmente innescato e la notizia fu rilanciata dall'"Avanti" e fu, poi, ripresa dal popolare giornale tedesco "Vorwaerts". Non bisogna dimenticare che in Germania la pratica omosessuale era considerata un grave reato, punibile con i lavori forzati e lo scandalo, coinvolgendo un amico intimo del Kaiser, era una ghiotta occasione scandalistica per gli avversari di quest'ultimo al fine di metterlo in cattiva luce, ma soprattutto in difficoltà nella politica guerrafondaia, che aveva come strumento proprio l'industria bellica che si



addicted to the most "disgusting" of vices in the cave of Friar Felice. The socialist newspaper "La Propaganda" published two defamatory articles, by an anonymous pen, "Capri Sodom" and "Capri's scandals". Apparently, the author of said articles was a teacher, Ferdinando Gamboni, presumably by commission of Mayor Serena's political opponents. It was also because, the German tycoon was said to have preferred, for his Italian lessons, another islander teacher, Luigi Messanelli. The defamation process, at that point, had irremediably been started and the news was relaunched by "Avanti!" and by the German newspaper "Vorwaerts". We should not forget the in Germany homosexuality was considered a serious crime, punishable with forced labour, and the scandal, as it involved an intimate friend



of the Kaiser, was a wonderful opportunity for the Kaiser's opponents to put him in a bad light, especially in the war politics and the war industry, which saw the Krupp family as a point of reference. As much as he did not defend himself in Capri, Alfred Krupp had to do that, without blinking an eye, in Germany, where he had to return, hastily. In one single blow that carefree, happy



Caprese season, which gave him a new life, had come to an end. That life was now slipping away because of a made-up scandal, born from a series of malicious gossip that caused an unstoppable torrent of consequences far more serious, that menaced the stability of all Germany. On November 22nd, 1902, Krupp died in Essen, of an aortic aneurysm, even though they talked of a suicide driven by the recent events. The idea of suicide could be proven wrong thanks to a letter he wrote to Ignazio Cerio, where his love for Capri and the

suo amore per Capri e per i capresi e la speranza di ritornare alla fine del suo "triste affare". Vittima di una grave infamia, figlia del più spregiudicato dei complotti politici, non fece più ritorno sull'isola dei suoi sogni, a dispetto del gran bene che le aveva fatto. Nel 1918 mentre l'Italia era ancora coinvolta nel sanguinoso primo conflitto mondiale, il Consiglio Comunale per non associare nel nome la potenza distruttiva di quei cannoni che venivano prodotti proprio nelle acciaierie della famiglia Krupp, ribattezzò la strada Via di Augusto ed i Giardini, Augusto. I capresi, pur tuttavia, continuarono a chiamare la strada con il suo vecchio nome, tanto che nel 1961 il Comune decise di restituirle il nome di Via Krupp. Un nome che, tutt'ora, negli animi più sensibili evoca tanta tenerezza, soffermandosi lungo i tornanti di quel capolavoro dell'ingegno umano che quel mite tedesco, al di là delle vicende storiche in cui venne coinvolto, follemente innamorato dell'isola e del suo mare dove non era più potuto tornare, aveva voluto donare al mondo, consacrandolo "come tributo dell'uomo alla bellezza della natura e simbolo eterno di libertà".

Caprese people shines through, along his hope to return at the end of his "sad affair". Victim of a grave infamy, born of an unscrupulous political conspiracy, he never returned to the island of his dreams, despite the good work he did there.

In 1918, when Italy was still involved in the bloody WW1, the Town Council, wanting to distance the island from the name of the destructive power of the cannons manufactured in the foundries owned by the Krupp family, renamed the road and the gardens in Via di Augusto and Augustus Gardens, respectively. However, the Caprese people continued calling the road with its old name, so much that in 1961 the Town decided to restore the name of Via Krupp. A name that nowadays evokes so much tenderness in sensitive souls, lingering along the hairpins turns of that masterpiece of human ingenuity that a mild-mannered German man, beyond the historical events he was involved in, madly in love with the island and the sea he could never return to, wanted to donate to the world, consecrating it as "Man's tribute to the beauty of nature and eternal symbol of freedom".





RISTORANTE L'OLIVO

ANACAPRI



L'Olivo Restaurant, two Michelin stars
Via Capodimonte, 14 80071 Anacapri
T +39 081 978 0560

capripalace.com olivo@capripalace.com



CAPRI PALACE
Jumeirah™



VIA VITTORIO EMANUELE, 54 - CAPRI - TEL. 081 8317148 - CAPRICAPRI.COM

CAPRI WATCH®



ART 4724

VIA VITTORIO EMANUELE, 54 - CAPRI - TEL. 081 8371168 - CAPRICAPRI.COM

zuma



CAPRI PALACE
Jumeirah™



Zuma @ Capri Palace Jumeirah
Via Capodimonte, 14 80071 Anacapri
T +39 081 1892 5454

zumarestaurant.com - infocapri@zumarestaurant.co.it

IL RECUPERO DEGLI OLIVETI:
UN IMPEGNO PER IL TERRITORIO,
UN FUTURO PER LE NUOVE GENERAZIONI



Il nostro olio è prodotto
esclusivamente con olive dell'isola di Capri
nel rispetto dell'ambiente e della natura.

orodicapri.com

Salvare gli oliveti è salvare una cultura.
Con "L'Oro di Capri" recuperiamo l'originario
rapporto che la nostra Isola ha avuto con la terra,
ridiamo vita ad antiche tradizioni.

Salvare la nostra terra è salvare il nostro futuro.




Slow Food



Laurito Beach | Cucina e Camere

Un'oasi esclusiva di privacy e relax. Un angolo paradisiaco di Positano. Il ristorante e le camere sono circondate da un ambiente che si fonde con i colori della costa, richiamando lo stile delle case del villaggio e del nostro mare. I sapori e i profumi locali sono in tutti i nostri piatti a base di pesce e ricette locali, accompagnati da una vasta selezione di etichette di vini e cocktail costieri.

Laurito Beach | Cucina e Camere

Spiaggia di Laurito

84017 Positano (Sa)

Ph: 089 811580

Email: beachclub@villatreville.com





FILIPPO TINCOLINI

LIQUID | POSITANO 26
Via dei Mulini, 26 - Positano (SA)
ph. +39 089 812 34 40

positano@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com

Liquid
art system

CONTEMPORARY ART



Ph. Laura Veschi





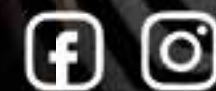
25
ANNI INSIEME

Il tuo unico fornitore

Luce
Gas
e Fibra



 Numero Verde
800-920092



fontel.it

LO^{ve}
SM
the ER
AL
DO
beach &
restaurant




Zaffiro
ITALIAN RESTAURANT

VIA SELLA ORTA, 10 - 80073 CAPRI NA
WWW.LOZAFFIROCAPRI.COM - INFO@LOZAFFIROCAPRI.COM
+39 0811 8330 972 - +39 347 839 7976



PIAZZA VITTORIA, 1 80073 CAPRI NA - 081 837 5072
WWW.LOSMERALDOCAPRI.IT - SMERALDOCAPRI@GMAIL.COM



In bilico tra sacro e profano

Poised between sacred and profane

✍ AnnaChiara Della Corte

Roberto Ferri si fa interprete della grande tradizione figurativa rinascimentale e poi barocca, da Michelangelo a Caravaggio, fino all'accademismo ottocentesco ed i preraffaelliti. *“Un pittore antico che applica il suo magistero a pensieri moderni”, “un virtuoso che riporta nella*

Poised between sacred and profane, Roberto Ferri interprets the great figurative tradition of Renaissance and Baroque, from Michelangelo to Caravaggio, up to the nineteenth-century academism and the pre-Raphaelites. *“An ancient painter who declines his prowess with modern*

realtà i sogni”: ha scritto di lui Vittorio Sgarbi.

In grado di trasporre nelle sue tele puntuali richiami alla grande arte del passato, modificandone la natura più profonda con sentire visionario e onirico, Ferri fonde un estremo realismo con un puro simbolismo.

Un'arte che non rinnova semplicemente la tradizione, ma la stravolge.

Attraverso la sensualità e la plasticità dei corpi, evidenziata da un sapiente uso delle luci, l'artista mette in scena ogni volta un'apocalisse profana: muscoli in tensione perpetua, croci che trafiggono seni di donna, centauri, angeli e demoni.

Dipingere per Roberto Ferri significa sapere ancora amare, nell'ostinata ricerca di raccontare le viscere dell'umano e la sua continua metamorfosi.

Mistero e turbamento sono onnipresenti nelle sue tele: l'amore e la sessualità si uniscono all'attesa imminente del divino, in una perenne allegoria.

È l'Eros e Thanatos greco, quella morte incombente che avvalora la caducità della bellezza e la rende irresistibile proprio perché sotto continua minaccia. Le opere di Ferri seducono ed inquietano, incantano e *“disturbano”*, non lasciano mai indifferenti. Sono dei racconti: perché nella luce e nei corpi, Ferri, inserisce il tempo cronologico e l'azione, nei colori una grazia sacra e il colpo di scena: quella dannazione dell'anima che ammalia e conquista.

L'artista tarantino si è guadagnato un posto di primo piano nel panorama figurativo italiano collezionando negli anni successi nazionali ed internazionali.

Una carriera che prende il volo, poco dopo la laurea in scenografia, quando il Vittoriano gli dedica una monografica nel 2009, poi replicata all'Istituto italiano di cultura a Londra. Nel 2011 partecipa alla 54° Biennale di Venezia

thoughts, a virtuoso who reports dreams into reality”, Vittorio Sgarbi wrote of him.

Capable of tracing into his canvas precise references to the great art of the past, changing its most deep nature with a visionary and dreamlike perception, Ferri combines an extreme realism with pure symbolism.

An art that does not simply renew tradition but revolutionises it.

Through the sensuality and plasticity of the bodies, underlined by a masterful use of lights, the artist stages each time a profane Apocalypse: muscles caught in an endless tension, crosses piercing women's breasts, centaurs, angels and demons.

For Roberto Ferri, painting means being still able to love, in the obstinate quest for the depiction of Man's inner depths and his continuous metamorphosis.

Mystery and turmoil are ubiquitous in his paintings: love and sexuality join the impending arrival of the divine, in an everlasting allegory.

It is the Greek Eros and Thanatos all over again, the incoming death enhancing the caducity of beauty, making it irresistible exactly because it is under constant threat.

Ferri's works seduce and unsettle, enchant and *“disturb”*, they never leave the audience indifferent. They are tales: because Ferri puts in his light and bodies the chronological time and action, in colours a sacred grace and a twist: that damnation of the soul that charms and conquers.

The Taranto-based artist earned a place in the foreground in the Italian figurative landscape, collecting over the years national and international achievements.

A career that takes off soon after his graduation in scenography, when the Vittoriano dedicates to him a solo exhibition in 2009, repeated at the Italian Cultural Institute of London.

(Padiglione Italia, a cura di Vittorio Sgarbi). Il 2013 è l'anno di *"Noli Foras Ire"*, la personale al Palazzo delle Esposizioni di Roma per presentare la Via Crucis della cattedrale di Noto. Nel 2018 la Fondazione Stelline di Milano ha ospitato la personale *Oscura Luce*, curata da Angelo Crespi, riproposta presso il Complesso Monumentale dello Steri di Palermo.

Nel 2021 arriva la mostra al MEAM di Barcellona e Ferri è ormai Maestro di fama di una pittura con cui prova a dare forma, nell'ispirazione plastica della classicità, al potere caotico che l'umano ha dentro, al cambiare, al rinascere.

Un percorso professionale eterogeneo e versatile. Le sue tele sono state scelte dal mondo del Cinema e della Tv, a testimonianza che la sua poetica è in grado di comunicare un messaggio universale, per un pubblico e destinazioni diverse. Basti citare la serie Sky *"Gomorra"*, il film di Bellocchio *"Sangue del mio sangue"*, e più di recente il thriller *"Mindcage - Mente criminale"*, diretto da Mauro Borrelli, in uscita in Italia a giugno con un cast stellare che vede protagonista John Malkovich.

Fino allo scorso marzo, in esposizione all'interno delle prestigiose sale del quattrocentesco Palazzo Pallavicini di Bologna, per una mostra-retrospettiva a cura di Francesca Bogliolo, con circa quaranta oli su tela e venti disegni-rappresentativi della poetica visiva dell'artista.

Da oltre un decennio supportato in ogni suo progetto da Liquid Art System, la galleria che rappresenta Ferri esponendo i suoi capolavori nelle sedi espositive di Capri, Positano, Ravello, e nelle fiere di settore oltreoceano.

In 2011 he takes part to the 54th Venice Biennale (Italy Pavilion, curated by Vittorio Sgarbi). 2013 is the year of *"Noli Foras Ire"*, the solo exhibition at the Palazzo delle Esposizioni of Rome, to present the Via Crucis of the cathedral of Noto. In 2018 the Stelline Foundation of Milan housed the solo exhibition *Oscura Luce*, curated by Angelo Crespi, repeated the Monumental Complex of Steri in Palermo.

In 2012, the exhibition at the MEAM of Barcelona; Ferri is now a famous Master of a painting style he uses to give shape, in the plastic inspiration of classicism, to the chaotic power within Man, transformation and rebirth.

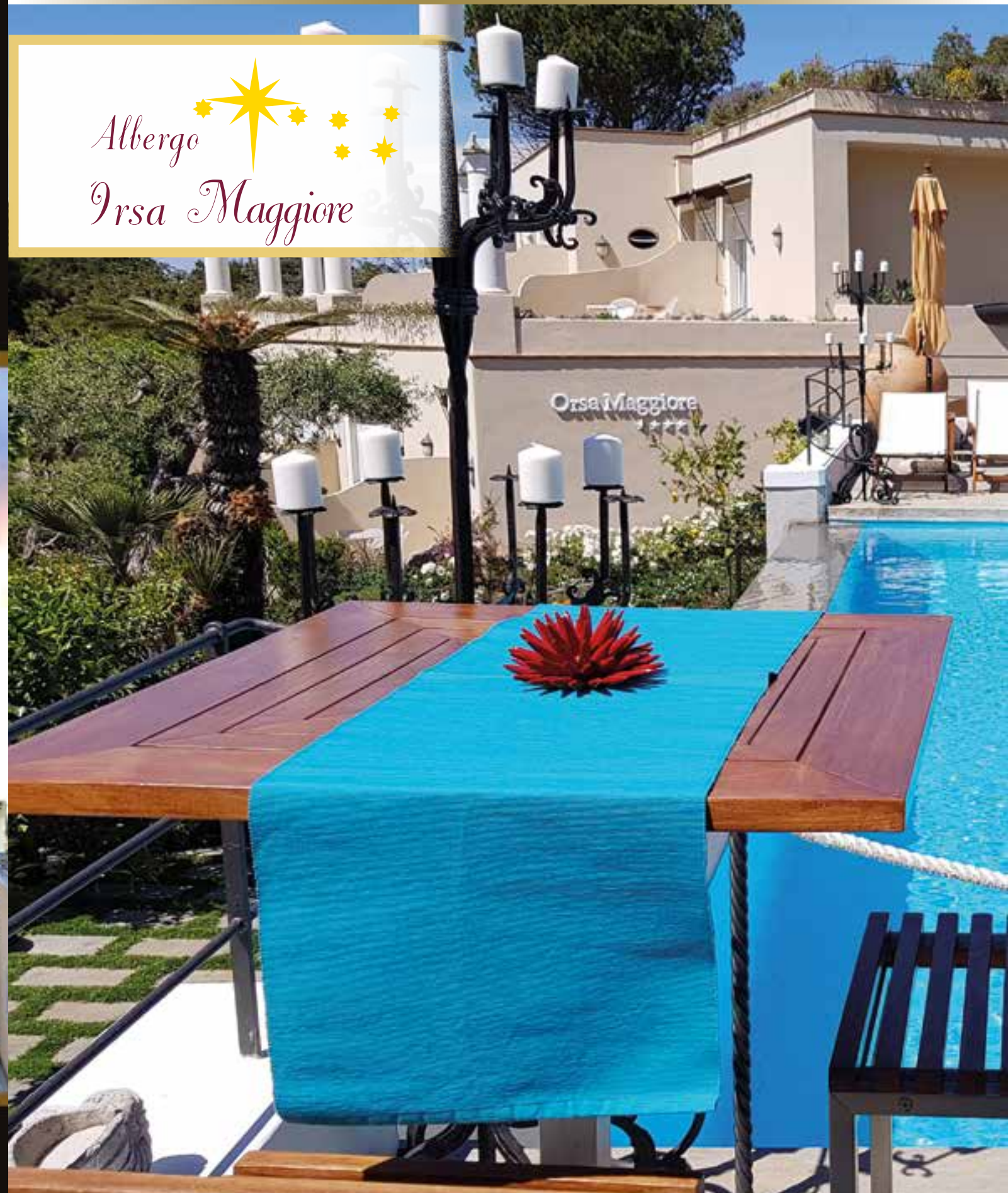
A heterogeneous and versatile professional journey. His paintings have been featured in movies and television, as a testimony that his poetic can convey a universal message, for different audience and destinations. It is enough to mention the Sky series *"Gomorra"*, the movie by Bellocchio *"Blood of My Blood"*, and more recently the thriller *"Mindcage"*, directed by Mauro Borrelli, out in June in Italy with a stellar cast led by John Malkovich.

Until last March, he exhibited inside the prestigious halls of the fifteenth-century Palazzo Pallavicini of Bologna, for an exhibition-retrospective curated by Francesca Bogliolo, with about forty oils on canvas and twenty sketches-representing the visual poetic of the artist. He has been supported for more than ten years by Liquid art system, the gallery that is representing Ferri, exhibiting his masterpieces in their exhibition venues of Capri, Positano, Ravello, and in overseas art fairs.





Albergo
Orsa Maggiore



WWW.PORTACOSTRUZIONI.COM - INFO@PORTACOSTRUZIONI.COM
TEL. 0818375422 | VIA LONGANO N.25 - 80073 CAPRI (NA)

Via Tuoro, 30 - 80071 Anacapri (Isola di Capri) Italy +39 081 837 3351 - +39 081 838 2917
www.orsamaggiore-capri.com - info@orsamaggiore-capri.com



L'Oro di Capri alla Fiera Olio Capitale di Trieste

Oro di Capri shines at the Olio Capitale Expo of Trieste

 Mariano Della Corte

L'Oro di Capri ha partecipato quest'anno, per la prima volta, a Trieste alla fiera "Olio Capitale", il più grande evento in Italia dedicato all'eccellenza dell'olio extravergine d'oliva di qualità (Evo). La kermesse, dedicata agli extravergine, dal 10 al 12 marzo ha animato il Trieste Convention Center del Porto Vecchio della città con la partecipazione di 118 aziende per complessivi 188 oli tipici e di qualità prodotti nell'area del Mediterraneo, da

This year, and for the first time, Olio di Capri joins the "Olio Capitale" Expo in Trieste, the biggest event in Italy dedicated to the excellency of high-quality extra-virgin olive oil (EVO). The event, focused extra-virgin old, held between 10th and 12th March, livened the Trieste Convention Centre in the Old Harbour, and saw the participation of 188 companies for a total of 188 different qualities of oil, produced in

quasi tutte le regioni d'Italia. L'Oro di Capri, inserito col Comune di Anacapri nella rete di Città dell'olio, ha portato all'attenzione degli esperti del settore e degli amanti delle buone pratiche legate alla coltivazione delle olive, il progetto dell'associazione degli olivicoltori anacapresi, volto soprattutto alla tutela del paesaggio della fascia costiera di Anacapri. Un'area caratterizzata da macchia mediterranea e alberi di ulivo secolari e di nuova piantumazione, nella punta nord occidentale dell'isola, che va dal Faro alla Grotta Azzurra, lungo lo storico sentiero dei Fortini.

Nel corso delle giornate di fiera, infatti, i soci de L'Oro di Capri convenuti a Trieste, hanno parlato di tutela del paesaggio, di contrasto all'abbandono degli uliveti e soprattutto dei valori nutrizionali dell'olio evo per la salute e di alimentazione neo-natale. Presente presso lo stand dell'associazione una delegazione di soci da Capri con esperti del settore agro-alimentare.

Tra essi l'agronomo Angelo Lo Conte che, come sostenuto dallo stesso presidente dell'Oro di Capri, Pierluigi della Femina, ha dichiarato: *"tramite il progetto 'Mamma Evo' vogliamo portare all'attenzione l'importanza per i bambini, sin dai primi anni di età, di un'alimentazione ricca di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi.*

L'olio evo ha in questo una composizione simile al latte materno ed è un prodotto naturale e biologico, è importante quindi abituare il nascituro a consumare un prodotto sano e sostenibile".

Ha sottolineato, inoltre, il nutrizionista Giampaolo Tani, presente nell'equipe dello stand L'Oro di Capri: *"L'alimentazione con acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi aiuta nello sviluppo psicomotorio e visivo del bambino sin dai primi anni di vita. Inoltre, più genericamente, l'acido oleico aiuta nelle secrezioni pancreatiche ed epatiche ed ha funzioni gastroprotettive. Il consumo dell'olio evo di alta qualità è importante anche per la presenza in esso dei biofenoli, con alte proprietà antinfiammatorie e antiossidanti, che proteggono dall'invecchiamento cellulare".*

Il progetto dell'Oro di Capri, è stato illustrato anche al ministro dell'agricoltura

the Mediterranean area, coming from almost every region of Italy.

Oro di Capri, registered with the Town of Anacapri in the "Cities of Oil" network, captured the attention of field experts, and lovers of the good traditions tied to the olive cultivation, the organization of olive farmers of Anacapri. An area characterized by Mediterranean scrub and both recently planted and ancient olive trees, in the north-west corner of the island, between the Lighthouse and the Grotta Azzurra, along the historical Forts Trail.

During the expo, indeed, the members of Oro di Capri present in Trieste, talked about landscape protection, contrasting the abandonment of olive groves and above all of the nutritional values of EVO oil for health and neonatal nutrition. A delegation of members coming from Capri, together with experts in the agri-food industry, was present at the stand. Among them, the agronomist Angelo Lo Conte who, as affirmed by the Olio di Capri president, Pierluigi della Femina, stated: *"with the 'Mother Evo' project, we wanted to highlight how important it is for children, from early childhood, a diet rich in monosaturated and polyunsaturated fats.*

EVO oil has a similar composition to mother's milk and is a natural, organic product. So, it is very important to get new-borns accustomed to a healthy, sustainable product".

Moreover, dietitian Giampaolo Tani, who presided over the equipe at the Oro di Capri stand, underlined: *"A diet rich in monounsaturated and polysaturated fats helps the psychomotor and the visual development of the child, from the earliest years.*

Also, speaking more broadly, the oleic acid stimulates pancreatic and hepatic secretions, and has gastroprotective functions.

Consuming high-quality EVO oil is also important for its richness of biophenols, with anti-inflammatory and antioxidant properties, which protect us from cellular aging".

The Oro di Capri project has also been presented to the Minister of Agriculture and Food Sovereignty Francesco

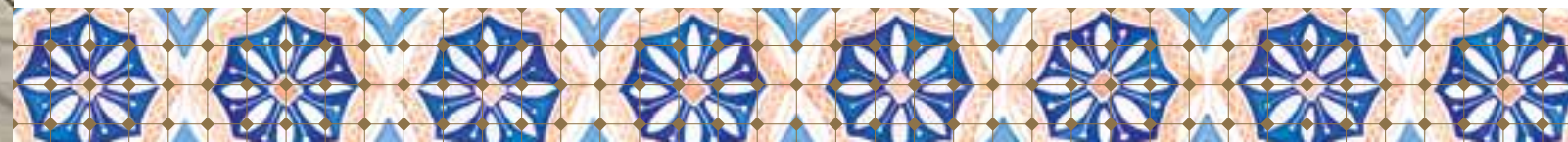
e della sovranità alimentare Francesco Lollobrigida, soffermatosi nello stand dell'associazione di Anacapri durante la sua visita istituzionale alla fiera. Le attività dell'Oro di Capri hanno riscontrato notevole successo anche da parte di altri comuni che hanno manifestato l'interesse a intraprendere iniziative simili da poter sviluppare nel loro territorio. Intanto, sempre nell'ambito del progetto 'Mamma Evo', nel corso della fiera, sono state donate, alle neo-mamme di passaggio allo stand, alcune bottiglie d'olio dell'Associazione L'Oro di Capri, con i sacchetti in tessuto realizzati della cooperativa La Sciuscella di Anacapri. Tra le personalità che si sono avvicinate presso lo stand dell'Associazione di olivicoltori anacapresi anche il Presidente della Regione Friuli-Venezia-Giulia, Massimiliano Fedriga, accolto dal vicepresidente dell'Oro di Capri Vincenzo Torelli.

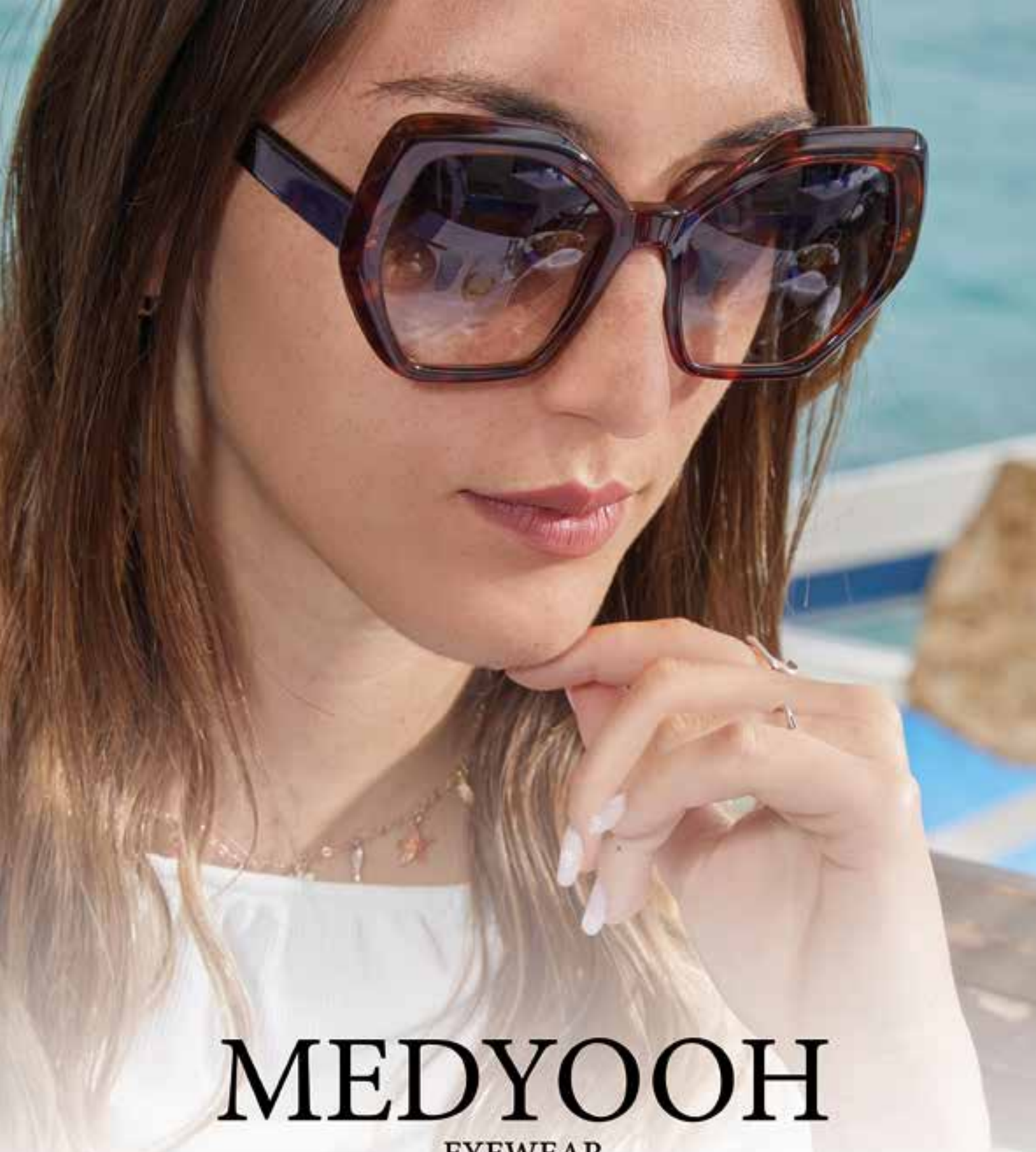
Lollobrigida, who stopped by the stand of the Anacapri organization during his official visit to the expo. The activities promoted by Oro di Capri have registered very positive feedback even by other Towns that have shown their interests in starting similar projects and developing their territory. Meanwhile, as part of the "Mother EVO" project withing the expo, new mothers passing by the stand were gifted bottles of oil produced by the Oro di Capri Organization, with cloth bags realized by the cooperative "La Sciuscella" of Anacapri. Among the personalities who alternated at the stand set by the Organization of olive farmers of Anacapri there was the President of the Friuli-Venezia-Giulia Region, Massimiliano Fedriga, welcomed by the Oro di Capri vice-president Vincenzo Torelli.



Capri Medical Spa
Via Capodimonte, 14 80071 Anacapri
T +39 081 978 0505

📍 capripalace.com ✉ caprimedicalspa@capripalace.com





MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST

CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)



PUNTA TRAGARA
★★★★★ L
CAPRI

*The most prestigious Pegaso Etro Suite
perched between sea and sky*



Puntatragara.com



La Capri di Osvdo Bevilacqua

The Capri of Osvdo Bevilacqua

✍️ Annalisa Tirrito 📁 Alessandro Canestrelli - Reporters Associati & Archivi s.r.l.

Chi più di Osvdo Bevilacqua può raccontare Capri, autore e conduttore televisivo Rai che, con *Sereno Variabile*, ha realizzato sull'isola circa 80 tra speciali, servizi, reportage e dirette. Un visitatore straordinario, dedicato al turismo da più di quarant'anni, motivo che gli è valso il Guinness World Record per la Tv.

Ci racconta la "sua" Capri?

"L'ho visitata più volte e ne rimango sempre entusiasmato! Dalle terrazze sui panorami che ti lasciano con il fiato sospeso, alle stradine tortuose, ai fantastici giardini, al profumo inebriante di limone. Andando sempre alla ricerca, di quei

Who better than Osvdo Bevilacqua could describe Capri, author and tv presenter for Rai who produced more than 80 episodes of his show *Sereno Variabile*, consisting of extraordinary, services, reportages and live coverages. A special visitor, who has dedicated himself to tourism for more than forty years, a feat that awarded him the Guinness World Record for television.

Tell us about "your" Capri.

"I visited the island several times, and I always get excited! From the terraces overlooking breath-taking views, to the winding roads, the beautiful garden, the

piccoli particolari, curiosità e leggende che caratterizzano il luogo, parlando con gli abitanti e, in particolare, con i saggi anziani seduti sulle panchine, che mi raccontano gli aneddoti legati alla loro vita sull'isola, ai ragazzi e alle loro aspettative sul futuro".

Se dovesse ripercorrere un itinerario dove andrebbe?

"Personalmente quando accompagno qualche amico sull'isola la prima cosa che faccio è salire ad Anacapri, dove grazie alla panoramicissima seggiovia, raggiungo il Monte Solaro (qualcuno lo chiama, anche, "Acchiappanuvole") la cima più alta dell'isola, circa 600 metri, da dove è possibile ammirare un panorama senza confini, in tutta la sua bellezza".

C'è anche un percorso alternativo per raggiungere la cima a piedi?

"Indubbiamente la via più comoda è la seggiovia. L'alternativa, a piedi richiede un'ora, un'ora e mezza magari con una salutare sosta per visitare l'eremo di Cetrella, una deliziosa chiesetta da favola su un panorama paradisiaco!"

Sembra di capire che lei conosce bene Capri e le sue bellezze.

"Per esempio, posso dire che tutti più o meno conoscono la mitica Grotta Azzurra, i Faraglioni, la piazzetta, ma pochi hanno visitato, ad Anacapri, una delle costruzioni più inedite, la Casa Rossa, costruita tra il 1876 e il 1899 dall'eccentrico Colonello John Clay MacKowen, ricco cittadino di Jackson (Louisiana), che la arricchì con reperti archeologici, trovati proprio sull'isola, non ultime perché solo in ordine di tempo le tre famose statue romane ritrovate nella Grotta Azzurra. Ho un ricordo fantastico, legato alle riprese per la mia trasmissione 'Sereno Variabile'. La gestione, oggi, è curata dalla Cooperativa 'La Sciuscella', che si ispira ai principi della solidarietà, della formazione, della terapia, dell'inclusione e dell'integrazione come ci dice Monica De Vargas Machuca che della cooperativa è presidente".

Cos'altro c'è ad Anacapri che merita di

exhilarating lemon scent. Always looking for those tiny details, curiosities and legends that characterize the place, talking with the locals and, in particular the wise elders sitting on the benches, who tell me the stories of their lives on the island, and the young people and their expectations for the future".

If you had to retrace an itinerary, where would you go?

"Personally, when I escort a friend on the island, the first thing I do is go to Anacapri, where thanks to the scenic chairlift, we reach Mt. Solaro (some people also call it 'Cloudcatcher'), the highest peak on the island, about 600 meters; from there we can enjoy a limitless view in all its beauty". Can you also take an alternate route by foot to reach the peak?

"Undoubtedly the most comfortable way is via the chairlift. The alternate route takes about one hour and half, perhaps with a healthy stop to visit the Cetrella hermitage, a delightful church overlooking a heavenly view!"

It seems like you know Capri and its beauties very well.

"For example, I could say that pretty much everybody knows the mythical Grotta Azzurra, the Faraglioni, the piazzetta, yet few have visited one of the most unique buildings in Anacapri, the Casa Rossa, built between 1876 and 1899 by the eccentric Colonel John Clay MacKowen, a wealthy American from Jackson (Louisiana), who embellished it with archaeological finds discovered right on the island, the most recent finds being the three famous Roman statues discovered in the Grotta Azzurra. I have a wonderful memory, tied to the shooting of my show 'Sereno Variabile'. Today the place is managed by the Cooperative 'La Sciuscella', which is inspired by the 'principles of solidarity, education, therapy, inclusion and integration', as stated by the president Monica De Vargas Machuca".

Is there anything else in Anacapri that is worth a visit?

essere visitato?

“Senza dubbio La Villa San Michele; siamo a Capri per modo di dire, sembrerebbe impossibile ma, ci troviamo proprio in territorio svedese. Innamorato dell'isola, il medico, Axel Munthe, costruì questa villa, in uno dei punti più panoramici di Anacapri. – ‘Una casa aperta al sole, al vento e alle voci del mare e luci, luci ovunque’ è così che lo svedese Axel Munthe la descriveva. La scoperta di questa magnifica villa, fu guidata dal Console Onorario di Svezia, Staffan De Mistura”.

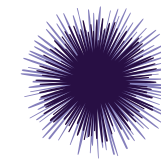
Da come la descrive ne è rimasto incantato. “È uno dei posti più belli al mondo, e su cui Axel Munthe ha scritto un libro tradotto in 83 lingue. Rimasi ad ammirarne le bellezze e ad ascoltarne il cinguettio degli uccelli che possono sostare e riposare in uno dei giardini più belli d'Italia. Vi regalo un piccolo segreto, andate dove è la sfiga, che volge il suo sguardo su tutta Capri, mettete la mano sinistra sulla sfiga e la mano destra sul cuore e mentre guardate il mare, esprimete un desiderio che con molta probabilità si avvererà”.

“Villa San Michele and its Museum, without a doubt. It seems impossible but, we find yourself in Sweden, within Capri. Enamoured of the island, the physician Axel Munthe built this villa, in one of the most panoramic spots in all Anacapri. – ‘A house open to the Sun, the wind and the voices from the sea, and lights, light everywhere’ This is how Axel Munthe described it. The discovery of this beautiful villa was led by the Honorary Consul of Swen, Staffan De Mistura”.

The way he describes it, he must have been enchanted.

“It is one of the most beautiful places in the world, on which Axel Munthe wrote a book translated in 83 languages. I remained admiring the beauty and listening to the chirping birds that can stop and rest in one of the most beautiful gardens in all Italy.

I will let you on a little secret, go look for the sphinx looking at Capri, put your left hand on the sphinx and your right hand on your heart and, while looking at sea, make a wish it will probably come true”.



IL RICCIO
RESTAURANT & BEACH CLUB
ANACAPRI



Il Riccio Restaurant and Beach Club
Via Gradola, 4/6 Grotta Azzurra 80071 Anacapri
T +39 081 837 1380

capripalace.com ✉ info@ristoranteilriccio.com



CAPRI PALACE
Jumeirah™



IL RECUPERO DEGLI OLIVETI:

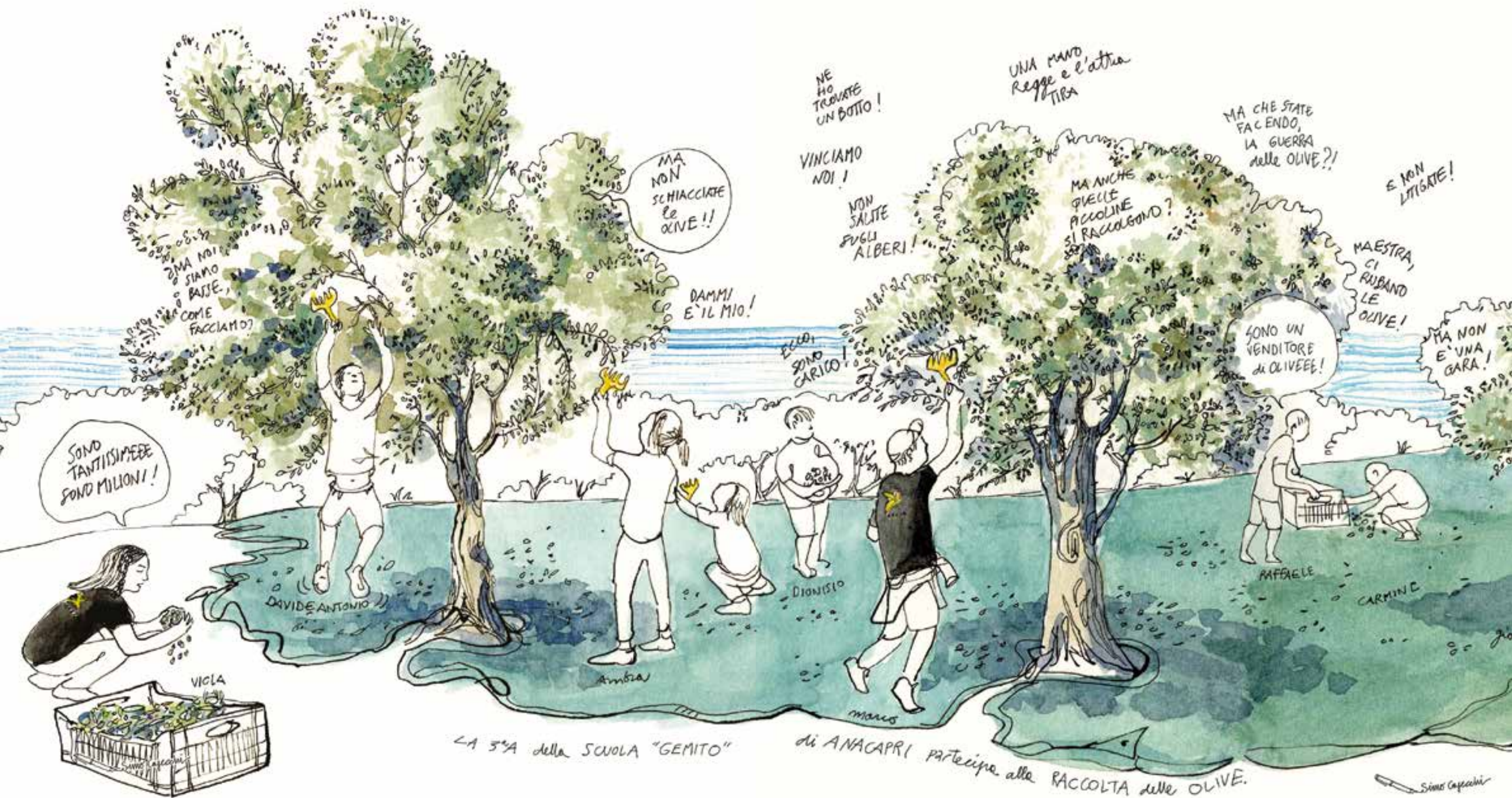
UN IMPEGNO PER IL TERRITORIO,

UN FUTURO PER LE NUOVE GENERAZIONI



L'ORO DI CAPRI

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA DELL'OLIVO A CAPRI





Romanzi intensi di vite faticose

Poignant novels of challenging lives

 Annalisa Tirrito

 Riccardo Piccirillo

Chi non conosce la sua scrittura contemporanea, dagli ambienti veri, mai eccessivi, piuttosto familiari, come se raccontasse la fotografia della vita di persone frequentate. Riconoscibile per ognuno che, passo passo, si specchia e medita nelle sue storie. È Lorenzo Marone, autore introspettivo e i cui romanzi sono noti, sia a chi li ha letti sia a chi li ha guardati in tv o al cinema, perché tratti dalle sue pubblicazioni. Per citarne alcuni *‘Daria’* (La gru, 2012), *‘La tentazione di essere felici’* (Longanesi, 2015), *‘Novanta. Napoli in 90 storie vere ispirate alla Smorfia’* (Tullio Pironti, 2013), e poi ancora *‘Magari*

Everybody knows his contemporary writing, his authentic environments, never excessive, rather, familiar, as if he described photographs of people he knows. Recognizable for anyone who, little by little, reflects and meditates in his stories. He is Lorenzo Marone, self-examining writer whose novels are well-known, whether you read them or saw them adapted on tv or at the movie theatre. To name a few, *‘Daria’* (La gru, 2012), *‘La tentazione di essere felici’* (Longanesi, 2015), *‘Novanta. Napoli in 90 storie vere ispirate alla Smorfia’* (Tullio Pironti, 2013), and then *‘Magari*

domani resto’ (Feltrinelli 2017), *‘Cara Napoli’* (Feltrinelli 2018) e *‘Tutto sarà perfetto’* (Feltrinelli, 2019). Quest’ultimo è ambientato a Procida, come l’autore ha dichiarato - *“Cercavo un posto che rappresentasse l’isolamento, un’isola rude, cruda, spartana”*.

Una tipologia di luogo molto particolare, non lo avrebbe potuto ambientare a Capri?

“No non credo che il romanzo avrebbe potuto essere ambientato a Capri soprattutto perché, nonostante la sua natura, non è affatto isolata”.

Che tipo di storia ambienterebbe qui?

“Se mai dovessi ambientare un romanzo a Capri, sarebbe una storia di certo invernale, mi affascina l’isola nuda, spoglia di turismo”.

Preferisce i luoghi più semplici, riservati, con poca gente?

“No al contrario, amo entrambi gli scenari, ma a Capri mi lega un rapporto affettivo speciale, è l’isola nella quale spesso festeggio l’anniversario di matrimonio”.

È anche un luogo dove viene ispirato?

“Nell’immaginario collettivo uno scrittore cerca luoghi ameni, in cui dedicarsi alla scrittura e nonostante il suo clamore, la sua vita mondana, Capri sa essere anche molto silenziosa e dai luoghi riservati”.

L’ha mai vissuta così o rappresenta un suo desiderio?

“In realtà nel mio immaginario non la lego alla scrittura, anche se so bene che esistono luoghi solitari, selvaggi e bellissimi dell’isola”.

E cosa ci dice della descrizione dei suoi personaggi, è sempre molto introspettiva, le piace indagare l’animo umano?

“Mi piace parlare dell’individuo e del suo muoversi nell’ambiente, delle relazioni umane che intreccia, del suo stare al mondo, sempre faticosamente”.

Cosa possono aspettarsi i suoi lettori? A cosa sta lavorando?

“La prossima sarà una storia di amore, poi successivamente tornerò con una sorpresa”. Una sorpresa appunto, come quando si incontra per le strade di Capri, dove Marone

domani resto’ (Feltrinelli 2017), *‘Cara Napoli’* (Feltrinelli 2018) and *‘Tutto sarà perfetto’* (Feltrinelli, 2019). This last novel is set in Procida, and as the author stated - *“I was looking for a place that represents isolation, a coarse, rough, spartan island”*. A very peculiar location, couldn’t you have set the novel in Capri?

“No, I don’t think the novel could be set in Capri, mainly because, despite its nature, it is not an isolated at all”.

What kind of story would you set here?

“If I ever write a novel set in Capri, it would surely be a winter story, I’m intrigued by the bare island, void of tourists”.

Do you prefer simpler, more reserved places, with few people?

“No, I actually love both scenarios, but I have a special sentimental bond with Capri, it is the island where I often celebrate my wedding anniversary”.

Is it also a place from where you draw inspiration? In the collective imagery, a writer is always looking for pleasant places, where they can dedicate themselves to writing and, despite its clamour and worldly life, Capri can also be very quiet and reserved. Have you ever experienced this side of Capri, or would you love to?

“Actually, in my mind, Capri is not connected with writing, even though I realize there are solitary, wild and beautiful corners on the island”.

What can you tell us regarding the description of your characters, which are always very introspective, you love investigating on the human soul?

“I love writing about people and how they move in their environments, the human relationships they build, they way the live, always with difficulty”.

What can you readers look forward to? What are you working on?

“My next novel is going to be a love story, and after that I’ll be back with a surprise”. A surprise indeed, just like when you meet him along Capri’s streets, where Marone often stops by.

torna spesso. Napoletano convinto, tutt'ora vive nella città partenopea con la moglie Flavia e il suo inseparabile bassotto; ha una storia come quelle raccontate dalla sua penna, semplice e reale. Prima avvocato, poi impiegato non del tutto soddisfatto e poi scrittore di successo.

Di sé stesso racconta come meglio sa fare e con sana ironia:

"Amo i cani e tutti gli animali, corro tre volte a settimana, ascolto musica in ogni momento del giorno, soprattutto di gruppi rock italiani semiconosciuti, leggo la sera a letto, in genere testi di autori contemporanei, ho difficoltà a lasciare un romanzo a metà, sono molto freddoloso, adoro il cinema e le persone curiose, mi fanno paura i ragni, e per prendere l'aereo mi devo imbottire di calmanti. Preferisco la birra al vino, il salato al dolce, il cioccolato fondente a quello al latte, e i cattivi rispetto ai finti buoni. Mi piacerebbe saper cucinare, ma sono una frana, come in ogni attività manuale. Però so farmi scrocchiare la schiena con un solo movimento".

A stanuch Neapolitan, he currently lives in the Parthenopean city with his wife Flavia and their inseparable dachshund; his story is just like the ones written by his pen, simple and real. Once a lawyer, then an unsatisfied office worker and, finally, a successful writer.

He talks about himself as best he can do and with a strong irony.

"I love dogs and all animals, I jog three times a week, I listen to music at any time of the day, especially relatively unknown Italian rock bands, I read in bed in the evening, usually contemporary authors, I never a novel halfway, I am very sensitive to the cold, I love cinema and curious people, I am afraid of spiders, and I have to fill myself with calming pills to take a plane. I prefer beer to wine, savoury to sweet, dark chocolate to milk chocolate, and villains to fake heroes.

I would love to cook, but I am very clumsy in the kitchen, as I am with all manual activities. But I can crack my back with just a single movement".

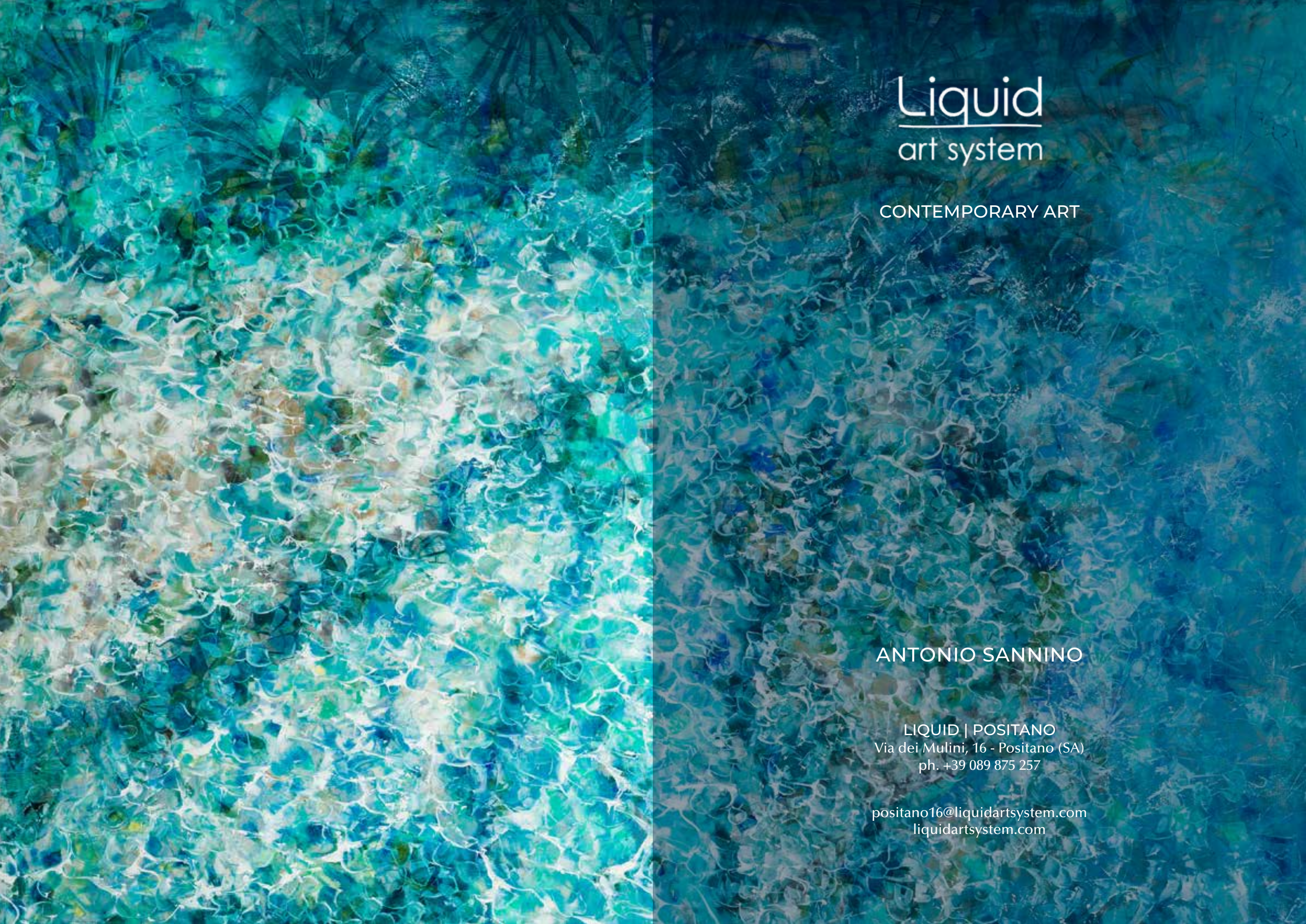


La Violetta

La Violetta - Gioielleria

Via Longano, 15 - 80073 Capri (Na)

Ph. +39 081 837 7895 - www.laviolettacapri.com



Liquid
art system

CONTEMPORARY ART

ANTONIO SANNINO

LIQUID | POSITANO
Via dei Mulini, 16 - Positano (SA)
ph. +39 089 875 257

positano16@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com



La scrittrice salentina che racconta la napoletanità

The Salentine writer who describes the Neapolitan essence

✍ Annalisa Tirrito

📷 Roberto Della Noce

“Il mio amore per il mare è profondo e questo mi porta ad esplorarlo in qualunque luogo del mondo mi trovi”. Così esordisce Anna Vera Viva scrittrice salentina trasferitasi a Napoli dal 1982 e continua: “quindi nel lungo tempo che ho vissuto a Napoli, ho avuto modo di scoprire e godere le infinite possibilità che la costa campana offre, dagli splendidi litorali alle magiche isole che tutto il mondo sogna e ama. Posso dunque dire di aver sposato appieno il mare campano, anche se torno molto volentieri nel mio mare Salentino, anch’esso estremamente bello ma completamente diverso”.

“My love for the sea is deep, and this love makes me explore it in anywhere I am in the world”. Thus begins Anna Vera Viva, Salentine writer who moved to Naples in 1982; she adds; “so, in the long time I lived in Naples, I was able to discover and enjoy the endless possibilities the Campanian coasts can offer, from the beautiful beaches to the magical island the entire world dreams and loves. So, I can say I fully married the Campanian Sea, even though I often return to my Salentine sea, which is equally beautiful yet completely different”.

La vivacità napoletana, Anna Vera Viva, l’ha assorbita e trasferita spesso nei suoi romanzi, fino a sembrare di sentire una voce del luogo, tanto è connaturata. Scrittrice da molti anni è sceneggiatrice di docufilm e cortometraggi tra cui “La consegna” e “Specchio delle mie brame” entrambi candidati al David di Donatello. Con Garzanti ha pubblicato “Questioni di sangue” (2022), il primo capitolo delle indagini di padre Raffaele e “L’Artiglio del tempo” in uscita il 30 Maggio 2023. Uno spaccato di vita popolare, che sembra di respirare e toccare in prima persona, tanto sono precise le caratteristiche, i cibi e i modi di fare dei suoi personaggi. Le sue passioni sono viaggiare e visitare musei e gallerie d’arte contemporanea. Soggiorna spesso a Parigi e tra le montagne abruzzesi. E Capri? Cosa le piace della dimensione isola in generale e cosa di Capri in particolare?

“L’isola è da sempre un’idea di pace, come se il mare che la circonda fosse una cinta fortificata che ti protegge dalle inquietudini del mondo. Di Capri, conosciuta come la Perla del Mediterraneo, una fra le isole più incantevoli del mondo che ha fatto innamorare re, letterati, musicisti e uomini di tutta la terra è inutile che mi soffermi ad elencare le bellezze. Piuttosto trovo affascinante la sua storia così antica e prestigiosa e le tante leggende che vi sono nate, come quella dei Faraglioni che, secondo Omero, altro non sono che i massi scagliati da Polifemo contro Ulisse e, invece, secondo Virgilio, identificano la casa delle Sirene che, con il loro canto, ammaliavano e irretivano chiunque passasse da qui. O la leggenda della Campanella portafortuna e, ancora, quella dell’amore infelice tra Capri e il Vesuvio”.

Quali sono i suoi luoghi preferiti a Capri? *“È davvero difficile scegliere per diversità e la quantità di luoghi incantevoli che si possono scoprire in quest’isola ma, probabilmente, Villa Lysis merita un posto di riguardo. È una magnifica villa costruita nel 1904. Ci si arriva partendo dalla Piazzetta di Capri con una passeggiata di circa 40 minuti,*

Anna Vera Viva absorbed the Neapolitan livelihood and often transferred it in her novels, she is so natural it seems like we are hearing a local voice. A long-time writer, she is also screenwriter for docufilms and short movies, among them “La consegna” and “Specchio delle mie brame” both nominated for the David of Donatello. She published for Garzanti “Questioni di sangue” (2022), the first chapter of the of Father Raffaele’s investigations and “L’artiglio del tempo” out on May 30th.

A slice of popular life, which we can almost experience in first person, so precise and peculiar are the descriptions of foods and the characters’ behaviours. She loves travelling and visiting museums and contemporary art galleries. She often sojourns in Paris and in the Abruzzo mountains.

What about Capri? What do you love about islands, and Capri in particular?

“Island have always conveyed a sense of peace, as if the sea surrounding them is a fortified wall protecting you from all the world’s anxieties.

There is no need for me to list the beauties of Capri, known as the Pearl of the Mediterranean Sea, one of the most enchanting islands of the world, bewitching kings, scholars, musicians and people from all around the world. Rather, I’m fascinated by its ancient and prestigious history, and by the many legends born on the island, such as the Faraglioni that, according to Homer, are the rocks thrown by Polyphemus against Ulysses and are, according to Virgil, home to the Sirens who, with their song, enchanted and trapped unfortunate sailors. Or the legend of the lucky bell and the unfortunate love between Capri and Vesuvius”.

What are your favourite places in Capri? *“It is a very difficult choice, there are so many enchanting places to discover on this island but, probably, Villa Lysis deserves a place of honour. It is a beautiful villa built in 1904. You can reach it starting from the*

un po' in salita ma ne vale la pena. La villa ha un giardino curatissimo e, soprattutto, un panorama stupendo".

Sono luoghi e paesaggi che possono essere anche d'ispirazione per i suoi libri?

"Sì, sicuramente. Il fascino, la storia, le leggende e quel particolare carattere sociale che si sviluppa sono molto interessanti.

Scenografie perfette per qualunque ambientazione. Non ho ancora situato nessuna storia su un'isola fisicamente tale, ma l'ho fatto in luoghi che idealmente possono considerarsi delle isole, come il Rione Sanità a Napoli, un'isola sebbene in una grande città".

Qual è il periodo dell'anno che preferisce per un week end caprese?

"Tutti. La prima volta che la visitai era marzo e me ne innamorai. Poi ci sono tornata in vari periodi dell'anno ed è sempre stato bellissimo".

Piazzetta, with a forty-minute walk, a bit uphill, but totally worth it. The villa has a beautifully kept garden and, above all, a wonderful view".

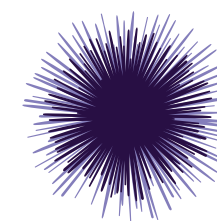
Places and landscapes that might be a source of inspiration for your books.

"Yes, absolutely.

The charm, history, legends and that unique social character developed here are very interesting. A perfect scenography for any setting. As of today, I never set any of my stories on an actual island, but I set them in places that might ideally be considered islands, like the Sanità neighbourhood in Naples, an island within a huge city".

What time of the year do you prefer for a Caprese weekend?

"All year round. The first time I visited the island was in March, and I fell immediately in love. I returned later in different seasons, and it has always been beautiful".



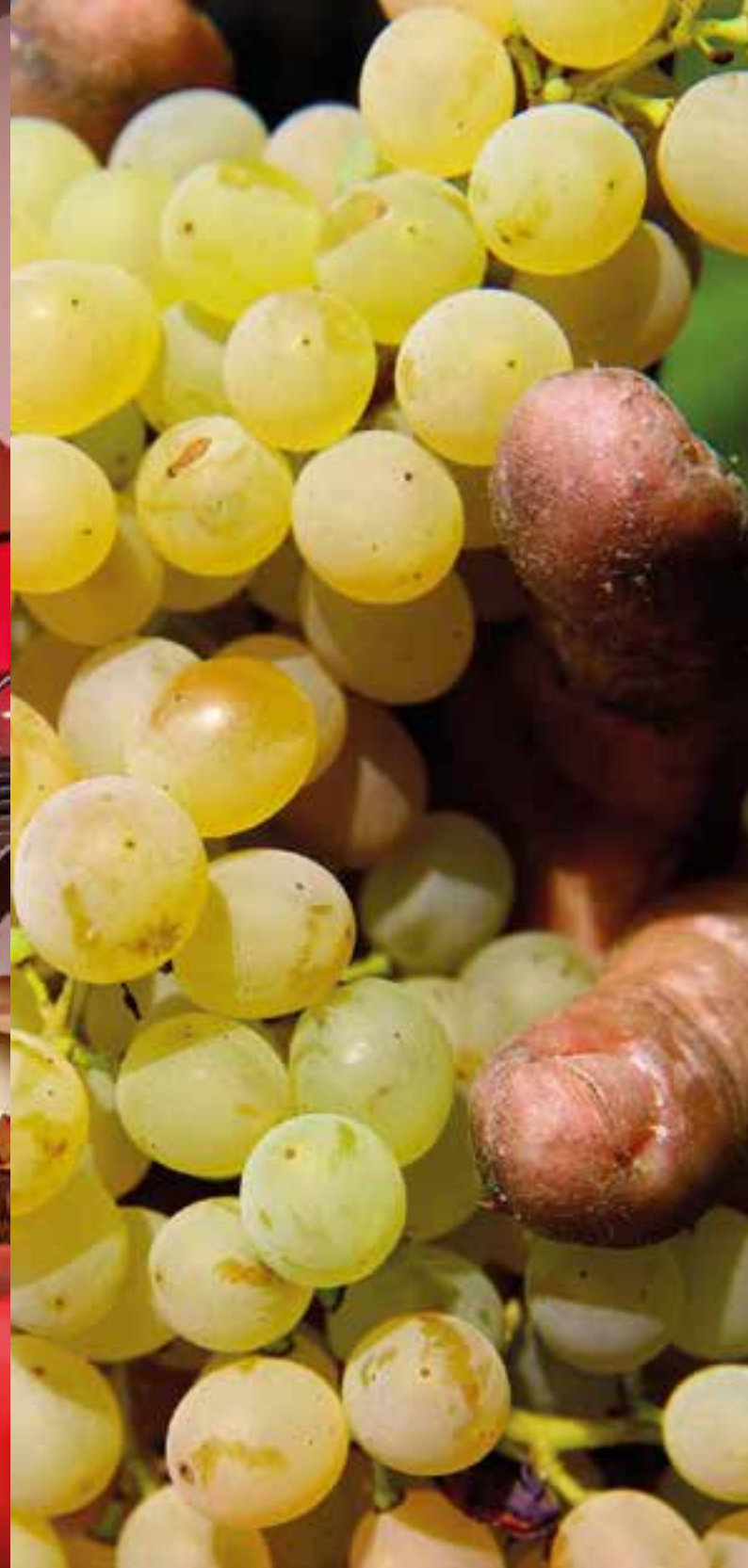
IL RICCIO



Il Riccio Sea Lounge
Via Gradola, 4/6 Grotta Azzurra 80071 Anacapri
T +39 081 837 1380

capripalace.com ✉ info@ristoranteilriccio.com





FONZONE
Paternopoli

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s.
Località Scorzagalline, 83052 Paternopoli (AV)
info@fonzone.it P. IVA 05315871219

www.fonzone.it







L'arte che apre al bene con "Key of Today"

Art opening to rightfulness with "Key of Today"

 Annalisa Tirrito

 Michele Stanzione

È ancora a Napoli "Key of Today" l'opera d'arte di Milot, peso 16 tonnellate, alta 10 e lunga 20 metri, resterà esposta fino a giugno 2023. L'installazione ubicata a Piazza Mercato, è simbolo di libertà e bellezza, così come l'ha concepita l'artista italo albanese che tanta strada ha fatto prima di arrivare a fama e riconoscimenti. Infatti giunto in Italia da profugo a Cervinara in provincia di Avellino fu adottato dalla famiglia del generale Francesco Bianco che, riconoscendo il suo talento artistico, lo ha sempre sostenuto; Alfred Mirashi Milot ha poi conseguito i migliori studi a Brera all'accademia di belle arti di Milano e poi a Firenze dove ha affinato la sua creatività. Oggi a Napoli, con

In Naples it is still possible to admire the piece by Milot, "Key of Today", weighting sixteen tons, ten metres high and twenty metres long; it will be exhibited until June 2023. The installation is located in Piazza Mercato, and is a symbol of freedom and beauty, as it was conceived by the Italian-Albanian artist who worked his way before reaching fame and awards.

Indeed, he arrived in Italy as a refugee, in Cervinara (Avellino), and was adopted by general Francesco Bianco and his family, who recognized his artistic talent and have always supported him; Alfred Mirashi Milot then completed his studies in Brera, at the Academy of Fine Arts of Milan, and

un legame forte e consapevolezza di luogo del cuore Key of Today è nella sua grande possanza nel centro della città. Secondo il sindaco Gaetano Manfredi parlando di Napoli ne riconosce - *"Il luogo del dialogo, dell'accoglienza e della cultura dell'Europa e di tutto il bacino del Mediterraneo"*.

Ma tornando a Milot la domanda è spontanea. Approdato in Italia, in età giovane, era appena un ragazzino quando è arrivato; la Campania in particolare, si può definire luogo di ispirazione per la nascita della sua arte?

"Il legame con Napoli è irrinunciabile, ancora oggi lo vedo come una grande opportunità, non solo per me, ma per tutti gli artisti internazionali, qui la collaborazione con il Comune è stata molto professionale, e al contempo propositiva, non ho mai avvertito una chiusura, che ahimè si trova altrove".

Un'apertura verso l'arte, ma Napoli è una città che vive da sempre delle sue bellezze artistiche, oggi per fortuna di più che nel recente passato. Come valterebbe l'approccio verso chi deve esaminare il lavoro artistico? che sensibilità ha trovato?

"Penso che i rapporti umani con i napoletani a tutti i livelli, siano molto rispettosi, per certi versi semplici, ma questa è la mia esperienza, qui tutti sono molto creativi specialmente nel campo dell'arte e per certi versi questa cosa aiuta il dialogo".

E con l'isola di Capri, che ha frequentato più volte, che legame ha?

"Capri è la bellezza, e in quanto tale penso che per me sia stato, non solo l'incontro più bello, ma anche propositivo, in particolare con la Grotta Azzurra dove ho sentito il respiro infinito del mare e il paesaggio circostante la rende magica e pittoresca".

Di ispirazione dunque?

"Assolutamente, considerando che Key of Today è una chiave simbolo, che apre tutte le porte, volutamente contorta, nella speranza di non avere più luoghi chiusi, superando paure, pregiudizi, incertezze, dubbi. Mi piacerebbe donare un'opera a Capri, una chiave piccola di un metro circa, da lasciare

then in Florence, where he sharpened his creativity. Now he is in Naples, with a special bond and awareness, a place of the heart just like "Key of Today" is with its strength in the heart of the city. According to mayor Gaetano Manfredi, speaking of Naples he recognizes – *"The place of dialogue, hospitality and culture for Europe and the entire Mediterranean area"*.

Returning to Milot, the question arises naturally. You were just a young boy when you arrived in Italy, can Campania be considered a source of inspiration for your art?

"I cannot renounce my bond with Naples, even today I see it as a huge opportunity, not only for me but for all international artist, here I found a very professional and, at the same time, proactive partnership with the city administration. I never felt that kind of closed-mindedness that, unfortunately, can be found elsewhere".

An opening to art, but we might add that Naples always lived of artistic beauty, today more than yesterday, luckily. How would you describe the audience's approach? What kind of sensitivity did you witness?

"I believe the human bond with the Neapolitan people is very respectful on all levels, in some respects simple, but this is just my personal experience, here everyone is very creative, especially in the art field, and in some ways this helps dialogue".

You visited several times the island of Capri, what is your relationship with the island?

"Capri is beauty, and as such I think it was, for me, among most beautiful and proactive meetings in my life, particularly the Grotta Azzurra, where I experienced the infinite breath of the sea, and its surrounding landscape, magic and picturesque".

So, it was a source of inspiration?

"Absolutely, considering that Key of Today is a symbolic key that opens every door, it is intentionally twisted, with the hope of never having closed spaces again, overcoming fears, prejudices, uncertainties, doubts. I would love to donate a piece to Capri, a small key about one meter wide, to leave

come monito, simbolo della vita, e della rinascita di una società aperta a tutto e a tutti, al dialogo, al confronto, in un mondo in cui ci siano possibilità e potenzialità per tutti”.

È una proposta al sindaco di Capri?

“Sì, mi piacerebbe che mi chiamasse e io donerei volentieri un’opera, come messaggio ampio e di speranza universale, in un luogo come Capri, fonte di ispirazione, ma anche crogiuolo di culture, visto che da ogni dove vengono ad ammirare l’isola”.

Intanto Key of Today si può vedere e apprezzare a Napoli, inaugurata con una cerimonia sentita e toccante, hanno partecipato più di 300 ragazzi delle scuole campane, alla presenza dell’artista Milot, il sindaco di Napoli Gaetano Manfredi, il curatore della mostra Maurizio De Giovanni, il direttore artistico Michele Stanzione, il direttore esecutivo Michael Kaiser della società Jean Wolfe di Los Angeles (che ha finanziato il progetto), il generale Francesco Bianco, e l’Ambasciatore Albanese a Roma Anila Bitri Lani.

as a moniker, symbol of life and rebirth of a society open to everything and everyone, to dialogue, confrontation, in world full of possibilities and potentialities for all of us”. Is this a proposal to the mayor of Capri?

“Yes, I would love him to call me, and I would gladly give one of my works as a message of universal hope, in a place such as Capri, source of inspiration, and melting-pot of cultures, as people from all over the world come to admire its beauty”.

In the meanwhile, “Key of Today” can be seen and appreciated in Naples, inaugurated with a heart-felt and touching ceremony, with the participation of 300 students from Campania, in the presence of the artist Milot, the Mayor of Naples Gaetano Manfredi, the curator of the exhibition Maurizio De Giovanni, the artistic director Michele Stanzione, the executive director of the Jean Wolfe firm of Los Angeles Michael Kaiser (who financed the project), general Francesco Bianco, and the Albanian Ambassador of Rome Anila Bitri Lani.



THAT'S AMORE CAPRI

thatsamorecapri.it

21 APRILE | ore 20,45 - Ristorante **“Da Tonino”** | **Origine e Mutamento**

Cena a 4 mani con lo chef Pasquale Tozzi

9 MAGGIO | ore 20,45 - Ristorante **“Da Tonino”** | **Origine e Mutamento**

Cena a quattro mani con lo chef stellato Michelin Chris Oberhammer *

23 MAGGIO | ore 10,15 - **Centro Congressi Capri**

Presentazione della Guida per bambini - “Eduino alla scoperta dell’isola fantastica”.

11 GIUGNO | ore 20,45 - Ristorante **“Da Tonino”** | **Origine e Mutamento**

Cena a quattro mani con lo chef stellato Michelin Valentino Marcattili **

9 SETTEMBRE | ore 21,15 - **Certosa San Giacomo Capri** | **Main event**

Direzione artistica a cura di Valerio Pagano.

22 SETTEMBRE | ore 20,45 - Ristorante **“Da Tonino”** | **Origine e Mutamento**

Cena con gli chef stellati Michelin Oliver Glowing ** & Chef Roberto di Pinto

In collaborazione con Riso Buono.

13 OTTOBRE | ore 20,45 - Ristorante **“Da Tonino”** | **Origine e Mutamento**

Cena a quattro mani con lo chef Emanuele Petrosino *

14 OTTOBRE | Capri Moving Evento - a cura della palestra **Athena Gym New Generation**

19 OTTOBRE | Aperi-night **@Capannina Bar**

21 OTTOBRE | ore 14,30 - Passeggiata teatralizzata per l’**Isola di Capri**

con attori dedicata ai bambini a cura del Prof. Renato Esposito.

22 OTTOBRE | ore 14,30 - I colori dell’**Autunno Caprese**: evento itinerante via mare

a cura del Prof. Renato Esposito.

23 OTTOBRE | ore 16,00 - Conferenza stampa serata evento Ristorante **“Da Paolino”**

23 OTTOBRE | ore 20,30 - Ristorante **“Da Paolino”** – **Cena di Gala 2023**

con ospiti musicali

COMING SOON | Aperi-Dinner **Beach Club da Gioia** Hotel La Palma Capri

Media Partner

Radio Ufficiale

soleterre

Forbes

L’Espresso



Liquid
art system



PEPPE PERONE

LIQUID | RAVELLO
Piazza Duomo, 10 - Ravello (SA)
ph. +39 089 812 34 40

contact@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com



La Capri Blue

The Blue Capri

✍️ Marianna Esposito 📷 Andrea Costa

È nata in Ucraina 26 anni fa, un'infanzia felice vissuta con la famiglia materna, un legame imprescindibile coi nonni, linfa vitale, a cui è particolarmente legata; oggi è una giovane donna laureata in medicina, vive a Marsiglia e svolge la sua professione all'Hospital Center d'Allauch. Karyna Koval parla fluentemente sei lingue, ha frequentato le scuole di ogni ordine e grado in Italia scegliendo la strada della medicina, ispirata da sua madre che le ha trasmesso l'amore per la professione. Delicata, esile ed elegante nel suo portamento leggiadro accompagnato dal suo accento francese raffinato e gentile.

She was born in Ukraine twenty-six years ago, a happy childhood spent with her mother's family, a special relationship with her grandparents, her lifeblood, to whom she is deeply attached; today she is a young woman graduated in medicine, living in Marseille and working at the Allauch Hospital Centre. Karyna Koval speaks fluently six languages, and spent her entire school career in Italy, choosing to study medicine, inspired by her mother who conveyed to her the love for this profession. Delicate, slender and elegant in her graceful attitude, combined with her refined, kind French inflection.

Appassionata da sempre di estetica tanto da indurla giovanissima a frequentare laboratori per sperimentare creme, sieri e trattamenti correttivi per le imperfezioni cutanee.

"Anche questa passione mi è stata trasmessa da mia mamma esperta di medicina estetica e mi ha sempre raccontato della bellezza, ma non quella artificiale, la bellezza in maniera del tutto naturale: pelle liscia e luminosa, levigata e curata sì ma con prodotti naturali, l'importante è semplicemente prendersi cura di se stessi. Ho iniziato a sperimentare le mie 'pozioni' con ingredienti del tutto naturali, all'inizio sentivo la necessità di creare un prodotto tutto mio, personalizzato e fatto per la mia pelle che come tutte le pelli giovani risultava essere grassa; questo ha fatto sì che io creassi una linea di prodotti certificati e inseriti sul mercato".

Una linea composta da sei prodotti dal nome Bleu de Capri, flessibile adatta a tutte le tipologie di pelle ma in particolare quelle danneggiate.

"Ho sviluppato la linea Bleu de Capri, pensando a Capri dove vengo spesso e volentieri. Capri è sinonimo di mamma che mi ha regalato emozioni e ispirato; è una fonte di tranquillità e benessere; quando sto sull'isola mi rendo conto che trovo il tempo per rimanere assorta nei miei pensieri e mi illumino a guardare i suoi colori e a sentire i suoi profumi. Ho accostato il nome del brand sia a Capri sia alla Francia, un altro posto che amo tanto. Il blu di Capri è un colore che esiste, un colore vero, si sposa perfettamente alla mia linea per eccellenza che a breve si amplierà con altri prodotti. Bleu de Capri è composta da due creme, un siero, un gel, un tonico e un detergente viso. La Corail Blanc è una crema adatta ad una pelle con rughe, macchie, arrossata con psoriasi o dermatiti; ricca di attivi agisce sulla pelle riducendo le infiammazioni; la crema Fabuleuse come dice il nome, appunto, rende la pelle favolosa ricca di

She has always a cosmetology enthusiast, so much that at a very young age she began attending laboratories, to experiment on lotions, serums and corrective treatments for skin imperfections.

"This passion was also passed down by my mother, she is an expert in cosmetic medicine, and she always taught me about the true, natural beauty: a smooth bright skin, polished and curated, obviously, but with natural products: the most important thing is simply taking care of ourselves. I started experimenting my 'potions' with 100% natural ingredients; at the beginning I felt the necessity of creating my own product, custom-made for my skin, that just like every young woman used to be greasy. This gave me the necessary push to launch a line of certified products on the market".

A line-up of six products named Bleu de Capri, flexible and suitable for all skin types, particularly damaged skins.

"I developed the Bleu de Capri line keeping the island, where I often come by, in my mind. Capri represents my mother, who conveyed to me many emotions and inspired me; for me the island is a source of tranquillity and wellness; when I am on the island I realize I can find the time to lose myself in my thoughts and I brighten up experiencing its colours and aromas. I named my brand after Capri and France, another place I deeply love, since the Capri Blue is an actual colour that perfectly marries my flagship line, which will soon expand with new products. Bleu de Capri consists of two lotions, a serum, a gel, a tonic and a facial cleanser. Corail Blanc is a lotion suited for skins that suffer from wrinkles, spots, psoriasis or dermatitis; it is rich in active elements that work on the skin, reducing inflammations; the Fabuleuse lotion, as the name implies, makes the skin fabulous; it is rich in Q10, it is organic and anti-aging. A consistent application gives incredible results; Hydrazur, my favourite product, is a bright blue moisturizing gel that can also be used as a make-up foundation, leaving your skin smooth and radiant the whole day; the

Q10, biologica, antirughe e applicandola costantemente dona risultati incredibili; l'Hydrazur, la mia preferita, a base di gel dal colore azzurro idratante ed è utilizzabile come base anche prima del trucco lasciando la pelle liscia e luminosa tutta la giornata; il siero Fleur De Mer composto da acido ialuronico, frutta e fiori, leggero, lascia un effetto lifting assicurando una pelle luminosa e rinvigorita a lungo".

Cosa le ha colpito maggiormente di Capri tanto da designarla alla sua linea di prodotti.

"Capri mi trasmette sensazioni uniche mi fa pensare al mare, alle passeggiate serali e al chiarore della luna di Punta Tragara che illumina i Faraglioni, respirare aria marina e sentire il profumo delle ginestre selvatiche, gli alberi di Pino miste al rosmarino, tutto questo mi trasmette calma e tranquillità. Il posto che amo di più in assoluto di Capri è Punta Tragara e via Faraglioni".

Fleur De Mer, a light serum composed of hyaluronic acid, fruit and flowers, produces a lifting effect, ensuring a glowing, energised skin for a long time".

Are there other products in the Bleu de Capri line?

"I love experimenting new things; I am currently working on a healing line-up, not the usual body lotion, but something that might solve real problems and give concrete results".

Is there something on the island that impressed you in particular and gave you the idea to assign it to your product line?

"Capri can give me unique feelings, it makes me think about the sea, the evening walks and the moonlight over Punta Tragara hitting the Faraglioni, breathing the sea air and feeling the scent of the wild brooms, the pine trees mixed with rosemary, all this gives me calm and tranquillity. The places I love the most are Punta Tragara and via Faraglioni".



CAPRI PALACE
Jumeirah™



Via Capodimonte, 14 80071 Anacapri
T +39 081 978 0111

📍 capripalace.com ✉ info@capripalace.com


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



ecosistemi

Le alternative giuste

ecosistemi.info





A Capri il tempo non esiste

In Capri time does not exist

✍ Francesca Girone

📷 Andrea Costa

A vederla sembra quasi una delicatissima bambola di porcellana, la sua bellezza, negli occhi di chi la guarda, arriva come una meravigliosa giornata di sole, un viso dai lineamenti dolci, uno sguardo gentile e accurate movenze danno di lei un'immagine quasi eterea ed invece, dietro quegli occhioni blu mare, si cela un carattere deciso e forte. Ginta Biku, pseudonimo di Gintarė Kubiliūtė, sa esattamente quello che vuole e per ottenerlo è fermamente concentrata sui suoi obiettivi e non si concede distrazioni. Cittadina del mondo, madre lituana e padre sudafricano, ha vissuto in Svizzera fino ai

Loking at her, she almost reminds a delicate porcelain doll, her beauty captivates the eyes of the beholder like a beautiful sunny day, her sweet visage, kind gaze and delicate movements give her an almost heavenly aura and yet, behind those blue-sea eyes, there is a strong, determined temper. Ginta Biku, pseudonym of Gintarė Kubiliūtė, knows exactly what she wants, and to obtain it she is completely focused on her goals, no distractions allowed. Citizen of the world, Latvian mother and South African father, until the age of eighteen she lived in Switzerland, where she attended high

diciotto anni dove ha frequentato il liceo. Ha continuato gli studi a Milano, frequentando contemporaneamente ingegneria del suono e scienze politiche. I suoi esordi lavorativi la vedono impegnata in giovanissima età nel mondo della moda, dodici anni appunto, quando ha prestato il suo volto per la campagna pubblicitaria Lee Jeans. Da quel momento non si è più fermata.

Come si è appassionata alla musica?

"Mi sono avvicinata al mondo della musica dopo aver lavorato in quello della moda; a quattordici anni mi sono iscritta, all'insaputa dei miei genitori, ad un concorso di bellezza in Svizzera, Miss Teenager che, a differenza degli altri concorsi di bellezza, dava la possibilità di esibirsi sul palco; non solo una semplice sfilata di moda quindi, ma una sorta di talent show: il mio primo tour musicale, facendo tappa in tutti i ventisei cantoni svizzeri".

Con la musica ha vinto anche dei premi come quello di Castrocaro nel 2010. Quando arriva la televisione?

"Castrocaro è un piccolo sogno che si è avverato perché era un concorso a cui tenevo tantissimo, fa parte della storia della musica italiana e vincere il premio della critica è stato magnifico. Dopo Castrocaro nel 2012 ho firmato un contratto con la Rai per una trasmissione con Pippo Baudo; a seguire la proposta di lavorare per canale cinque nel programma 'All Together Now', in veste di giudice con Michelle Hunziker e J-AX".

Il suo legame con Capri da quale ricordo è sigillato?

"A Capri ho fatto tante produzioni sia per la televisione sia musicali che video. L'ultimo è stato girato nelle calette di Marina Piccola con non poche difficoltà, dovendo portare lì, sia l'attrezzatura professionale sia il team, con un paddle board con il rischio che una sola goccia di acqua salata avesse potuto rovinare tutti gli strumenti tecnologici, perché secondo noi lì c'era il tramonto giusto e la luce perfetta, è stato veramente indimenticabile. Un'esperienza molto selvaggia ed intensa, ed il risultato ha lasciato tutti a bocca aperta. Ci sono

school. She then continued her studies in Milan, studying at the same time sound engineering and political sciences. Her working debut saw her at the very young age of twelve in the fashion world, when she lent her face to the Lee Jeans advertisement campaign. Since then, she never stopped.

How did you get into music?

"I approached the music world after working in fashion; at fourteen, I participated, unbeknownst to my parents, to a beauty pageant in Switzerland, Miss Teenager, which contrary to other beauty pageants, gave the chance to perform on a stage; not a simple fashion show then, but a sort of talent show; my first musical tour, where I sang in all twenty-six Swiss cantons".

You also won music awards such as Castrocaro Festival in 2010. Was then the turn of television?

"Castrocaro was a small dream come true, because it was a Festival I loved deeply, it is part of Italian music history, and winning the critic's prize was incredible. After Castrocaro, in 2012, I signed a contract with Rai for a show with Pippo Baudo; this was followed by a proposal by Canale 5, for the show 'All Together Now', as part of the jury alongside Michelle Hunziker and J-Ax".

Is there a memory that authenticates your bond with Capri?

"I took part to many productions in Capri, television, music and videos. The latest one was shot in the coves of Marina Piccola with many difficulties, as we had to carry the professional equipment and the crew with a paddle board, with the risk that even a single drop of salt water might ruin the instruments; nonetheless we believed that the area offered the right sunset and the perfect light, it was truly unforgettable. A very intense and wild experience, and the result left everybody speechless. There are many hidden, secret places you can only reach by sea, and I have the fortune to explore them

tantissimi posti segreti e nascosti dove ci si arriva solo via mare e che io ho avuto la fortuna di conoscere grazie al mio lavoro. Anche l'arco naturale visto alle prime luci dell'alba è uno spettacolo unico e se gli albori sono da godere immersi in questo quadro naturalistico, la piazzetta al tramonto invece ha un fascino senza eguali".

Se dovesse descrivere Capri con una sola parola, Capri è...

"Tempo. Perché il tempo di Capri è unico. Qui il tempo si ferma come una grande magia. Capri ha una sua identità non solo per la sua bellezza e per la sua unicità, ma anche per quello che i capresi sono riusciti a creare e a fare negli anni.

Qui il campanile che scandisce il tempo ogni quarto d'ora, e poi ogni cinque minuti, è qualcosa di unico. Capri è un'isola che si vive ventiquattro ore al giorno, dove ogni momento resta unico ed indimenticabile. Qui il tempo non esiste, esiste il momento".

thanks to my job. The natural arch at the first lights of dawn is a unique wonder, and even if dawn is very enjoyable in this naturalistic painting, the piazzetta at sunset has a unique charm of its own".

If you had to describe Capri with a single word, Capri is...

"Time. Because time in Capri is unique. Here time stops, as if you are part of a great magic.

Capri has its own identity not only for its beauty and uniqueness, but also for what the Caprese people managed to create during the years.

The bell tower striking every fifteen minutes, and then every five, is something unique.

Capri is an island that can be experienced twenty-four hours a day, where every moment remains unique and unforgettable. Here, time does not exist, only movement does".



da GEMMA

VIA MARINA GRANDE - 80073 CAPRI (NA) - ITALY
INFO@DAGEMMA.COM - WWW.DAGEMMA.COM
PHONE: +39 081 277 9056

I NOSTRI OLIVETI

DAMECUTA

CRU ORRICO

CRU I FORTINI

IL CAPPERO

MONOVARIETALE
MINUCCIOLA

CRU PINO DEI MONACI

ARMANDO

IL PINO

IL MULINO

MARIOSIA 3.3.3

MATERITA

IL FARO

comune di ANACAPRI

0 100 200 300



Il nostro olio è prodotto
esclusivamente con olive dell'isola di Capri
nel rispetto dell'ambiente e della natura.

orodicapri.com



 Slow Food



I viaggi, il vino e i calendari

The journeys, wine and calendars

✍ Annalisa Tirrito

📷 Roberto Pierucci

Il 21° Calendario dell'Associazione Culturale "Di Meo vini ad arte" presieduta da Generoso Di Meo produttore di vino e intellettuale alla ricerca di bellezza e sapienza, sancisce il legame tra Napoli e Siviglia città dove è stato presentato. Calendario, questo, ricco di immagini che raccontano la fiorente architettura; dodici scatti che finemente colgono gli scenari eleganti della capitale dell'Andalusia. Generoso Di Meo da sempre impegnato nel tessere una tela di legami culturali tra Napoli, sua città di appartenenza, e le maggiori metropoli europee. Qual è il legame di Generoso di Meo con la

The 21st Calendar of the Cultural Organization "Di Meo vini ad arte" led by Generoso Di Meo, wine producer and intellectual, always searching for beauty and knowledge, strengthens the bond between Naples and Seville, the city hosting the presentation. A calendar filled with images depicting the flourishing architecture; twelve shots that finely capture the elegant scenarios of the Andalusian capital. Generoso di Meo has always worked to establish a network of cultural relationships between Naples, his city, and the main European metropolis. What is the relationship between

Campania?

"Il mio rapporto con la Campania nasce dal legame storico della mia famiglia con l'Irpinia e dal mio amore per la storia culturale di Napoli. I miei eventi nel mondo traggono ispirazione da questa storia millenaria e dall'idea di promuovere il rapporto di Napoli con le grandi capitali del Mediterraneo e dell'Europa: rapporti ricchi di intrecci culturali, storici, economici. Valorizzare queste relazioni, significa per me riportare in auge la storia, così ricca di tradizioni e di scambi, recuperando idee e valori che hanno reso Napoli e la Campania un unicum nel mondo. Il calendario valorizza queste tradizioni e ricostruisce uno straordinario tessuto di relazioni".

Si percepisce un legame intenso soprattutto con alcuni luoghi della Campania.

"Sì, in particolare: Avellino, Napoli, Amalfi, Capri, luoghi nei quali ho vissuto, studiato, lavorato, sviluppato le mie amicizie più profonde e durature. Capri, in particolare, è un momento di evasione, di stacco, di pausa dagli impegni lavorativi, ma anche un riferimento sentimentale per le intense relazioni che vi ho maturato negli anni".

Come racconterebbe la sua attività a chi non ha avuto modo di conoscerla?

"Da vent'anni promuovo un calendario d'arte che è anche l'occasione per eventi glamour e culturali. Negli anni, il calendario è diventato un arricchimento qualitativo della mia vita, che unisce il lavoro a viaggi di approfondimento culturale e a momenti d'incontro con realtà che magari conoscevo, ma che non avevo mai approfondito. Un modo diverso di vivere l'anno e di sentirmi a casa nel mondo".

Rimanendo nel territorio caprese, l'Isola nonostante il suo clamore, la sua vita mondana, sa essere anche molto silenziosa e dai luoghi riservati, l'ha mai vissuta così o rappresenta un suo desiderio?

"Capri conserva sempre la sua magia. Certamente, il turismo di massa ha stravolto negli anni tante cose che oggi sarebbe difficile poter vivere come si vivevano negli anni Cinquanta e Sessanta. Pensare di

Generoso Di Meo and Campania?

"This connection with Campania began with my family's historic bond with Irpinia, and from my love for cultural history of Naples.

My events around the world world draw inspiration from this millennial history and want to promote the bond between Naples and the great capitals of the Mediterranean Sea and Europe: a relationship rich of cultural, historic and economic links.

Promoting these relationships means reviving a rich history of traditions and exchanges, retracing ideas and values that made Naples and Campania an unicum in the whole world. The calendar promotes these traditions and rebuilds an incredible tapestry of connections".

We can deduce an intense bond, especially with certain locations in Campania.

"Yes, in particular: Avellino, Naples, Amalfi, Capri, places where I lived, studied, worked, developed my most important and lasting friendships.

Capri in particular is a chance to evade, a break from work, but also a sentimental reference for the intense relationship I cultivated there during the years".

How would you introduce your work?

"For twenty years I have been promoting an art calendar that is also an occasion for cultural and glamour events.

During the years, the calendars has enriched my life, combining my work with cultural trips and moments of exchange with reality that perhaps I already knew but that I had not had the chance to experience deeply before.

A different way to live my year and feel at home anywhere in the world".

Staying on the topic of Capri, despite its clamour and worldly life, the island can also be very quiet and reserved, have you ever lived this side?

"Capri always preserves its magic. Surely, in the years the mass tourism has revolutionized many things that would be quite difficult to experience today as they

tornare al passato è un non senso assoluto. Si può, invece, approfittare di determinati periodi dell'anno, in cui è ancora possibile percepire l'isola come un'oasi di silenzio, di profumi, di grandi atmosfere naturalistiche". Ha qualche ricordo vissuto qui da condividere?

"A Capri ho incontrato personaggi incredibili e tante storie che hanno arricchito la mia vita. In compagnia di donna Laetitia Cerio, ho conosciuto negli anni moltissimi stranieri, in particolare inglesi, intellettuali e artisti di livello e di grande simpatia umana".

Immagina progetti futuri che riguarderanno Capri?

"Qualche anno fa, mentre stavo organizzando il mio evento annuale a Stoccolma, avevo Anacapri tra i miei riferimenti principali, in particolare villa San Michele e la straordinaria figura di Axel Munthe. Anacapri, che amo moltissimo, era dentro il mio progetto e potrebbe tornare ad esserlo nel futuro".

were 1950/60s. Thinking of going back to the past is a complete non-sense. Instead, we can take advantage of certain times of the year, where we can still perceive the island as a oasis of silence, scents and great natural atmosphere".

Can you share with us one of your Caprese memories?

"I met incredible people in Capri, and there are many stories that enriched my life. Alongside donna Laetitia Cerio, I met many foreign people, mainly from Britain, intellectuals and artists of great charisma and human sympathy".

Do you envision any future projects involving Capri?

"Some years ago, while planning my annual event in Stockholm, Anacapri was among my main references, particularly villa San Michele and the extraordinary figure of Axel Munthe.

Anacapri, which I deeply love, was part of my project and in the future it might part of it once again".



CAPRI PALACE
Jumeirah™

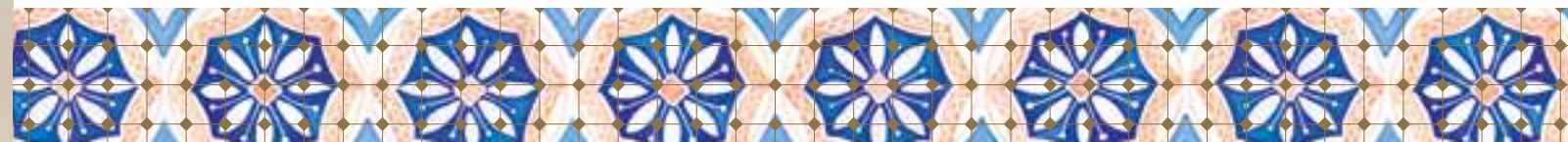


Via Capodimonte, 14 80071 Anacapri
T +39 081 978 0111

📍 capripalace.com ✉ info@capripalace.com



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®







Dalla Locanda Pagano all'Hotel Palma: il mito dell'ospitalità caprese

From the Locanda Pagano to the Hotel Palma: the myth of Capri's hospitality

✍ Luciano Garofano

La storia della Locanda Pagano, il primo albergo dell'isola a conduzione familiare, è legata indissolubilmente alla nascita del mito dell'ospitalità tipica caprese. Capri e l'arte dell'ospitalità: un binomio inscindibile dagli avvenimenti a essa legati e dagli uomini che l'hanno esercitata attraverso i secoli, trasformando un'isola di pescatori e agricoltori in un'industria del turismo che, oggi, ha quasi due secoli di vita. Una prima, timida scoperta di Capri, a carattere impropriamente ricreativo-turistico, si ebbe verso la fine del Settecento grazie all'interesse archeologico per le sue rovine d'epoca romana, sulla scia di quello

The history of the Locanda Pagano, the island's first family-run hotel, is inextricably linked to the birth of the myth of Capri's hospitality. Capri and the art of hospitality: a combination inseparable from the events linked to it and the men who have practiced it over the centuries, transforming an island of fishermen and farmers into a tourism industry which, today, is almost two centuries old. The first, timid discovery of Capri, with its improperly recreational-tourist character, took place towards the end of the eighteenth century thanks to archaeological interest in its Roman ruins, in the wake of the interest aroused

suscitato dagli scavi di Ercolano, prima, e di Pompei poi. Ma se i primi pionieri del Settecento erano stati sparuti esploratori di antichità, agli inizi del XIX secolo, con tutti i rischi e i pericoli che ancora incombevano sugli aleatori collegamenti marittimi con la terraferma, pochi continuavano ad essere i viaggiatori che osavano sfidare il mare ed i predoni del Golfo di Napoli.

A quegli isolati ardimentosi, la scrittrice britannica Mariana Starke, nella sua prima guida del 1820, suggeriva che: *"il modo migliore di condurre questa escursione*



è di fittare a Sorrento una barca a dieci remi, portarsi una cena fredda, pane, piatti, bicchieri, coltelli, forchette, sale etc. e partire di mattina molto presto, in quanto si impiegano sedici ore per remare fino all'isola, vedere i suoi monumenti antichi e tornare (...). Quando sbarcano gli stranieri, gli asini sono portati immediatamente giù alla spiaggia (...) e il modo migliore di procedere è di montarvi e salire al piano di Capri; depositare la cena ad un piccolo spaccio in città o a una delle case private

by the excavations of Herculaneum, first, and then Pompeii. But if the first pioneers of the eighteenth century had been scattered explorers of antiquities, at the beginning of the nineteenth century, with all the risks and dangers that still loomed over the uncertain sea connections with the mainland, few continued to be the travelers who dared to challenge the sea and the marauders of the Gulf of Naples. To those isolated daredevils, the British writer Mariana Starke, in her first guidebook of 1820, suggested that: *"the best way to conduct this excursion is to rent a ten-oar boat in Sorrento, bring a cold dinner, bread, plates, glasses, knives, forks, salt, etc., and leave very early in the morning, as it takes sixteen hours to row to the island, see its ancient monuments and return (...). When the foreigners disembark, the donkeys are immediately taken down to the beach (...) and the best way to proceed is to mount them and go up to the floor of Capri; deposit the dinner at a small store in town or at one of the private houses where foreigners can rent a room and the use of the kitchen for a few hours"*.

Among those well-off people, mentioned by Starke, who offered board and lodging to foreigners visiting Capri, from 1818 onwards, there was certainly also the notary Giuseppe Pagano, who belonged to a wealthy middle-class family originally from Calabria and who had already settled on the island in the 1600s, as part of the nascent tradition of hospitality that was to

HOTEL PAGANO - CAPRI							
Nome e Cognome	Paternità	Domicilio	Età	Professione	Arrivo	Partenza	Provenienza
Aggi J. Kullberg	Germania	50	Donnista	4-5-05			Napoli
Kanna Kaurm	Kristiana	40	"	"	"	"	"
Jenny Wickelsen	"	40	"	"	"	"	"
Hermik Stenhausen	in Fran	Hamburgo	55	"	"	"	"
Fran J. Hoffmann	"	50	"	"	"	"	"
L. Lelsson	Droghda	Germania	35	"	"	"	"
Abas Gruu	in Fran	Essen	60	"	"	"	"
L. Trumstag	in Tochter	50	"	"	"	"	"

dove gli stranieri possono fittare una stanza e l'uso di cucina per alcune ore".

Tra quei benestanti, citati dalla Starke, che offrivano vitto e alloggio ai forestieri in visita a Capri, dal 1818, sicuramente, c'era anche il notaio Giuseppe Pagano, appartenente ad una facoltosa famiglia borghese originaria della Calabria ed insediatasi sull'isola già dal 1600, nel segno di quella nascente tradizione dell'accoglienza che, poi, contraddistinguerà i capresi nel mondo.

Dal 1825 il proprietario di quello che diventerà l'Hotel Pagano cominciò a tenere un registro delle presenze, il più delle volte compilato dagli stessi clienti che vi lasciavano anche pregevoli dediche e disegni.

L'anno seguente, visto il successo di quella prima embrionale forma di prestazione di servizio alberghiero a gestione familiare, Giuseppe adibì, difficile stabilire se per una felice intuizione o per puro caso, a pensione tutte le stanze del primo piano della proprietà, in collaborazione con il fratello canonico Nicola Pagano. Fu così che si gettarono le basi della nascente industria turistica dell'isola, imitata, in seguito, da altri facoltosi residenti e non solo.

E proprio il 1826 rappresentò un anno memorabile, forse il più importante, non solo per la Locanda Pagano ma, in definitiva, per l'isola intera. Un anno di svolta, un vero e proprio spartiacque nella storia di Capri, che diede il via ad una radicale trasformazione della sua economia, da agricola e marinara a turistica. Il 1826 è l'anno della riscoperta della Grotta Azzurra (in realtà già conosciuta dagli isolani) ad opera del poeta August Kopisch e del pittore Ernst Fries, entrambi tedeschi, accompagnati da don Giuseppe Pagano e dal pescatore Angelo Ferraro, detto il 'Riccio'.

distinguish the people of Capri throughout the world.

In 1825, the owner of what was to become the Hotel Pagano began to keep a register of guests, most of the time compiled by the same clients who also left valuable dedications and drawings.

The following year, given the success of that first embryonic form of family-run hotel service, Giuseppe, in collaboration with his brother Canon Nicola Pagano, turned all the rooms on the second floor of the property into a boarding house. It is difficult to establish whether this was a happy intuition or pure chance. It was in this way that the foundations of the nascent

tourist industry of the island were laid, imitated, later, by other wealthy residents and not only.

The year 1826 represented a memorable year, perhaps the most important one, not only for the Pagano Inn, but also for the whole island. A turning point, a real watershed in the history of Capri, which gave way to a radical transformation of its economy, from agricultural and marine to tourism. The year 1826 is the year of the rediscovery of the Blue Grotto (actually already

known by the islanders) by the poet August Kopisch and the painter Ernst Fries, both Germans, accompanied by Don Giuseppe Pagano and the fisherman Angelo Ferraro, called the 'Riccio'.

The expedition had been planned at the table, right under the pergola of the Locanda where they were guests, in front of a flask of white wine from the family vineyards, excited as children by the fantastic tales of "notar Pagano", also well versed in archaeology, mythology and demonology, about the strange creatures and evil spirits that populated the dark unexplored cavern, "filled with the bones

La spedizione era stata pianificata a tavolino, proprio sotto la pergola della Locanda dove erano ospiti, davanti ad un fiasco di bianco vinello delle vigne di famiglia, eccitati come bambini dai fantastici racconti del "notar Pagano", ferrato anche in archeologia, mitologia e demonologia, sulle strane creature e gli spiriti maligni che popolavano l'oscura caverna inesplorata, "ripiena di ossa di morti". "...il nostro oste, un simpatico ometto sui cinquant'anni, ci menò attorno, scala dopo scala, a visitar la sua casa, di strana eppur gioconda costruzione; (...) dinanzi ad una piccola raccolta di vecchi libri, mi disse d'averli raccolti a Napoli, quand'era studente (...) fui molto lieto di trovare in lui una persona istruita e nella sua biblioteca parecchi libri, latini e italiani, che in parte parlavan di Capri..." – così il poeta tedesco



descriveva il locandiere nel suo libro "La Scoperta della Grotta Azzurra", pubblicato nel 1838. In quel caldo 17 agosto del 1826, Giuseppe Pagano, nonostante il fratello canonico l'avesse quasi minacciato di scomunica, non desistette seppur timoroso dall'accompagnare i suoi due ospiti a nuoto all'interno della grotta insieme al marinaio Ferraro. Al rientro in Locanda August Kopisch annotò, con emozione, nel libro degli ospiti: "Raccomando agli amici delle meraviglie della natura una grotta, scoperta da me insieme con il Signor Fries e il nostro oste Giuseppe Pagano che ci ha dato le indicazioni, e nella quale una timorosa superstizione per secoli impedì di entrare". Ed ancora, descrivendo le sue impressioni dopo la visita alla grotta: "...

of the dead". "...our innkeeper, a pleasant little man in his fifties, led us around, stair after stair, to visit his house, of strange yet cheerful construction; (...) in front of a small collection of old books, he told me he had collected them in Naples when he was a student (...) I was very pleased to find in him an educated person and in his library several books, Latin and Italian, which in part spoke of Capri..." - this is how the German poet described the innkeeper in his book "La Scoperta della Grotta Azzurra", published in 1838. On that hot August 17, 1826, Giuseppe Pagano, in spite of the fact that his canonical brother had almost threatened him with excommunication, did not desist from accompanying his two guests to swim inside the cave together with the sailor Ferraro. On his return to

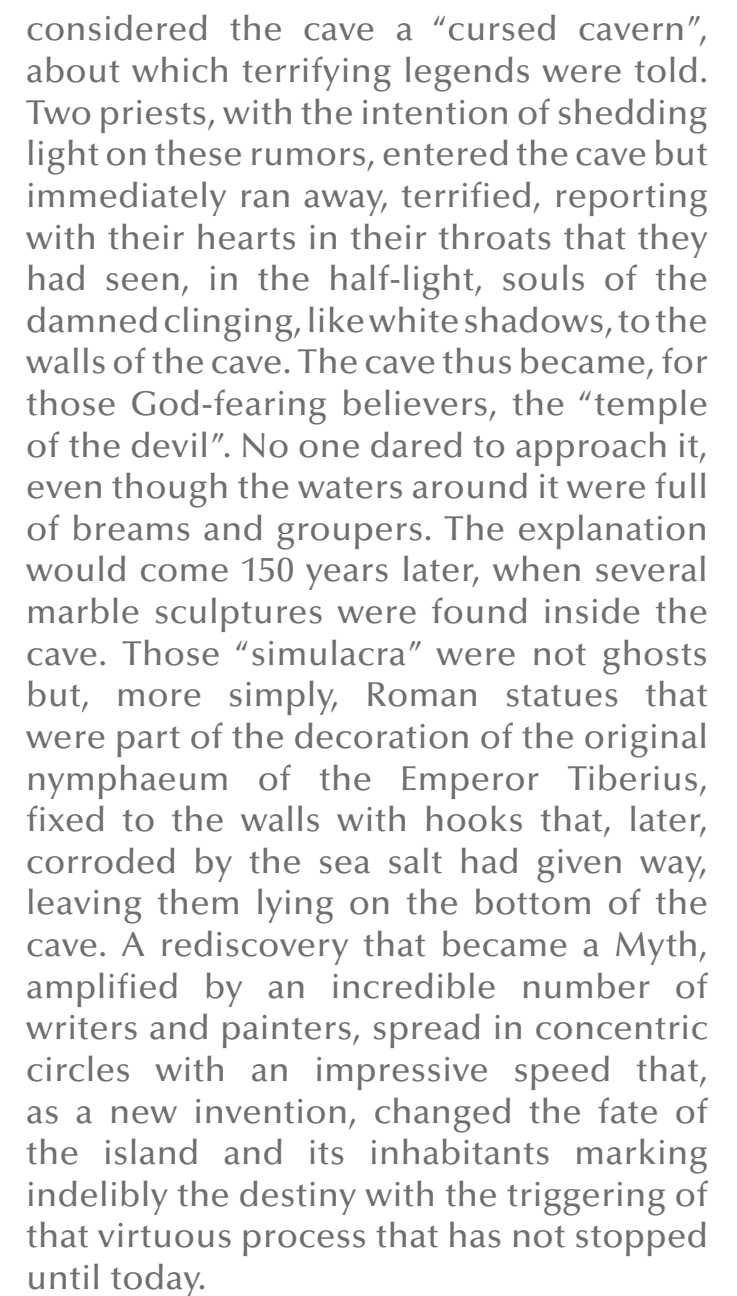
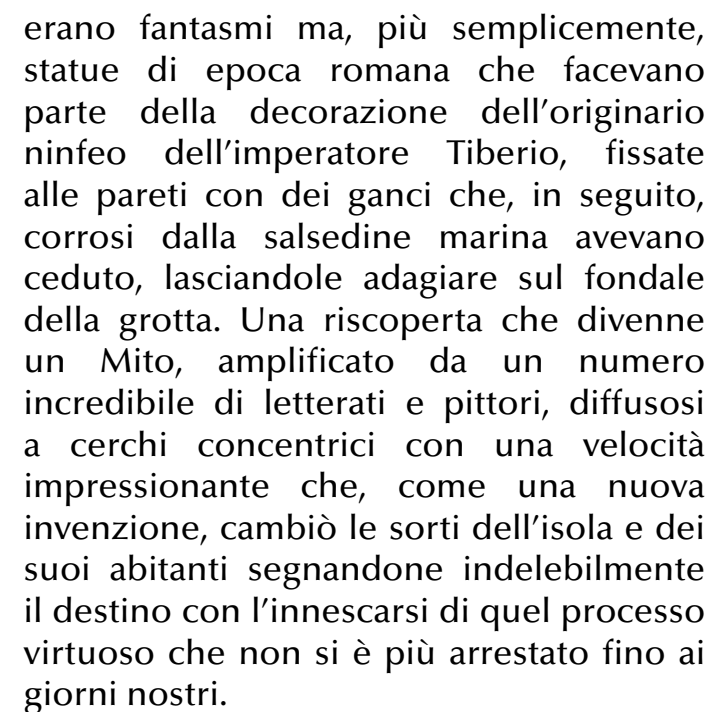


the Locanda August Kopisch noted, with emotion, in the guestbook: "I recommend to the friends of the wonders of nature a cave, discovered by me together with Mr. Fries and our innkeeper Giuseppe Pagano who gave us the directions, and in which a fearful superstition for centuries prevented us from entering". And again, describing his impressions after the visit to the cave: "... we have given name to this cave of blue, imperrocchè the waters of the sea, under the action of light you assume the most beautiful cerulean color. The hotelier, whom I recommend to everyone for his knowledge of the island, is planning to build a small boat to facilitate access to the cave". Even the painter Fries, for his part, celebrated the discovery in a painting.

Da allora l'oscura caverna, ribattezzata Grotta Azzurra, ma pare che all'epoca, forse in un rigurgito patriottico, fosse stato proposto anche il nome di "Grotta Pagano", divenne oggetto di un vero e proprio culto, il cui merito va, senza dubbio, ad August Kopisch per averne annunciato al mondo intero la fantastica esistenza, contribuendo alle future fortune turistiche dell'isola. Ma bisogna dire, ad onor del vero, che in quel primo scorcio di Ottocento l'esistenza della Grotta non era certo un segreto, aveva un altro nome, Gràdola (denominazione che figura anche su una carta geografica del 1696 e con la quale viene ancora oggi indicata la località), ma nessuno si azzardava ad entrarci. Le cronache del tempo narrano, infatti, che persino i pescatori ne stavano alla larga, perché consideravano la caverna un "antro maledetto", su cui si narravano leggende terrificanti. Due preti, con l'intento di far luce su quelle dicerie, si erano introdotti all'interno ma erano subito scappati, in preda al terrore, riferendo con il cuore in gola di aver visto, nella penombra, anime di dannati aggrappate, come bianche ombre, alle pareti della caverna. La grotta diventò così, per quei fedeli timorati di Dio, il "tempio del demonio".



Since then, the dark cave, renamed Blue Cave, but it seems that at the time, perhaps in a patriotic regurgitation, was also proposed the name of “Pagan Cave” became the object of a real cult, the merit of which goes, without doubt, to August Kopisch for having announced to the whole world its fantastic existence, contributing to the future tourist fortunes of the island. But it must be said, to tell the truth, that in that first part of the nineteenth century the existence of the Cave was certainly not a secret, it had another name, Gradola (name that also appears on a map of 1696 and with which the place is still indicated today), but no one dared to enter it. The chronicles of the time narrate, in fact, that even fishermen stayed away, because they



144

possono dai viaggiatori cercarsi. E senza parlare di piccole locande, è l'isola fornita di due comodissimi alberghi, capaci di contenere qualunque numero di forestieri, l'uno domandato Locanda Pagano e l'altro Nuovo Albergo della Villa di Londra, abituri recentissimi e provveduti di tutto il convenevole... Essendo il primo albergo abbastanza conosciuto perché da più tempo aperto a comodo de' viaggiatori, non fa mestieri il dire che esso sia stato sempre per la dicevole condizione sua commendato". In pochi anni la fama della Locanda Pagano, la cui gestione intanto, dopo la morte di Giuseppe (1831), era passata prima alla vedova e poi al figlio Michele, crebbe vertiginosamente, apprezzata soprattutto per il suo ambiente schiettamente familiare e per la calorosa accoglienza, tutt'uno con la consacrazione di Capri, tappa obbligata per i turisti stranieri che arrivavano a Napoli, come luogo del Desiderio, dell'Anima che venne costruito, proprio, nella Sala da Pranzo della Locanda Pagano. Michele, grazie al "vittorioso" afflusso di



between 1830 and 1834, in his "Historical research on the island of Capri" noted: "At the present time there is on the island every kind of comfort that can be sought by travelers. And without mentioning small inns, the island is provided with two very comfortable hotels, capable of containing any number of foreigners, one of which is called Locanda Pagano and the other is the Nuovo Albergo della Villa di Londra, both very recent and equipped with all the necessary facilities... Since the first hotel is quite well known because it has been open for a long time for the convenience of travelers, it goes without saying that it has always been commended for its admirable condition". In a few years the fame of the Locanda Pagano, whose management in the meantime, after the death of Giuseppe (1831), had passed first to his widow and then to his son Michele, grew vertiginously, appreciated above all for its genuinely familiar environment and for the warm welcome, in conjunction with the consecration of Capri, a compulsory stop for foreign tourists arriving in Naples, as a place of Desire, of the Soul which was built, precisely, in the Dining Room of the



clientela, intorno al 1850, tentò il cambio di denominazione in "Albergo della Vittoria" e poi nel doppio "Hotel Pagano Vittoria". Il cambiamento non piacque ai forestieri che associavano Capri all'Hotel Pagano, tanto che l'albergatore dovette desistere dal denominarlo diversamente. Il poeta tedesco Joseph Victor von Scheffel, durante il suo felice soggiorno all'Hotel Pagano nel 1854, completamente a suo agio in quel luogo di profonda ispirazione artistica, compose il suo poema più famoso "Der Trompeter von Säkkingen", tanto che così scriveva alla sorella: "Mi sento qui come i compagni di Ulisse tra i lotofagi..." e non poteva essere diversamente, considerato che l'artista era noto per le sue notevoli performances alla tavola dei Pagano, dove gustava fino a sazietà variopinti pesci, astici e polpi, inaffiati, senza sosta, dal vino rosso di Tiberio. Una delle figure minori, ma molto vivace e colorita, che von Scheffel aveva inserito nel racconto era Hiddigeigei, un gatto nero dal nome alquanto originale, sfaticato e mezzo filosofo che gli faceva compagnia durante la permanenza all'Hotel Pagano, ma molto più romanticamente su e giù

Locanda Pagano. Michele, thanks to the "victorious" influx of customers, around 1850, tried to change the name into "Hotel della Vittoria" and then into the double "Hotel Pagano Vittoria". The change did not please the foreigners who associated Capri with the Pagano Hotel, so much so that the hotelier had to desist from calling it something else. The German poet Joseph Victor von Scheffel, during his happy stay at the Hotel Pagano in 1854, completely at ease in that place of profound artistic inspiration, composed his most famous poem "Der Trompeter von Säkkingen", so much so that he wrote to his sister: "I feel here like Ulysses' companions among the lotus trees..." and it could not be

otherwise, considering that the artist was known for his remarkable performances at the table of the Paganos, where he tasted until satiety colorful fish, lobsters and octopus, washed down, non-stop, by Tiberio's red wine. One of the minor figures, but very lively and colorful, that von Scheffel had included in the story was Hiddigeigei, a black cat with a rather original name, lazy and half philosopher who kept him company during his stay at Hotel Pagano, but much



per i tetti della casa, dai quali si godeva un incredibile panorama tanto da diventare un'attrattiva per l'intera l'isola. All'epoca si poteva ammirare ancora il mare. Tetti per spaziare intorno, con lo sguardo e la fantasia, tetti per camminare ed anche tetti per scrivere versi...: "Chi è quel biondo forestiero lì che passeggia, su e giù come un gatto, sul tetto di Don Pagano?" Così, scherzosamente, si identificava lo stesso poeta in alcuni dei suoi versi più belli. Fu così che Hiddigeigei divenne celebre per aver ispirato un poema che spopolò in Germania, accrescendo la notorietà dell'Hotel Pagano e di Capri. Un gatto, magari come tanti a Capri, forse un po' snob ed intrigante che fece la fortuna di chi usò la sua silhouette, prima, su una parete all'interno dell'Hotel Pagano (oggi La Palma) e, poi, il suo nome come emblema della famosa Birreria Zum Kater Hiddigeigei adiacente l'albergo (dove oggi c'è la griffe Ferragamo). Un altro segno distintivo dell'albergo era la maestosa palma che si ergeva nel giardino, una vera attrazione al pari della Tour Eiffel di Parigi, citata da tutti gli autori che, all'epoca, scrivevano di Capri e dipinta da ogni artista passato per l'isola.

Negli Anni Sessanta del Novecento, mentre



more romantically up and down the roofs of the house, from which he enjoyed an incredible panorama so much to become an attraction for the whole island. At that time you could still admire the sea. Roofs to wander around, with the eyes and the imagination, roofs to walk and also roofs to write verses...: "Who is that blond stranger walking there, up and down like a cat, on the roof of Don Pagano? So, jokingly, identified the poet himself in some of his most beautiful verses. So it was that Hiddigeigei became famous for having inspired a poem that became popular in Germany, increasing the notoriety of the Hotel Pagano and of Capri. A cat, perhaps like many others in Capri, perhaps a little snobbish and intriguing, who made the fortune of those who used his silhouette, first, on a wall inside the Hotel Pagano (today La Palma) and, then, his name as the emblem of the famous Zum Kater Hiddigeigei Brewery next to the hotel (where today there is the Ferragamo



era previsto l'abbattimento, che destò molte proteste, in occasione dei radicali lavori di ristrutturazione dell'albergo, fu abbattuta da una bufera di vento nel novembre del 1966.

Il giovane artista-biologo Ernst Haeckel così descriveva l'atmosfera dell'Hotel Pagano nel periodo della gestione di Michele, elogiandone la qualità: *"Questo locale per artisti è il migliore in tutta Italia, per l'eccezionale ricevimento, per la bella accoglienza e l'accurato servizio. Il signor Pagano, il nostro oste gentile — lo chiamo don Michele —, la sua brava moglie, il simpatico primogenito — il sedicenne Peppino (Giuseppe) — e tutto il resto della famiglia sono così amabili che già nei primi giorni ci si sente totalmente a casa; la Locanda stessa è assai accogliente e pulita e corrisponde profondamente al mio gusto; con le sue piccole camere carine, le pareti totalmente bianche e prive d'ornamenti e i vasi di fiori sul davanzale mi ricorda spesso le nostre brave osterie contadine nella campagna di Salisburgo o in Tirolo. Niente del moderno lusso da Grand Hotel, niente del ripugnante servizio dei camerieri! Tutti i servizi sono svolti dai familiari dall'oste", e continuando: "Ho preso la stanzetta più carina della casa. Nonostante sia molto piccola, è aperta, con ampie porte a due ante, su di una loggia alto-voltata, ampia e luminosa..."*.

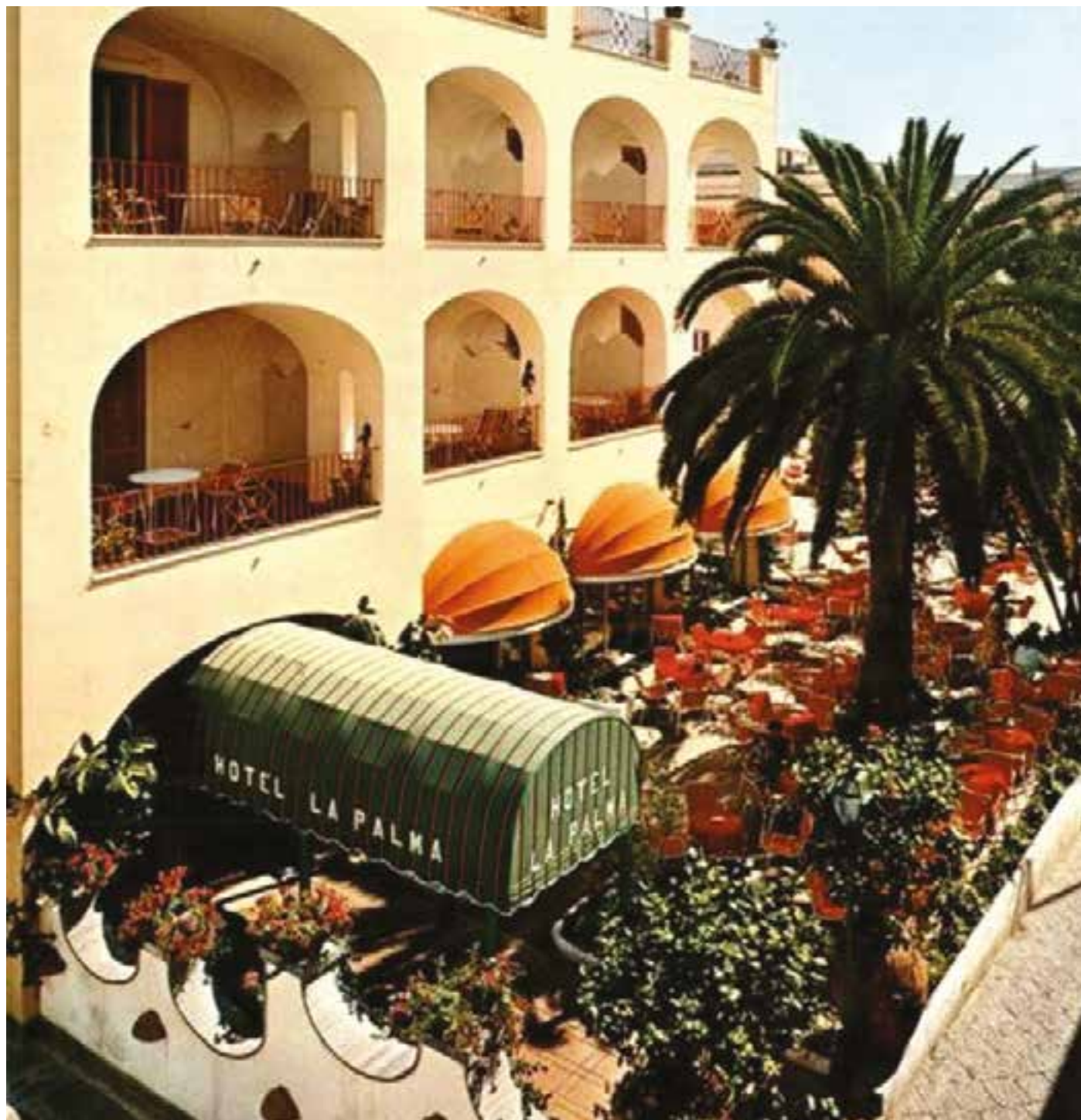


brand). Another distinctive sign of the hotel was the majestic palm tree standing in the garden, a real attraction like the Eiffel Tower in Paris, mentioned by all the authors who, at that time, wrote about Capri and painted by every artist who visited the island.

In the Sixties of the twentieth century, while it was planned to be demolished, which aroused many protests, during the radical renovation of the hotel, it was knocked down by a windstorm in November 1966.

The young artist-biologist Ernst Haeckel thus described the atmosphere of the Hotel Pagano during the period of Michele's management, praising its quality: *"This place for artists is the best in all Italy, for the exceptional reception, the beautiful welcome and the careful service. Mr. Pagano, our kind host - I call him don Michele -, his good wife, the nice firstborn - the sixteen years old Peppino (Giuseppe) - and all the rest of the family are so amiable that already in the first days you feel totally at home; the Locanda itself is very cozy and clean and corresponds deeply to my taste; with its small, nice rooms, the totally white, unadorned walls and the flower pots on the windowsill it often reminds me of our good country inns in the Salzburg countryside or in Tyrol. None of the modern Grand Hotel luxury, none of the repulsive waiter service! All services are performed by family members by the innkeeper," and continuing, "I took the nicest little room in the house. Although it is very small, it is open, with wide double doors, to a high-vaulted loggia, wide and bright..."*.

The German writer Wihlem Ritter von Wymental, who signed himself simply Wyl, when he landed at the marina, noticed the signs of three hotels but preferred, like a good Teutonic, to reach the Pagano, up in the village. Here is how he described the hotel at the end of August 1875: *"...The greatest oddity on the island of Capri is the Pagano Hotel, the artists' inn. Its symbol is an imposing palm tree with a luxuriant*



Lo scrittore tedesco Wihlem Ritter von Wymental, che si firmava semplicemente Wyl, quando sbarcò alla marina, notò le insegne di tre alberghi ma preferì, da buon teutonico, raggiungere il Pagano, su in paese. Ecco come descrisse l'albergo a fine agosto del 1875: "...La stranezza più grande dell'Isola di Capri è l'Albergo Pagano, la Locanda degli artisti. Il suo simbolo è una rigogliosa palma imponente con una rigogliosa corona, che già da lontano ti saluta insolita e invitante. L'interno della casa è di una simpatica confusione, come in una cara, vecchia casa familiare; c'è

crown, which already from a distance greets you unusually and invitingly. The interior of the house is of a sympathetic confusion, as in a dear, old family home; there is also a fairly good piano, while the one, in the Albergo di Francia, has a more plaintive sound, like an old man with gout, suddenly brushing by. The most original thing about the 'Pagan', its most beautiful ornament are the pictures, painted on the doors of the rooms by excellent artists, as a pastime on rainy days. Here you find several nice and well done works of the famous Frenchman Hamon,



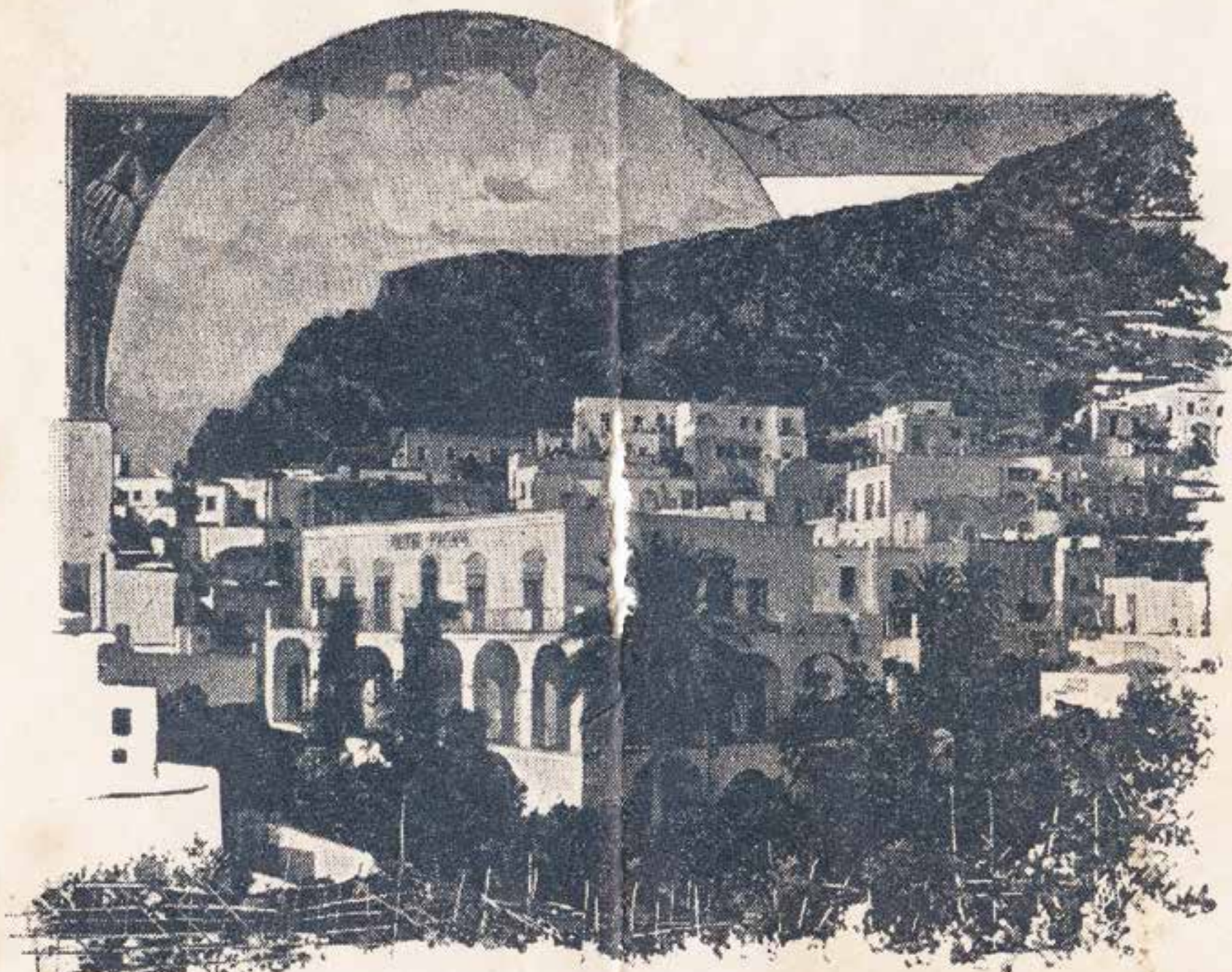
anche un pianoforte abbastanza buono, mentre quello, nell'Albergo di Francia, ha un suono più lamentoso, come un vecchio con la gotta, che si sfiora all'improvviso. La cosa più originale del 'Pagano', il suo ornamento più bello sono i quadri, dipinti sulle porte delle stanze da artisti eccellenti, per passatempo nelle giornate di pioggia. Qui trovi diverse opere carine e ben fatte del famoso francese Hamon, defunto sull'isola, per esempio una 'Diana' del 1870, e una fantastica figura di ragazza che si dondola su un fiore (forse una fiaba?). Altri artisti hanno adornato le porte con paesaggi pittoreschi dove pini dondolano le loro fronde nell'aria splendida, o un ridente villaggio di pescatori si affaccia sulla riva del mare e cose simili. C'è poi un grande album pieno delle caricature più divertenti, qui i pittori reciprocamente si attribuiscono lunghi nasi e gambe storte, cosicché l'album somiglia più ad un libro di schizzi di un folletto maligno. Come certamente piace all'artista, e come si comprende, anche qui, egli come un uccello migratore si riposa per un po' di tempo, per preparare il nido a modo suo e renderlo accogliente! L'Albergo Pagano ha la sua tradizione, non è un albergo dalle dubbie origini ma ha la sua storia, i suoi documenti. C'è il libro degli ospiti del 1825, uno strano, piccolo libretto rilegato in pelle di maiale. In questo libro, il gentile pittore e poeta Kopisch, il 17 agosto 1826, ha raccontato in modo semplice, come con alcuni amici, come un abile muratore ha scoperto la Grotta Azzurra, che certamente

deceased on the island, for example a 'Diana' from 1870, and a fantastic figure of a girl swinging on a flower (maybe a fairy tale?). Other artists have adorned the doors with picturesque landscapes where pine trees swing their fronds in the gorgeous air, or a charming fishing village overlooks the seashore and the like. Then there is a large album full of the funniest caricatures, here the painters mutually attribute to each other long noses and crooked legs, so that the album looks more like a sketchbook of a malicious imp. As the artist certainly likes it, and as we understand, here too, he like a migratory bird rests for a while, to prepare the nest in his own way and make



it cozy! The Pagano Hotel has its own tradition, it is not a hotel with dubious origins but it has its own history, its own documents. There is the guest book of 1825, a strange, small booklet bound in pigskin. In this book, the kind painter and poet Kopisch, on August 17, 1826, told in a simple way, as with some friends, how a skilled mason discovered the Blue Grotto, which certainly the ancients already knew, but where for a long time no one entered anymore for fear of ghosts". At the death of Don Michele (1877), his sons, Giuseppe, Manfredi and Nicola inherited not only the proverbial family

Hôtel Pagano Capri



Propriétaire

PAGANO

Fot. Braggi



gli antichi già conoscevano, ma dove da tanto tempo non vi entrava più nessuno per paura degli spettri”.

Alla morte di don Michele (1877), i figli, Giuseppe, Manfredi e Nicola ereditarono non solo la proverbiale tradizione familiare dell'accoglienza ma anche lo scrupoloso rispetto del testamento del padre in cui era prescritto che se un ospite “avesse reso noto lo stato di povertà, doveva essere tenuto a pensione ed alloggio per un limitato periodo senza alcuna spesa. (...) Infine, veniva ingiunto che nessuno dovesse pagare più di sei franchi al giorno per il vitto e alloggio. Ciò dà una piacevole aria di eccentricità al modo di vivere nell'Hotel Pagano”. L'indicazione era di non alzare il prezzo a più di 6 lire al giorno. L'anno

tradition of hospitality but also the scrupulous respect of their father's will in which it was prescribed that if a guest “had made known his state of poverty, he should be kept in board and lodging for a limited period without any expense. (...) Finally, it was enjoined that no one should pay more than six francs per day for food and lodging. This gives a pleasant air of eccentricity to the way of life in the Hotel Pagano”. The instruction was not to raise the price to more than 6 lire per day. The following year, at the death of Don Michele, a Belgian guest testified: “Here we live cheaply. We pay five (sic!) francs a day, all inclusive, and we have three excellent meals, washed down with local wine, rightly renowned, at our disposal”.



seguinte, alla morte di don Michele, un ospite belga testimoniò: “Qui si vive a buon mercato. Noi paghiamo cinque (sic!) franchi al giorno, tutto compreso, e consumiamo tre pasti eccellenti, inaffiati da vino locale, giustamente rinomato, a disposizione”.

La maggior parte delle mura delle stanze, dei corridoi e delle sale dell'Hotel Pagano erano delle vere e proprie opere d'arte. Infatti, gli ospiti artisti potevano saldare il conto anche attraverso il loro talento artistico, trasformando le pareti delle sale in affreschi o le porte delle camere in dipinti. Questa singolare forma di pagamento ebbe inizio nel 1835 con un autoritratto disegnato dal famoso acquerellista Salomon Corrodi, imitata, con ovvio piacere da parte degli altri ospiti artisti. Apparvero, così, in ogni angolo

Most of the walls in the rooms, hallways and halls of the Pagano Hotel were true works of art. In fact, guests who were artists could pay their bill also through their artistic talent, turning the walls of the rooms into frescoes or the doors of the rooms into paintings. This singular form of payment began in 1835 with a self-portrait drawn by the famous watercolorist Salomon Corrodi, imitated with obvious pleasure by the other artist guests. Thus, paintings by future masters such as Edouard Sain, C.W. Allers, Jean Jacques Henner, Jean-Jacques Henner, Jean-Jacques Henner and others appeared in every corner of the hotel, on the stairs, in the corridors and in the famous dining room. Allers, Jean Jacques Henner, Jean





dell'Albergo, sulle scale, nei corridoi e nella celebre sala da pranzo dipinti di futuri maestri come Edouard Sain, C.W. Allers, Jean Jacques Henner, Jean Loius Hamon, John Singer Sargent. Il saggista belga E.L. Victor De Laveleye che soggiornò all'Hotel Pagano verso la fine del 1870, scrisse: *“Tutte le porte delle camere sono adorne di schizzi ad olio, spesso di ispirazione assai felice. Hamon e Sain vi hanno dipinto figure di fanciulle che non avrebbero sfigurato in un bassorilievo*



Loius Hamon, John Singer Sargent. The Belgian essayist E.L. Victor De Laveleye, who stayed at the Hotel Pagano towards the end of 1870, wrote: “All the doors of the rooms are adorned with oil sketches, often of very happy inspiration. Hamon and Sain have painted figures of young girls who would not have been out of place in an ancient bas-relief. On the panels of the salon, Hamon is portrayed with his dog”. And again, “For 70 years Don Pagano, now



antico. Sui pannelli del salone è ritratto Hamon con il suo cane”. Ed ancora, “Già da 70 anni Don Pagano ora il figlio” - scriveva Walther Trede nel 1893, in ‘Capri Die Perle des Mittelmeeres’ – “rappresenta il padre locandiere più onesto per pittori e poeti di tutto il mondo, così come per tutti coloro che a Capri si sentono pittori e poeti, senza per questo essere in grado di esprimere con colori o parole il loro stato d’animo

his son,” wrote Walther Trede in 1893, in ‘Capri Die Perle des Mittelmeeres’, “has been the most honest innkeeper father to painters and poets from all over the world, as well as to all those who feel like painters and poets on Capri, without being able to express their mood or thoughts in color or words...”. A simple inn, where you can enjoy a cheerful brigade, mingling familiarly with the islanders, the local wine and a



o pensiero...”. Una locanda alla buona, dove fare allegra brigata mescolandosi familiarmente agli isolani, il vinello locale e una bella paesana da ammirare estasiato... A cosa poteva ambire di più un romantico sognatore? “Qui ci si sente a casa, in questa piccola Germania, su uno scoglio in mezzo al lontano oceano” – ancora Trede – “Cosa noi tedeschi definiamo accogliente è un qualcosa di sconosciuto, che nella propria e ricca lingua non ha corrispondente. Da don Pagano c’è l’accoglienza tedesca, la semplicità e la pulizia. Il padrone di casa

beautiful paesana to admire in ecstasy... What more could a romantic dreamer ask for? “Here you feel at home, in this little Germany, on a rock in the middle of the distant ocean” - Trede again - “What we Germans call cozy is something unknown, which in their own rich language has no correspondence. At Don Pagano’s there is the German welcome, simplicity and cleanliness. The landlord does not forget that Germans like to eat and drink, and when they sit down at a beautifully laid table, in the company of their compatriots,



non dimentica che il tedesco mangia e beve volentieri, e sedendosi innanzi ad una bella tavola imbandita, in compagnia dei connazionali, se è ancora legato al freddo Nord, gli si apre il cuore ...".

Ma col passare del tempo nel voler offrire servizi di una certa qualità mantenendo prezzi bassi e facendosi pagare 'in natura' significava non poter coprire le spese per la gestione dell'albergo, tant'è che nel 1911 l'Hotel Pagano chiuse per bancarotta, restando aperta la sua ex dépendance, Villa Romana, all'epoca già indipendente come Albergo Manfredi Pagano.

Anche per le conseguenze della crisi dovuta allo scoppio della Prima Guerra Mondiale, l'Hotel andò definitivamente in fallimento e nel 1922 fu venduto alla SIA (Società Immobiliare Alberghi), controllata dall'imprenditore piemontese Alberto Fassini, e fu ribattezzato "Hotel La Palma". A gestirlo fu chiamato un albergatore napoletano Giorgio Campione, già amministratore di due grandi alberghi. La nuova gestione, suscitando le lamentele del Sindaco Edwin Cerio, procedette ad un ampliamento del fabbricato e ad una radicale ristrutturazione, cancellando in

if they are still tied to the cold North, their hearts open...".

But with the passing of time, wanting to offer services of a certain quality while maintaining low prices and being paid 'in kind' meant not being able to cover the expenses for the management of the hotel, so much so that in 1911 the Hotel Pagano closed due to bankruptcy, remaining open its former annexe, Villa Romana, at that time already independent as Hotel Manfredi Pagano.

Also due to the consequences of the crisis caused by the outbreak of the First World War, the Hotel finally went bankrupt and in 1922 was sold to the SIA (Società Immobiliare Alberghi), controlled by the Piedmontese entrepreneur Alberto Fassini, and was renamed "Hotel La Palma".

A Neapolitan hotelier, Giorgio Campione, who had already managed two large hotels, was called in to manage it. The new management, arousing the complaints of Mayor Edwin Cerio, proceeded to an expansion of the building and a radical restructuring, erasing in one fell swoop all the interior decorations painted by the

un sol colpo tutte le decorazioni interne dipinte dagli ospiti. Un vero attentato alla Bellezza in nome del profitto che segnava la fine di un Mito. Nel 1932 fu demolito il muro di cinta e modificato l'ingresso. Successivamente furono eseguiti ulteriori ampliamenti fino ad arrivare alla metà degli Anni Cinquanta quando l'albergo fu acquistato da Adamo Grilli, già proprietario dell'Hotel Grilli a Napoli. Negli Anni Sessanta l'edificio fu ricostruito ex-novo, riprendendo lo stile architettonico della primitiva costruzione. Negli anni Ottanta, invece, ci fu la ristrutturazione del piano terra e delle terrazze esterne con la realizzazione di una nuova scala d'accesso. Nel 2006 un ulteriore passaggio di proprietà alla famiglia Rizzo-Bottiglieri-De Carlino, armatori che iniziarono a diversificare gli interessi affacciandosi alla gestione alberghiera, fino alla vendita, a seguito di una procedura fallimentare. Agli inizi del 2020 RB Italy Holding, che è una società in portafoglio dei Reuben Brothers, ha proceduto all'acquisizione.

guests. A real attack on beauty in the name of profit that marked the end of a myth.

In 1932 the surrounding wall was demolished and the entrance was modified.

Subsequently, further extensions were made until the mid-fifties when the hotel was purchased by Adamo Grilli, former owner of the Hotel Grilli in Naples.

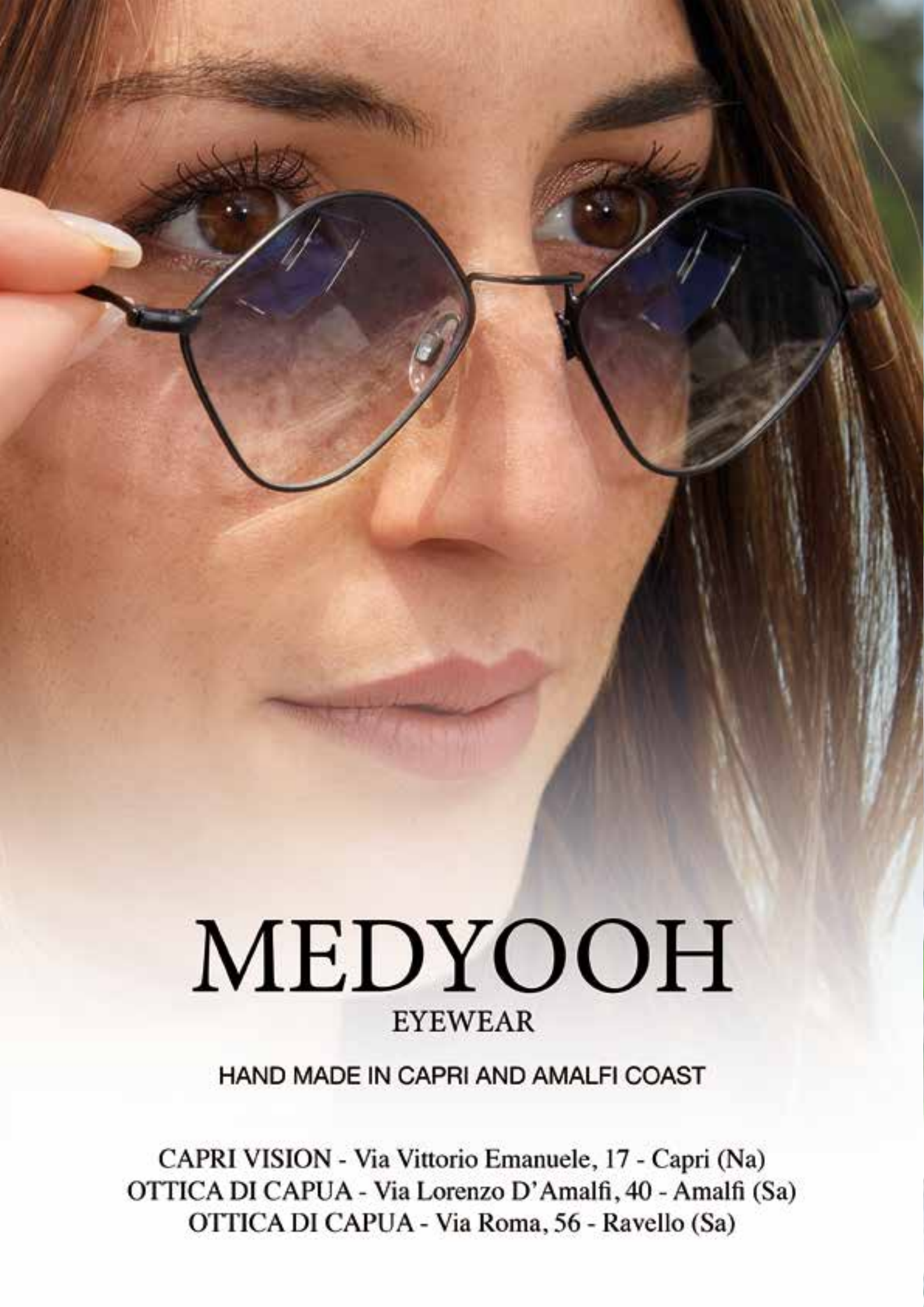
In the Sixties the building was rebuilt from scratch, taking up the architectural style of the original construction.

In the eighties, however, there was the restructuring of the ground floor and outdoor terraces with the construction of a new access staircase.

In 2006 a further change of ownership to the Rizzo-Bottiglieri-De Carlino family, shipowners who began to diversify their interests by looking at the hotel management, until the sale, following a bankruptcy procedure.

At the beginning of 2020 RB Italy Holding, which is a portfolio company of the Reuben Brothers, proceeded with the acquisition.





larosina.com
f i



la
Rosina
è di casa

Dolce bontà italiana.

MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST

CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)





La pizza è una celebrità

Pizza is a celebrity

✍ Annalisa Tirrito

📷 Roberto Pierucci

"Pepe in Grani" a Caiazzo, nella provincia di Caserta, è la meta prediletta per degustare la pizza che ovviamente è riduttivo chiamare tale. Franco Pepe, infatti, è ormai una celebrità, con un concetto di buon cibo che è anche una scelta filosofica, dove nulla è a caso, fino a divagare in altri ambiti non solo culinari, come nei suoi ambienti di accoglienza, grazie al lavoro in sinergia con l'architetto Beniamino di Fusco, dove gusto e design si integrano, un'atmosfera ideale per un'esperienza indimenticabile. Di certo non poteva nascere altrove Franco Pepe, così connaturato nel territorio campano, ma di questo parliamone con lui.

"Pepe in Grani" in Caiazzo (Caserta), is a must-visit when you want to enjoy a pizza, even if it would be an understatement to simply call it that. Indeed, Franco Pepe has become a celebrity, with his concept of good food that almost seems a philosophical precept, with nothing left to chance, sometimes he can range in other fields, like in his waiting rooms, thanks to the synergy with architect Beniamino di Fusco, where flavour and design come together, the ideal atmosphere for an unforgettable experience. Of course, Franco Pepe could have not been born elsewhere, being so attached to Campania, but let's hear it directly from him.

Quanto è importante il luogo in cui svolge il suo lavoro, Caiazzo rappresenta un unicum per lei?

"È importantissimo, io sono nato nel vicolo adiacente a Pepe in Grani.

Amo Caiazzo, la sua storia, la sua cultura, mi sento un vero caiatino. Perciò ho ascoltato le volontà delle generazioni che mi hanno preceduto, ovvero fare qualcosa per il mio paese. Ho cercato di dare un input al centro storico per il suo recupero. Oggi con il progetto di Pepe in Grani riusciamo a portare qui dodicimila persone al mese, vengono nel mio locale, scendono questo vicoletto ed entrano nel palazzo del '500. Attraverso il progetto cerco di esaltare il luogo, come ho giurato metto il territorio sulla mia pizza. L'obiettivo era di far confluire a Caiazzo il mondo, e tutto ciò sta realmente succedendo".

Possiamo dire che lo stesso legame forte è con tutto il territorio campano?

"Certo è forte, siamo nella Campania Felix, qui troviamo tanti prodotti di qualità dalla costiera ai monti del Matese, cerco di esaltare tutte le materie prime più importanti. Lo faccio con la mia creatività, basti pensare per citarne alcuni, all'albicocca del Vesuvio e all'origano del Matese o la mozzarella di bufala campana DOP".

L'isola di Capri in particolare, che ha frequentato in più occasioni professionali, le è mai stata d'ispirazione?

"Sì, ovviamente, Capri è stimolante per me dal punto di vista della creatività, perché ha una sua identità e ha sempre avuto un turismo di altissima qualità. Partecipando come testimonial a Pizza Jazz, invitato da Stefano Mazzone executive chef del Grand Hotel Quisisana ricordo di aver pensato alla possibilità di portare la mia pizza sull'isola, un progetto su Capri che andrebbe fatto nel modo giusto, equilibrato, senza snaturare la sua identità, considerando le esigenze della clientela".

Ha mai pensato di godere dello stesso concetto di Capri, ovvero ospitare e godere della presenza di turisti di tutto il mondo?

How important is the workplace? Does Caiazzo represent a unique opportunity for you?

"It is extremely important; I was born in the alley next to Pepe in Grani. I love Caiazzo, its history and culture, I consider myself a true citizen of Caiazzo. So, I listened to the voices from the previous generations who asked for something to be done for my town. I tried to give an input for the requalification of the old town. Today, with the Pepe in Grani project we attract twelve thousand people a month in our locales, walking along this little alley and entering the sixteen-century building. With my project I try to highlight the place, just as I swore, I put my territory on my pizza. The goal was to bring the whole world to Caiazzo, and this is really happening".

Could we say you have the same deep bond with the entire territory of Campania?

"Yes, it is a very strong bond, we are in the Campania Felix, where we can find many quality products, from the coast to the Matese mountains; I try to exalt the most important raw materials. I do it with my creativity, to name a few of these products, the Vesuvius apricot, the Matese oregano and the PDO buffalo mozzarella".

The island of Capri, which you visited several times for work, has it ever been a source of inspiration?

"Yes, of course, Capri stimulates my creativity, because it has its own identity and has always attracted a high-quality tourism. When I joined Pizza Jazz a testimonial, invited by Stefano Mazzone, executive chef of Grand Hotel Quisisana, I remember I thought of the possibility to introduce my pizza to the island, a Capri-based project that had to be done in the right, balanced way, without altering its identity, considering the customers' need".

Have you ever thought of experiencing the Capri model? That is, welcoming and enjoying the presence of tourists from all around the world.

"Yes, I thought about that. Mine is a small town on the Caserta hills, and despite having

"Si ci ho pensato, il mio è un piccolo paesino sulle colline casertane, sebbene abbia il suo fascino collinare, non offre il mare ed altri aspetti di Capri. Capirete che non è stato facile nel 2012 iniziare un progetto dove ogni giorno pensavo a come portare il mondo a Caiazzo. Oggi c'è una grande similitudine, per me quest'asse è importantissima, capita spesso che la clientela caprese viene qui da me e viceversa, ed è una grandissima soddisfazione".

Ci racconti di un suo viaggio passato e un progetto futuro.

"Tanti i viaggi che si potrebbero raccontare, da Bogotá a Seul, come il Canada, ma, anche di grande interesse è stato portare la mia pizza negli Emirati, in un contesto diverso da quello internazionale, perché più istituzionale. Il viaggio del futuro invece, è un sogno, sarebbe andare in un luogo dove ci sono ragazzi che non hanno la possibilità di formarsi, dove io possa dare una speranza con il mio saper fare, per aiutarli a costruire un loro futuro".

a certain hillside charm, it doesn't offer the sea nor has other characteristics you can find in Capri. You have to understand that it wasn't easy in 2012 to start a project where every day I had to think how to bring the world to Caiazzo.

Today there is a great resemblance between the two places, and for me this is incredibly important, sometimes the Caprese customers come to Caiazzo and vice-versa, an enormous satisfaction".

Tell us about a past journey and a future project.

"I could tell you about so many journeys, from Bogotá to Seoul and Canada, but a very interesting one was when I brought my pizza to the Emirates, in an institutional context very different from the usual international one.

A future travel, instead, a dream of mine, would be visiting a place where young people don't have the means for a professional formation, so that I could give them a hope with my knowledge, helping them shape their own future".



MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST



CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)

Viaggiare
sospesi
sul Mare

Via Caposcuro, 10
80071 Anacapri (NA)
Tel. [+39] 081 8371438
[+39] 081 8371428
info@seggioviamontesolaro.it



SEGGIOVIA MONTESOLARO

www.capriseggiovia.com





Per me Capri è insostituibile

For me Capri is irreplaceable

✍️ Francesca Girone 📷 Michele Sorrentino

Renato Galli è un ingegnere napoletano con il cuore di un caprese, ha uno sguardo calmo e carico di un passato di chi ha vissuto con intensità le proprie scelte. Una vita, la sua, ricca di decisioni che ne hanno cambiato il corso ma delle quali non si è mai pentito. Gli studi, lo sport, la vita privata sono stati condotti sempre con grande rigore e a guardarlo, l'ingegnere Galli è proprio un uomo d'altri tempi. Nipote del noto costruttore Giovanni Galli grazie anche al quale, in una Napoli dei primi del 900, inizia a prendere forma il quartiere di Santa Lucia con la costruzione di alcuni palazzi.

Renato Galli is a Neapolitan engineer with the heart of a true Caprese, he has a calm and quiet gaze, reflecting the past life of a man who has lived his choices with intensity. His life has been full of choices that changed his course, yet he regrets nothing. His studies, sport, his private life, have always been lived with great strictness and, looking at him, engr. Galli is truly a man from another time. The grandson of famous builder Giovanni Galli, thanks to whom in an early twentieth-century Naples, the Santa Lucia neighbourhood began taking

Ingegnere facciamo un tuffo nel tempo. *"Abitavo nel quartiere di Santa Lucia, e nello specifico a via Nazario Sauro, questo significava che attraversavo la strada e andavo al circolo Rari Nantes a fare nuoto e pallanuoto e, a sedici anni, ho esordito in serie A con il ruolo di centroboa, e sono stato in seguito un probabile olimpico per le Olimpiadi del 1956 in Australia. Col senno di poi non parteciparvi se da un lato è stata una scelta, diciamo, 'scellerata', dall'altro lato è stata una cosa buona perché avrebbe cambiato tutto il corso della mia vita. Rinunciai fondamentalmente per motivi di studio, avevo infatti da poco iniziato l'Università, e se avessi continuato, avrei di sicuro vinto. Mi sono laureato in ingegneria aeronautica, invece, con il massimo dei voti; una grande soddisfazione comunque anche se di tutt'altro tipo. Iniziai a lavorare subito in proprio anche se il professore mi voleva all'interno dell'università, proposta che io rifiutai perché volevo percorrere altre strade. Nella vita ci troviamo continuamente sempre davanti a dei bivi e le decisioni che prendiamo ne determinano il corso".*

Il rapporto con sua moglie è stato sempre molto intenso.

"Quando ho conosciuto mia moglie, fu amore a prima vista. È stata una vita piena di gioie e di amarezze, e non per il nostro rapporto ma perchè abbiamo perso un figlio di diciannove anni a causa di un incidente automobilistico. Questa triste circostanza anziché separarci, come avviene in molti casi, ci ha uniti ancora di più tenendoci legati fino a quando, cinque anni fa, si è spenta sette giorni dopo il nostro cinquantesimo anniversario di matrimonio".

Con lo Yacht Club Capri ha un legame particolare. Lei è uno dei soci fondatori. Questa triste vicenda che riguarda suo figlio ha segnato sicuramente la sua vita e quella di sua moglie, ma ha comunque trovato un modo per mantenere vivo il suo ricordo istituendo il Trofeo Fabrizio Galli.

"Qualche anno fa, presidente dello Yacht

shape with the first buildings.

Engineer, let us dive into your past.

"I used to live in the Santa Lucia neighbourhood, precisely in via Nazario Sauro; that meant that I could cross the street and go to the Rari Nantes Club to swim and play water polo. At sixteen, I joined the Serie A, playing in centre position, and I was about to compete in the 1956 Australia Olympic Games. In hindsight, not taking part in the Olympic games was a 'despicable' choice, but it was a good thing as well, as it would have completely changed the course of my life. I renounced mainly for study reasons, as I had just started university, and had I continued playing, I think I would have surely won. Instead, I graduated with honours in aeronautical engineering; a different satisfaction, but a great one, nonetheless. I began working immediately, even though my professor wanted me to work for the university, an offer I refused because I wanted to take other paths. During our lives, we constantly find ourselves at a crossroad, and the choices we take change their course".

The bond between you and your wife has always been very intense.

"When I met my life, it was love at first sight. We had a life full of joy and bitterness as we lost our son of nineteen years because of a car accident. This sad circumstance did not divide us, as it often happens, on the contrary it strengthened our bond even more until five years ago, when she passed away after our fiftieth anniversary".

You have a special relationship with the Yacht Club Capri, being one of the founding members. Your son's tragic story surely marked your life and that of your wife, yet you found a way to keep his memory alive with the Fabrizio Galli Trophy.

"Some years ago, the president of the

Club Capri era Massimo Massaccesi il quale mi invitò a diventare socio. Successivamente mi fece presente che aveva piacere di organizzare una gara di Optimist, ovvero un piccolo monoscafo dotato di una singola vela che viene utilizzato per l'introduzione alla pratica della vela. Con questa gara si andava ad istituire un Trofeo, in memoria di mio figlio Fabrizio venuto a mancare prematuramente. Nacque così il trofeo Galli ora alla settima edizione che, come per le precedenti, ha avuto un grandissimo successo".

Il suo rapporto con Capri?

"Capri la frequento da quando ero bambino con i miei genitori, poi con mia moglie, i miei figli e i miei nipoti. Mi piace venirci anche nelle belle giornate invernali, dove riesco a godermi un'isola discreta e silenziosa. La conosco come le mie tasche anche perché, fino a qualche anno fa, la mattina mi svegliavo presto e passeggiavo almeno per un ora, passeggiavo e mi innamoravo, di lei mi piace ogni cosa. Per me Capri è insostituibile".

Yacht Club Capri, Massimo Massaccesi, invited me to join the club. He then told me he wanted to set up a competition in the Optimist class, which is a small monohull equipped with a single sail that is used for introducing people to the sailing world.

This competition was meant to establish a trophy, in memory of son Fabrizio, prematurely passed away. So, the Galli Trophy was born, and at its seventh edition it is enjoying an enormous success".

Your relationship with Capri?

"I have been visiting Capri since I was a child, with my parents first, and then with my wife, my children and grandchildren. I love coming here even during a nice winter day, where I can enjoy a discreet and quiet island. I know it like my own pockets because, until some years ago, in the mornings I used to wake up early and walk around for at least an hour, walking and falling in love, I love everything about it. For me, Capri is irreplaceable".



MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST



CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)



La Violetta

La Violetta - Gioielleria

Via Longano, 15 - 80073 Capri (Na)

Ph. +39 081 837 7895 - www.laviolettacapri.com



da **GEMMA**

VIA MARINA GRANDE - 80073 CAPRI (NA) - ITALY

INFO@DAGEMMA.COM - WWW.DAGEMMA.COM

PHONE: +39 081 277 9056



Le rose che non colsi

The roses i don't pick up

✍ Francesca Girone

📷 Andrea Costa

All'anagrafe ecclesiastica è conosciuto con il nome Don Nello, Aniello Giovanni D'Alessio ha messo a disposizione la sua vita per gli altri attraverso la fede, decidendo in giovanissima età di intraprendere un percorso religioso, entrando in seminario a diciotto anni, diventando sacerdote e, da nove anni, punto di riferimento nella vita dei giovani capresi. Appena arrivato sull'isola si è chiesto 'ed ora da dove inizio?', ma ha impiegato davvero poco ad ambientarsi perché Don Nello è stato da subito un grande catalizzatore riuscendo a creare un rapporto sinergetico tra i giovani, il territorio e la fede.

In the parish registers he is known as Don Nello; Aniello Giovanni has dedicated his life to the others through faith, deciding at a young age to take the religious path, entering the seminary at eighteen, becoming a priest and, for eight years, representing a reference point in the lives of the young Caprese. As soon as he came on the island he thought 'where do I begin now?', yet it took very little to settle in, because Don Nello has immediately become a strong catalyst, managing to create a synergetic relationship between young people, the territory and faith.

Ci racconti quando ha deciso di dare in promessa il suo cuore a Dio.

"C'è una citazione del poeta Guido Gozzano che mi piace moltissimo: 'Non amo che le rose che non colsi' ed è proprio così che potrei riassumere il punto di svolta della mia vita. Sin da ragazzo ho sempre lavorato con il mio papà che faceva il pescatore e non avevo tempo da dedicare ad altro fino a quando un giorno vidi in piazza Cota a Sorrento un gruppo di giovani che rientravano dal 'Cammino di San Paolo'; un vero e proprio viaggio fisico, da Capua a Roma a piedi, ma soprattutto interiore ricoprendo strade ricche di storia e toccando luoghi colmi di spiritualità e fede. Quella fu una 'rosa che non colsi'. Ciò che all'epoca mi ha incuriosito è stato l'alto senso del sacrificio, erano rientrati da quell'esperienza tutti stanchissimi e con i piedi doloranti e questa cosa mi piacque talmente tanto da decidere che a settembre avrei partecipato al campo scuola su Ulisse, un percorso pedagogico su una Itaca ipotetica o reale dove bisognava affrontare 'i ciclopi e le sirene'. Avevo quindici anni, e fu una circostanza in cui capii che volevo fare della mia vita qualcosa di importante. Da quel momento non mi sono mai più allontanato ed infatti, a diciotto anni con la parrocchia ho vissuto gli esercizi spirituali, giorni di silenzio totale, assoluto. La mia non è stata una vera e propria conversione, quanto una fioritura. Mi sono reso conto che non era solo volontà la mia; la volontà a volte diventa anche arida, ma che c'era un amore grande sul quale questa volontà doveva poggiarsi e ho deciso così di entrare in seminario diocesano".

Lei è un prete giovane e questo le porta sicuramente il grande vantaggio di riuscire ad interagire con i ragazzi con una grinta ed una passione così forte da essere per loro un punto di riferimento, com'è riuscito a conquistare la loro fiducia?

"Con i ragazzi il rapporto è molto stretto, e vorrei davvero che qualcuno tra loro avesse quel desiderio in più, ma dalla vita in generale. Cerco di fargli capire che non

Tell us when you decided to dedicate your heart to God.

"There is quote by poet Guido Gozzano I deeply love: 'I only love the roses I did not pick' and that is exactly how I could summarise the turning point in my life. When I was a boy I always worked alongside my father, who was a fisherman, and I did not have time for anything else, until one day, when I witnesses in piazza Cota, in Sorrento, a group of people returning from the 'Trail of St. Paul'; a true physical journey, from Capua to Rome by foot, but also an interior journey, retracing roads rich of history and touching places full of spirituality and faith. That was a 'rose I did not pick'. What intrigued me at the time was the mighty sense of sacrifice, everyone returned exhausted from that experience, with aching feet, and I liked this so much that I decided in September to join a summer camp themed after Ulysses, a formative journey in a hypothetical Ithaca where we had to face 'cyclops and sirens'. I was fifteen at the time, and during that experience I realized I wanted to do something important in my life. I never strayed from that intention and, indeed, when I turned eighteen I started spiritual exercises with the parish, days of total, absolute silence. Mine was not an actual conversion, but more of a blooming. I realized this was not a simple will; willpower can sometimes become arid, but there was also a great love supporting this will, so I decided to enter the diocesan seminary".

You are a young priest, and this surely gives you the great advantage of interacting with young people with such a strong passion and determination that you became a point of reference for them, how did you manage to earn their trust?

"I have a very close relationship with young people, and I would love for some of them to dream more and want more from life. I try to make them understand they don't have to settle. My parents are

devono accontentarsi. I miei genitori sono religiosi, e sono cresciuto con il culto del lavoro, a cui mio padre era dedito oltre che alla famiglia, ed essere prete significava essere quasi uno sfaticato per loro, ma ero pronto a qualsiasi cosa, e se non avessi avuto anche la determinazione di tradire quello che i miei genitori mi avevano insegnato oggi non sarei qui. Anche se qualcuno non fosse credente ma desiderasse qualcosa in più io gli darei anche l'anima affinché raggiungesse l'obiettivo".

Don Nello, qual è il posto di Capri a cui è più legato?

"Ho tantissime passioni come la scalata, la canoa, il trekking ma la scalata dei Faraglioni Scopolo e Stella, fatta in sei tiri dal mattino al tramonto ed in tecnica alpinistica, è quella che mi lega di più a quest'isola. Altro luogo per me molto importante è Santa Teresa, dove con i ragazzi ci operiamo in tante attività ricreative".

religious people, and I grew up with the cult of labour, to which my father and my entire family were devoted; for them, being a priest meant almost being a slacker, yet I was ready for anything, and if I hadn't had the resolution to betray what my parents thought me, today I wouldn't be here. Even if someone wasn't a believer and desired something more, I'd give them my soul so that they could reach their goal".

Don Nello, what is the place in Capri you most attached to?

"I have many hobbies, such as climbing, canoeing and trekking, yet the climb to the Faraglioni Scopolo and Stella, carried out in six pitches from morning to sunset and according to the mountaineering technique, is the one that binds me to this island the most.

Another important place is St. Therese, where me and my youths work on many recreational activities".



Villa Verde
capri restaurant

BUON GUSTO CAPRESE.

Villa Verde
Via Sella Orta, 6/a
80073 Capri
ph: +39 081 8377024
fax: +39 081 19722348
info@villaverde-capri.com

www.villaverde-capri.com



**AME
DIA**
CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ

Spazi esclusivi per il tuo brand



[aemmemedia.it](https://www.aemmemedia.it)
info@aemmemedia.it

Numero Verde
800 84 00 86



NOVITÀ
*Sweet
Glamour*

CONFETTI ALLA MANDORLA CON
UN SOTTILE STRATO DI ZUCCHERO
IN 5 RAFFINATI GUSTI
NEI COLORI DELICATI E GLAMOUR

**ADATTI A TUTTE
LE CERIMONIE**



Cocco



Ricotta & Pera



Delizia al Limone



Macarons



Frutti di Bosco



[crispoconfetti.com](https://www.crispoconfetti.com)

Made in Italy



Centro nevralgico di tutti i tempi e tutte le mode

Central hub of all ages and trends

✍ Antonino Vitaglione

📷 Andrea Costa

Rosa De Simone, cresce tra le stoffe, i ricami e gli odori emanati dai tessuti nuovi riscaldati sotto il peso del ferro a vapore.

Il kaftano ha origini persiane, una tunica dal gran valore che antichi monarchi regalavano in segno di distinzione e che con il tempo è stato importato in tutto il mondo. Oggi, con questi inconfondibili profumi impressi nella mente e con il suo marchio Kellè, la stilista ed imprenditrice napoletana apre la sua prima boutique nel cuore di Capri, mossa dalla passione per i kaftani. Partiamo proprio da qui, come ha trasformato la sua passione in lavoro?

“Sin da piccola aiutavo mia madre e mia

Rosa de Simone grew up among cloths, embroideries and the scents emanated by the new fabrics warmed under the weight of the steam iron. Kaftan has Persian origins, a valuable tunic that ancient monarchs used to donate as a sign of distinction, and that in time was imported all around the world. Today, with these unmistakable aromas engraved in her mind and with her brand Kellè, the Neapolitan stylist and entrepreneur opens her first boutique in the heart of Capri, driven by her love for kaftans.

Let us start from the beginning, how did you transform your passion into a job?

nonna nella realizzazione di meravigliose scarpe ed orditi fino a quando, sposandomi, ho tagliato il cordone familiare ed ho iniziato a fare la mamma. Per un periodo mi sono occupata di altro senza mai però allontanarmi totalmente da quella che è da sempre la mia passione e poi, due anni fa, ho aperto il mio brand dando vita alle mie creazioni”.

Perché Kellè, come ha pensato a questo nome?

“Trovare un nome che fosse distintivo è stato quasi naturale, la ‘K’ infatti sta per kaftan, ovvero caftano, mentre ‘Elle’, in francese significa donna. A concludere è un accento con la pretesa di sottolineare una provenienza, la mia, partenopea”.

Come prende vita l’idea che ha del caftano?

“Il kaftan prende vita attraverso una mia ricerca personale dei tessuti, utilizzo infatti solo sete italiane che scelgo con cura nella città per antonomasia della seta, Como la cui cultura serica risale al 1400. Credo di avergli dato un valore aggiunto poiché, le stoffe che utilizzo sono io a idearle con l’aiuto di un disegnatore che le consegua, su mie direttive. Il passaggio successivo è la realizzazione delle stesse nelle stamperie dove stampano a getto la seta. Il risultato per me è come se fossero dei grandi quadri, dei capolavori il cui valore è intrinseco già per il fatto che sono pezzi unici, esclusivi. Quella di quest’anno è la mia prima collezione e si chiama ‘Dreams’ il sogno appunto che avevo dentro e che sono finalmente riuscita a realizzare. Adoro i colori forti, allegri ma senza escludere quelli più tenui e tenendo sempre un occhio teso verso quelle che sono le tendenze del momento se non addirittura anticiparle riversando, quindi, la mia personalità eclettica in ogni fase di ogni creazione. Per la collezione del prossimo anno ci sarà una capsule dedicata a Capri”. Perché ha scelto di realizzare proprio dei kaftani? E perché Capri?

“Il caftano è un abito versatile, comodo e può essere indossato in ogni occasione, dalla spiaggia all’aperitivo ma anche ad una festa. L’ampiezza che lo caratterizza rivela

“When I was a child, I used to help my mother and grandmother in manufacturing beautiful scarves and warps until the day I married and severed this family umbilical cord and started working full time as a mother. For a time, I focused on other things without straying too far from what had always been my greatest passion and then, two years ago, I started my own brand, working on my creations”.

Why the name Kellè, how was it conceived?

“Finding a distinctive name was almost nature; indeed, ‘K’ stands for Kaftan, while ‘elle’ is French for ‘woman’ To conclude is an accent that wants to underline my Parthenopean origins”.

How did the idea of kaftan come to life?

“I chose kaftan as result of my personal research on fabrics, as a matter of fact I only employ Italian silks I carefully choose in the quintessential city of silk, Como, whose silk culture can be dated back to 1400. I believe I was able to give an additional value because I personally design the fabrics I employ, with the help a designer who creates them under my directions. The next step is the realisation of the fabric in my print house where silk is jet-printed.

For me, the result is akin to large canvases, masterpieces with an innate value, as they are unique, exclusive pieces. This year I created my first collection, called ‘Dreams’, as the dream I had, and I was finally able to realise. I love bright, cheerful colours, without neglecting the more sober ones, always keeping tabs on the new trend of the moment, if not even anticipating them, pouring my eclectic personality in every creation phase. For next year’s collection, I’m thinking of a capsule dedicated to Capri”.

Why kaftans? And why Capri?

“Kaftan is a versatile, comfortable garment and can be worn on any occasion, at the beach or at an aperitif and even at a party. Its characteristic width reveals a hidden

un senso di libertà nascosto, è come se fosse una seconda pelle, è quasi come non averlo addosso. D'altronde Capri non è anche questo senso di libertà? Da imprenditrice le dico che Capri è una vetrina sul mondo, centro nevralgico di tutti i tempi e di tutte le mode, quindi quale luogo migliore per poter dare un'identità. Da donna invece, le dico che, ogni volta che metto piede su quest'isola respiro una magia particolare che non ritrovo da nessun'altra parte del mondo, motivo per cui da anni ho un rapporto d'amore con questa terra. Adoro l'Arco Naturale, che considero luogo incantato; in ogni angolo ho un ricordo che conservo gelosamente. Sono trent'anni che frequento l'isola e passeggiare è una delle attività che prediligo e quando ho la possibilità mi concedo delle piccole fughe capresi. Amo l'aspetto frivolo di cui si veste l'isola ma amo anche il suo lato più intimo e selvaggio, e ovunque vada c'è sempre un pezzetto di Capri che porto con me".

sense of freedom, like a second skin, almost as if you are wearing nothing at all. After all, doesn't Capri convey this sense of freedom as well? As an entrepreneur, I will say that Capri is a window to the world, hub of all ages and trends, so what better place to give an identity. As a woman, instead, I will say that every time I set foot on this island I can breathe a special magic I cannot find elsewhere in the world, reason why I have a love relationship with this land. I love the Natural Arch; I find it an enchanting place; in every corner there is a memory I keep jealously. I have been living the island for thirty years, and walking here is one of the things I love the most, and whenever I can I treat myself with a little Caprese escape. I love the glamorous side of the island, but I also love its more intimate and wild nature, and wherever I go there is always a little piece of Capri I carry with me".



WWW.FARAGLIONI.COM - INFO@FARAGLIONI.COM
VIA CAMERELLE, 75 - 80073 CAPRI | TEL. +39 081 837 0320

Liquid art system

CONTEMPORARY ART



PETER DEMETZ

LIQUID | POSITANO 26
Via dei Mulini 26 - Positano (SA)
ph. +39 089 812 34 40

positano@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com





Andare da Zuma sentendosi vicini al Giappone

Dining at Zuma feeling close to Japan

Al roof top del Capri Palace Jumeirah hotel, nel cuore di Anacapri, apre il ristorante Zuma che va ad incastonarsi perfettamente tra le eccellenze che la prestigiosa struttura offre ai suoi esclusivi ospiti. L' Executive Chef Italy di Zuma Capri è Marco Cannata che quest'estate coccolerà gli ospiti.

Cosa l'ha avvicinato al mondo della cucina? *"Sicuramente la prima cosa è stata l'influenza della mia famiglia, potrebbe sembrare un cliché, ma il fatto di aver visto mia nonna cucinare, non solo per la nostra famiglia ma anche per tutti gli amici che hanno goduto di quel momento conviviale, mi ha fatto sviluppare una passione profonda per la cucina. Inoltre penso che il cibo sia il modo migliore*

At the roof top of the Capri Palace Jumeirah Hotel, in the heart of Anacapri, the restaurant Zuma is now open, perfectly framed among the excellencies the prestigious facility offers to its exclusive guests. The Executive Chef Italy of Zuma Capri is Marco Cannata, who will pamper his guests this summer

What brought you closer to the world of cooking?

"For sure the first one would be the family influences, might sound like a cliché but watching my grandmother cooking for the whole big family and everyone enjoying that convivial moment make me develop an appreciation for the

per esplorare culture diverse; viaggiare e provare la cucina locale è sempre un'esperienza straordinaria e soprattutto un processo di apprendimento, viaggiare in Giappone nel 2016 mi ha fatto innamorare della cucina giapponese e mi sono sentito molto fortunato ogni giorno andando da Zuma e sentendomi un po' più vicino al Giappone".

La sua è una missione, una vocazione o cosa?

"Ho sempre saputo da quando avevo 8 anni che era quello che volevo fare, preparare del buon cibo per far divertire gli altri. Anche le lunghe ore di lavoro, l'ambiente stressante che può essere una cucina affollata o l'impossibilità di essere presente per la festa della famiglia o degli amici non mi hanno mai fatto dubitare un giorno della mia decisione, ma in realtà mi hanno sempre spinto per raggiungere il mio obiettivo e una volta raggiunto prefissare un altro e salire sempre uno più

cooking.

Also I think that food is the best way of explore different cultures; travelling and trying the local cuisine is always an amazing experience and especially a learning process, travelling to Japan in 2016 made me fall in love with Japanese cuisine and I fell very fortunate every day going to Zuma and feeling a little bit closer to Japan".

Is yours a mission, a vocation or what?

"I always knew since I was 8 years old, that was what I wanted to do, making good food for others to enjoy. Even the long hours at work, the stressful environment that can be a busy kitchen or not being able to be present for family or friend celebration never made me doubt one day about my decision, but actually always pushed me more to reach my goal and once achieved always set a higher one".

Your international debuts have given



alto”.

I suoi debutti internazionali hanno dato l’opportunità di sviluppare sicuramente un concept contemporaneo. Quale esperienza lavorativa hai trovato più entusiasmante?

“Ho lavorato in diversi paesi: Regno Unito, Stati Uniti, Arabia Saudita e tutti sono stati molto entusiasmanti a modo loro e sicuramente ho imparato qualcosa da tutti questi posti, per esempio come avvicinarsi a persone con background e culture diverse e soprattutto come far parte dello Zuma che mi ha insegnato l’importanza di lavorare insieme come una squadra e meglio ancora come una famiglia, lavorando insieme per un obiettivo comune e ora, dopo 12 anni trascorsi all’estero, far parte di questo straordinario piano di espansione per Zuma nel mio paese è sicuramente

it the opportunity to certainly develop a contemporary concept. What work experience did you find most exciting? “I Have worked in different countries from Uk to USA to Saudi Arabia and all have been very exciting in their own way and for sure I have learned from all of them how to approach people with different backgrounds and culture and especially being part of the worldwide Zuma family taught me the importance to work together as a team as a family, working together toward a common goal and now after 12 years leaving abroad, being part of this amazing expansion plans for Zuma in my own country is definitely something very exciting for me”.

How much space do you give to creativity?



qualcosa di molto eccitante per me”.

Quanto spazio da alla creatività?

“Come chef a Zuma, ho l’opportunità di mostrare la mia creatività attraverso piatti stagionali e lavorando con ingredienti locali utilizzando tecniche di cucina giapponesi, mantenendo i piatti distintivi che hanno contribuito a stabilire l’identità del marchio Zuma a livello globale.

Sfruttando sia le nuove creazioni che i piatti d’autore, creare un menu che sia allo stesso tempo innovativo e familiare per i nostri ospiti”.

Come si è sentito quando è arrivato a Capri?

“Sono stato per la prima volta a Capri all’inizio di quest’anno quando mi sono recato a vedere la location dove Zuma aprirà presto e non posso descriverla minuziosamente, ho percepito, però, l’isola e la sua energia, io vengo dalla Sicilia e capisco perfettamente quanto sono orgogliosi gli isolani della propria terra; arrivando a Capri ho percepito tutte

“As a chef in Zuma, I have the opportunity to showcase my creativity through seasonal dishes and working with local ingredients using Japanese cooking techniques, while keeping the signature dishes that have helped establish the Zuma brand identity globally.

By leveraging both new creations and signature dishes, help us create a menu that is both innovative and familiar for our guests”.

How did you feel when you arrived in Capri?

“It was the first time for me in Capri earlier this year when going to see the location where Zuma will open soon and I can’t describe it, but the island had a different energy, I am from Sicily and I know how proud island’s people are and arriving in Capri I felt it all”.

Did you already know the island? If so, tell us about a memory of yours related

le sensazioni”.

Aveva già sentito parlare di Capri?

“Penso che non ci sia nessuno al mondo che non conosca Capri, o almeno non ne abbia sentito parlare una volta. È un’isola così piccola con così tanta bellezza concentrata in essa che tutti devono visitarla almeno una volta nella vita, e, ora che Zuma sta aprendo qui, è un motivo in più per venire a Capri”.

Cosa le piace fare nel tempo libero?

“Sicuramente fare lunghe passeggiate; è una cosa che ultimamente ho scoperto piacermi molto, mi stimola a pensare e pianificare le mie giornate e poi ovviamente mi piace uscire, visitare altri ristoranti e gustare del buon cibo sorseggiando un bicchiere di vino, del resto a chi non piace?”.

Avendo viaggiato molto, cosa ha trovato di diverso a Capri rispetto ad altri posti?

“Salendo sulla terrazza del Capri Palace dove aprirà Zuma e osservando dall’alto l’isola intera coi suoi vicoli, il mare e la natura; ho creduto che tutto è stato combinato perfettamente per creare quell’energia vibrante che solo Capri ha. L’isola dona una forte sensazione di trovarsi sì in un piccolo villaggio ma circondato dal lusso”.

to Capri.

“I think there is no one in the world that doesn’t know Capri, or at least haven’t heard about it once.

Its such a small island with so much beauty concentrated in it, that everyone must visit once, and now that Zuma is opening here, its one more reason to come to Capri”.

What do you like to do in your free time?

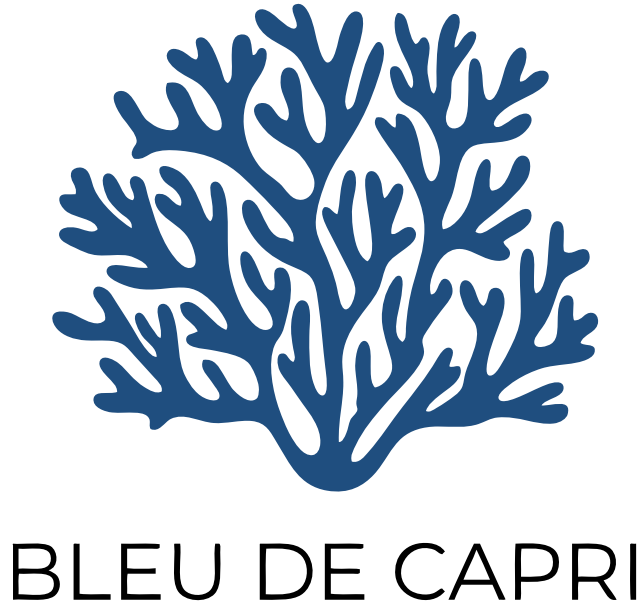
“For sure going for long walks, it’s something I lately discovered to really enjoy help me think and plan my days and then of course going out to other restaurants and enjoy good food sipping on a glass of wine, who doesn’t like that?”

Having traveled a lot, what did you find different in Capri compared to other places?

“Going up the terrace of Capri Palace where Zuma will be and watching down the island, the narrow streets, the sea and the nature everything combined perfectly to create this vibrant energy that only Capri has. It has a warm feeling of being in a small tiny village but you are surrounded by luxury”.



Exclusive Capri dermocosmetic products



BLEUDECAPRI.COM





iniziato a lavorare alla Taverna del Capitano a Nerano in giovanissima età e solo in estate perché in inverno andavo a scuola. È stato lì che ho pianto ed è stato lì che mi sono innamorato, tra le lacrime; d'altronde gli amori che ti fanno soffrire sono quelli più intensi. Da quel momento mi sono dato un obiettivo decidendo che avrei dovuto dare il massimo se fosse stata realmente la mia scelta di vita".

Con uno sguardo pieno di amore per ciò che lui considera una vera e propria passione, e non un lavoro, si racconta a noi l'Executive Chef Raffaele Amitrano, da tre anni timoniere del 'Mamma' ristorante stellato Michelin a pochi passi dalla Piazzetta di Capri in via Madre Serafina, stradina che conduce fino al belvedere di Punta Cannone, la terrazza che riserva un panorama a picco sul mare nella baia di Marina Piccola.

Come ha iniziato? Ripercorriamo i suoi

Nerano when I was still very young, and only in summer, as in winter I was still going to school. There, I cried and fell in love, between the tears; as they say, the strongest loves are the ones that make you suffer. Since then, I set a goal and decided I should have given my all if that was to be my life choice".

With his eyes full of love for what he considers a true passion and not a job, the Executive Chef Raffaele Amitrano, in charge for the past three years of the Michelin-starred 'Mamma' restaurant, a few steps away from Capri's piazzetta, tells us his story, in via Madre Serafina, a little alley leading to the overlook of Punta Cannone, the terrace offering a panorama overlooking the sea of the bay in Marina Piccola.

How did you begin? Let us go back to your debut.

"I began working as a dishwasher and I

La cucina di Mammà

Mammà's cooking

📷 Francesca Girone

📷 Andrea Costa

Aveva diciassette anni quando per la prima volta è entrato in una cucina. Studiava all'istituto professionale per il commercio, quindi nulla a che vedere con il mondo dell'arte culinaria e il caso non ha avuto un ruolo da protagonista nelle sue scelte, quanto piuttosto il fatto che gli altri suoi tre fratelli sono cuochi, trasmettendogli la passione, quasi come se gli avessero messo una pulce nell'orecchio. "

A casa mia era sempre festa, c'era sempre qualcuno che cucinava con la magistrale supervisione di mia mamma di cui porto ancora con me la sua parmigiana di melanzane.

Sono un cuoco semplice di quelli con tanta gavetta alle spalle e tanti sacrifici, ho

He was seventeen when he entered a kitchen for the first time. He was studying at a vocational school for trade, so nothing to do with the culinary art; fate did not have a role in his choices, but rather the fact that his three brothers are chefs, and rubbed off on him the passion for cooking, almost as if they put the idea in his head.

"At home, it was always a celebration, there was always someone cooking under the watchful guide of my mother, of whom I still treasure her eggplant parmigiana recipe.

I am a simple chef, with many years of hard service and many sacrifices, I started working at the Taverna del Capitano in





esordi.

“Ho iniziato lavando i piatti e la gavetta me la sono fatta tutta. In verità volevo fare la guida turistica ma ogni stagione che passavo in cucina mi appassionavo sempre di più. Appartengo alla vecchia generazione di quella cresciuta senza la tecnologia, senza internet, e lo ricordo sempre ai miei ragazzi che oggi sono fortunatissimi ad avere tutta la conoscenza alla portata di un clic. Personalmente il fatto di non sapere era una cosa che mi infastidiva molto e anche le cose più ovvie, come ad esempio cosa fosse una concassé di pomodoro, sono state per me motivo di sprono. Compravo di tutto, libri, giornali, riviste, qualunque fonte da cui poter imparare e questa è stata anche la mia più grande fortuna, la voglia di apprendere, la sete di conoscenza”.

La sua brigata da quante persone è composta?

“Siamo in otto, e tutti con me dal primo anno. Un team audace e caparbio, abbiamo anche una pasticciera e una persona che si occupa della panificazione, che per altro è

paid all my dues. Actually, I wanted to be a tourist guide, but with every season spent in the kitchen, I got involved more and more in the job. I belong to the old generation, the one that grew up without modern technologies or internet, and I always remind my apprentices they are extremely lucky to have all the world's knowledge just one click away. Personally, not knowing what something was, even the most trivial recipes like a tomato concasse, really bothered me, yet in the end it was an incentive. I bought everything, books, magazine, anything I could learn from, and this was my greatest luck, the desire to learn, the thirst for knowledge”.

How many people are there in your brigade?

“We are eight, everyone has been working alongside me since the first year. Ours is a capable, daring team, we also have a pastry chef and one in charge of the bakery, my brother, for the mass-production of our pizzetta with water,

mio fratello, per la produzione in sede della nostra pizzetta all'acqua, grissini e crackers. Una figura che desidero ringraziare è il mio Sous Chef Giuseppe Malafronte che mi segue professionalmente da cinque anni e di cui sono molto contento soprattutto per una crescita a quattro braccia. Cerco di essere per loro come un padre, sono tutti giovanissimi; severo ma il meno possibile, sono ragazzi che si impegnano tantissimo mossi dalla passione e dal senso del sacrificio ed è per questo che mi spendo senza riserve ricordando loro che non è scontato. Tutti i segreti in cucina li ho rubati e con chi lavora al mio fianco ho adottato la politica completamente opposta trasmettendogli quante più nozioni possibili e mettendoli nelle condizioni di poter crescere. Proprio perché a me è stata tolta questa opportunità, nel concederla la vivo come un senso di riscatto”.

La sua è una cucina d'autore e riesce sapientemente a dare un tocco originale alla tradizione. In che misura la formazione è importante per questo lavoro e in che misura lo è la passione.

“Senza la tecnica non è possibile fare questo lavoro, e anche senza la passione non è possibile cucinare. La bravura sta nel non esasperare. Se facessimo preparare a dieci persone la stessa ricetta usando esattamente gli stessi ingredienti, nessun piatto avrebbe lo stesso sapore dell'altro, e questo lo puoi spiegare con una sola parola: il sentimento. La cucina è anche una questione di sentimento”.

E il sentimento lo troviamo anche nella parmigiana di melanzane che per lei rappresenta il piatto del cuore.

“Io la parmigiana la porto con me, non a caso infatti è inserita anche nel menù degustazione, ‘la parmigiana di Mammà e di mamma Maria’ che fedelmente ogni volta la faccio secondo gli insegnamenti di mia madre. Le melanzane vengono lavate, asciugate e fritte, passate a strati con la giusta quantità di fiordilatte, senza dimenticarci che la proporzione ci vuole, ma senza il sentimento non c'è il gusto. E il

breadsticks and crackers. Someone I wish to thank heartfully is my Sous Chef Giuseppe Malafronte, who has been following me professionally for five years, and of whom I am very proud, especially for our mutual personal growth. I try to be as a father for them, they are all very young, as little strict as possible, because they are kids who are deeply committed and are moved by passion and sense of sacrifice, reasons for which I praise them without reservation reminding them that nothing is granted. I had to steal all my kitchen secrets, and with my working partners I adopted a completely different approach, teaching them as many notions as possible, and letting them grow; exactly because I have been deprived of this opportunity, giving it to other people is a form of moral payback”. With your signature cuisine you manage to masterfully add an original touch to tradition. How important are education and passion in this job?

“Without technique, this job would be impossible, same goes for passion. The real skill lies in not exaggerating. If we had ten people prepare the same recipe using exactly the same ingredients, no dish would taste the same, and you can explain this with only one word: feeling. Cooking is also a matter of feelings”.

And feelings can also be found in the eggplant parmigiana that represents your heart dish.

“I carry this parmigiana in my heart, as a matter of fact it is also included in the tasting menu, ‘la parmigiana di Mammà e di mamma Maria’, which I prepare every time faithfully following my mother's recipe. Eggplants are rinsed, dried and fried, placed in layers with the right amount of fiordilatte mozzarella, without forgetting the right proportions, but in the end there is no flavour without feeling. And you can't quantify feelings”. With your selection of dishes, you managed to create a fusion between the tradition your cuisine boasts, and the

sentimento non lo puoi quantificare”.

È riuscito a creare con la sua selezione di piatti una fusione tra la tradizione di cui la sua cucina vanta, ed un aspetto un po’ più moderno di cui si è vestito il locale.

“Ho sposato questo progetto proprio perché il Mammà ha una cucina ricca di tradizione e fortemente legata al territorio. Identificarla con un solo piatto è molto difficile perché qui tutto ha il sapore del passato rivisitato in chiave moderna. In un piatto tipico come la pasta con le patate, ad esempio, la provola è stata sostituita con la ricciola affumicata, senza stravolgere eccessivamente ma volendo solo dare un accento personale ai capisaldi della cucina partenopea. Il risultato è una visione personale, cucinando con grande discrezione e in punta di piedi”. Lei è molto attento anche alla scelta delle materie prime che sono di altissima qualità. “Il tempo che dedico alla scelta delle materie prime è fondamentale per mantenere alto lo standard e ringrazio la proprietà che mi mette nelle condizioni di poterlo fare; sono perennemente in contatto con tutti i fornitori, a qualunque ora del giorno e della notte e anche con un semplice messaggio sono sempre in prima linea”.

Un suo desiderio?

“Mi piacerebbe avere più tempo per godermi l’isola che per me rappresenta anche un grande punto di incontro, dove la cucina stringe questi legami con clienti, con cui resto in contatto, che dopo anni continuano a tornare e sedersi ai miei tavoli. Sono cresciuto a Termini e ricordo che da casa mia vedevo Capri, da lontano, l’ho guardata per anni e guardando guardano poi il destino ha voluto che io a Capri ci venissi sul serio, stringendo da subito un legame fortissimo con questa terra, la cui unica nota dolente è stato il distacco da mia moglie Silvana e dai miei due figli, oggi adolescenti, all’epoca piccolini Daniele di venti e Fabrizio di diciotto anni. Non è stato facile all’inizio allontanarmi da loro ma oggi non riuscirei ad immaginarmi in nessun altro luogo, nonostante mi arrivino moltissime proposte di lavoro”.

more modern approach represented by your restaurant.

“I committed to this project exactly because Mammà features a cuisine rich of tradition and deeply rooted in the territory. Identifying it with a single dish would be very hard, as here everything has a classic taste, revisited in a modern light. In a classic, typical dish such as pasta and potatoes, for example, provola has been replaced with smoked amberjack, without altering the original too much, yet at the same time giving a personal accent to one of the cornerstones of Neapolitan cuisine. The result is a personal vision, prepared with discretion and deference”. You pay extra attention to the raw materials, always of the highest quality. “The time I spent in choosing the raw materials is fundamental in order to maintain the highest standard, and I thank the ownership that allows me to do so; I am always in touch with our suppliers, at any time of day and night, and even with a simple message, I am always on the front lines”.

A wish of yours?

“I would love to have more time to enjoy this island that, for me, represents an important melting pot, where the kitchen staff creates human bonds with the clients, with whom I often keep in touch, and may keep coming here sitting at my tables after many years. I grew up in Termini, and I remember how I could see Capri in the distance from my home, I looked at it for years, and then fate wanted that I would actually come to Capri, immediately forging a strong bond with this land, the only sour note being parting with my wife Silvana and our two children, who are young adults now but were very young when I came here, Daniele, who is twenty, and Fabrizio, eighteen. It wasn’t easy, at the beginning, being far from my family, yet today I couldn’t see myself anywhere else, even though I receive many job offers”.

All jobs, carried out in a certain way,

Tutti i lavori fatti in un certo modo e a certi livelli comportano dei sacrifici, la rinuncia di una parte di sé, ricompensato però da grandi soddisfazioni. Mammà è un ristorante stellato, e mantenere la stella è una responsabilità che richiede un grande impegno.

“Non nascondo che il giorno della riconferma della stella io e il mio Sous Chef Giuseppe abbiamo pianto. In cinque minuti mi sono passati davanti agli occhi anni di sacrifici, le poche ore di sonno, la ricerca della perfezione, il non arrendersi mai, giornate di lavoro immense, non veder crescere i propri figli, il distacco dalla famiglia, il volere sempre di più. Sono sacrifici che nessuno mette in conto, e soprattutto nessuno ti costringe a farlo. A dettare legge è la passione per questo lavoro che è più forte di qualunque cosa”.

Una terrazza panoramica da togliere il fiato a chiunque vi accede, a due passi dalla piazzetta di Capri, i colori sono quelli del mare, tavoli di maioliche blu che si stagliano nel fuxia di bouganville ramificate alle colonne, linee pulite e fresche disegnano l’arredamento del Mammà. Un ristorante contemporaneo che non vuole impressionare e che nella sua eleganza non stravolge il gusto ma lo esalta.

and at a certain level, require sacrifices, renouncing a part of oneself, which are then rewarded by great satisfactions. Mammà is a Michelin-starred restaurant, and keeping that star is a responsibility that demands a great commitment.

“I will not deny that the day we reconfirmed the star, my Sous Chef Giuseppe and I cried. In five minutes, I saw flashing in front of my eyes years of sacrifices, the hours of sleep sacrificed, the search for perfection, the stubbornness not to surrender, endless days of work, not seeing your children growing up, the separation from my family, and the desire to always want more.

No one considers these sacrifices, and, above all, nobody forces you to do them. The passion for this job, which is stronger than anything else, dictates the law”.

A panoramic terrace that leaves breathless, not far from Capri’s piazzetta, the colours are those of the sea, tables of blue majolica standing out among the fuchsia of the bouganvilles intertwined with the columns; fresh, clean contours outline Mammà’s décor. A contemporary restaurant that doesn’t want to impress, with an elegance that doesn’t revolutionizes taste but enhances it.



Liquid
art system

CONTEMPORARY ART

ZHUANG HONG YI

LIQUID | CAPRI
Via Vittorio Emanuele, 56 - Capri (NA)
ph. +39 081 837 8828

capri@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com



Una cucina “sartoriale”

A “tailored” cuisine

👤 Mario Santoro

👤 Andrea Costa

Scalinatella, con il ristorante Casa Morgano, è come un abito fatto su misura, sartoriale, pronto a soddisfare i suoi ospiti.

Il progetto nasce da un incontro, di idee, di ambizioni, ma soprattutto di sogni e cuori. È così che nel ristorante Casa Morgano, si declina la storica cultura dell'accoglienza, da intravedere nei sorrisi di Marco Spataro, restaurant manager, che coccola gli ospiti al loro arrivo, di Serena La Greca, assistant restaurant manager, che con uno sguardo li rapisce e interpreta i desideri culinari più nascosti e di Giuseppe Sposito, storico assistant restaurant manager, che con

Hotel Scalinatella, with its restaurant Casa Morgano, is like a tailored, custom-made dress, ready to satisfy its guests.

The project was conceived by a meeting of ideas, ambitions, but above all dreams and hearts.

This is how in the restaurant Casa Morgano, the historic culture of hospitality is interpreted, seen glimpsed the smiles of Marco Spataro, restaurant manager, who welcomes the incoming guests, Serena La Greca, assistant restaurant manager who captures the guests with a single look and discovers their most hidden culinary

simpatia e professionalità sa prendersi cura dei clienti, anche i più esigenti, con un'esperienza più che consolidata.

Dunque è questa la squadra che Andrea, figlio di Nicolino e Carmen Morgano, proprietari dell'Hotel Scalinatella di Capri, ha voluto con sé, insieme agli Chef Tullio Giordano e Nicola Celentano, per la nuova apertura serale del loro tradizionale ristorante a bordo piscina.

Andrea, meno di trent'anni, ma con il desiderio di scommettere su un personale progetto, semplice quanto mai immediato, che arriva al cuore delle persone: mangiare come a casa, con quel qualcosa in più che stupisce gli occhi ed il palato, *“con noi che a casa come in albergo siamo abituati a ricevere gli ospiti ormai amici”*.

La scelta del nome “Casa Morgano” trova difatti la sua spiegazione nell'idea di voler accogliere i clienti come a casa, con piatti semplici ma ben fatti, dai sapori che evocano ricordi, perché Casa è condivisione e convivialità allo stesso tempo.

Casa è anche avere dei desideri, da confidare segretamente agli chef, per farsi accontentare in un pasto decisamente “su misura”.

Morgano sta a siglare il nome dell'ospitalità per eccellenza, che Nicolino e Carmen, hanno trasmesso nel loro lavoro, diventato arte di accogliere.

“I clienti sono storici, ritornano sempre per rivivere l'esperienza dell'isola più bella del mondo, amano essere consigliati, quasi ‘guidati’ nella vacanza, desiderano conoscere i segreti di chi questo posto lo vive 365 giorni l'anno, lo rispetta profondamente e ne sa cogliere i dettagli più unici per rendere il loro, un viaggio indimenticabile”.

Ecco, da quest'idea, Andrea e gli Chef, così come i professionisti della sala, sono partiti per far sì che, un po' della Scalinatella, del suo fascino e della sua atmosfera magnetica, ne possano godere anche gli ospiti esterni all'hotel, venendo a passeggiare a Tragara per fermarsi da noi per una cena raffinata, dai sapori semplici ma unici, che possa far

secrets, and Giuseppe Sposito, long-time assistant restaurant manager, who with amiability and skills knows how to take care of even the most demanding clients, with a more than proven experience.

So, this is the team that Andrea, son of Nicolino and Carmen Morgano, owners of Hotel Scalinatella of Capri, wanted for this project, together with Chefs Tullio and Nicola Celentano, for the new evening opening of their traditional poolside restaurant.

Andrea, less than thirty years old but with a strong desire to bet on a personal project, simple and immediate, reaching people's hearts: eating just like at home, with that something extra that surprises the eyes and the palate *“with us, who are used, at home like in the hotel, to welcome our guests as if they were our friends”*.

The choice of the name “Casa Morgano/ House Morgano” finds its origin in the idea to welcome guests just like at home, with simple, well-prepared dishes and flavours evoking memories, because House means sharing and conviviality at the same time.

House also means having dreams, to secretly share with the chefs, in order to be satisfied in a decisively “tailored” dish. Morgano signs the name of hospitality par excellence that Nicolino and Carmen passed on in their job, which became an art of hospitality.

“Ours are long-standing customers, they always come back to relive the experience of the most beautiful island in the world, they love being advised, almost ‘guided’ in their vacation, they want to know the secret of the people from the people who live it all year long, respect it profoundly and know how to catch the most unique details to make their journey unforgettable”.

And it is from this idea that Andrea and the Chefs, as the hotel professionals, started to make a little bit of Scalinatella, its charm and its magnetic atmosphere, enjoyable by the non-resident guests as well, who come for a walk in Tragara and stop at the restaurant for a fine dinner, with simple yet unique



venire la voglia di ritornare. Un po' come quel piatto di pasta al pomodoro, che come fa la mamma a casa, nessuno mai... e quel sapore ti resta per sempre, tra i ricordi più dolci ma anche più buoni, che ti spingono a desiderarlo ancora, perché ti parla di "casa", il posto dove si sta bene!

Ed allora, Chef Nicola Celentano, qual è il primo sapore che ricorda?

"Beh quello del latte perché sono cresciuto con i nonni contadini, nelle campagne, e, ovviamente quello del pomodoro e di tutti gli ortaggi che la nostra terra può offrirci. Conoscendo la materia prima da vicino, ho imparato con disciplina a rispettare i prodotti, ad esaltarli e portarli in tavola".

Per lei Capri è?

"Sono i Giardini di Augusto, è qui infatti che trascorro il mio tempo libero appena ho cinque minuti tutti per me, trovo che sia un luogo magico, mi trasmette uno stato di benessere senza precedenti; e poi la vista sui Faraglioni, che posso percepire magicamente dalla finestra della nostra cucina, rappresenta la cornice ideale in cui dare sfogo alla mia creatività, inebriato come sono dai profumi di Tragara".

Ora a parlare è l'altro Chef, Tullio

flavours that make you want to return. Just like the pasta with tomato sauce cooked by our mothers, nobody can do it like them.... and that flavour remains in your heart forever, among the sweetest and tastiest memories, which make you want it even more, because it speaks you of "home", the place where you feel good!

So, Chef Nicola Celentano, what is the first flavour you remember?

"Well, the taste of milk, because I grew up with my farmer grandparents, in the countryside, and, of course, the taste of tomato and all vegetables our land can offer. Knowing closely the raw materials, I learned with discipline to respect the products, enhancing and bringing them to the table".

What is Capri for you?

"The Gardens of Augustus, where I spend my free time as soon as I have five minutes for me, I think it is a magical place, it gives me an unparalleled sense of wellness; and then the view on the Faraglioni, which I can magically perceive from our kitchen windows, represents the perfect frame where I can give free rein to my creativity, completely intoxicated by the scents of Tragara".





Giordano, che confida *“prima ancora che colleghi, siamo due amici cresciuti insieme tra i banchi di scuola. E poi, dopo singole esperienze professionali, incontrati lavorando prima all’Hotel ‘Palazzo Avino’ a Ravello, poi ‘Relais Blu’ di Massa Lubrense ed ora alla ‘Scalinatella’ di Capri, con un’idea che ha sposato a pieno la nostra filosofia di cucina”.*

Qual è la vostra idea di cucina?

“Noi non lavoriamo a quattro mani ma è come se fossero un unico paio di braccia in completa sinergia, con l’obiettivo di dare valore alle materie prime. La nostra idea chiara è non stravolgere, l’elemento principale non deve mai essere snaturato ad esempio il nostro dessert, Luna Caprese, è una caprese classica a limone in onore della canzone di Peppino di Capri, o ancora il pesce, che da noi va rispettato nella cottura e nel gusto. Sono rientrato in Italia, dopo due anni di esperienza al prestigioso Hotel Ritz di Parigi, con la voglia di mettere nei piatti quella che è la mia casa, perciò ho condiviso a pieno l’idea di ‘Casa Morgano’”.

The floor now goes to the other Chef, Tullio Giorano, who confides with us *“before being colleagues, we are two friends who grew up together in the classroom. And then, after individual working experiences, at Hotel ‘Palazzo Avino’ in Ravello, ‘Relais Blu’ in Massa Lubrense, we are now together at the ‘Scalinatella’ of Capri, with an idea that completely embraces our cooking philosophy”.*

What is your idea of cooking?

“Ours is not a four-hands work, we are like a single pair of arms in complete synergy, with the goal to enhance the raw materials. Our clear idea is not to shake things up, the main element must never be altered; for example, our dessert, Luna Caprese/Caprese Moon, is a classic lemon caprese honouring the song by Peppino di Capri, or even the fish, which in our restaurant must be respected in cooking and taste. I came back to Italy after two years at the prestigious Hotel Ritz of Paris, with the desire to put my home in our dishes; so, I completely shared the philosophy promoted by ‘Casa Morgano’”.





TRÈS AMOUR

Confetto a forma di cuore con 3 strati di cioccolato fondente, bianco e latte



La Violetta

La Violetta - Gioielleria
Via Longano, 15 - 80073 Capri (Na)
Ph. +39 081 837 7895 - www.laviolettacapri.com

crispoconfetti.com



Made in Italy



Acqua cristallina e ... tradizione da Gemma

Crystalline water and ... tradition Da Gemma

✍ Francesca Girone

📷 Andrea Costa

La mattina gli piace arrivare qui presto, alle 6,30, aprire tutte le porte e ascoltare il rumore del mare, la pace di questo luogo, la luce che penetra fin dentro l'anima, il blu che attraversa gli occhi, i suoi occhi così limpidi e freschi come queste acque cristalline tanto che, chi lo guarda, riesce ad intravedere tutta la spontaneità di un ragazzo di ventotto anni. Un'età giovanissima la sua ma nonostante ciò, è già uno Chef bravissimo a capo di una brigata entusiasta di lavorare per lui, parliamo di Emiliano Neri. Siamo a Marina Grande 'Da Gemma', ristorante con annesso stabilimento balneare situato in un punto centralissimo a ridosso del porto e da cui si

In the morning he likes coming here early, at 6.30, opening every door and listening to the sea, the peace of this place, the light piercing deep inside his soul, the blue crossing his eyes, so bright and fresh just like these crystalline waters, that when you look at him, you can see all the spontaneity of a twenty-years-old boy. Despite his young age, he is already an excellent Chef at the helm of a brigade that works enthusiastically for him, we are talking about Emiliano Neri. We are in Marina Grande 'Da Gemma', the restaurant with annexed beach resort located in a central point next to

raggiunge la piazzetta di Capri in due minuti con la funicolare più romantica del mondo. Chef, a quando il primo incontro con l'arte della cucina? Il suo è stato un desiderio sin da bambino quello di avvicinarsi a questo mondo?

"Quando ero ragazzo non volevo fare il cuoco. Ero molto indeciso riguardo al mio futuro, per caso seguì un mio amico iscrivendomi all'istituto alberghiero e scoprendo la passione per la cucina, così da perseguire in questo progetto. Nessuna cucina quindi mi ha visto curiosare da bambino nelle ricette di mia nonna o di mia mamma, è stato solo un caso fortuito; ero destinato a tutto questo senza saperlo. Sono partito da Milano come prima esperienza lavorativa importante e credo che chi ama questo lavoro e vuole farlo con delle basi solide deve iniziare proprio da questa città, da cui senza spostarti hai la possibilità di sperimentare la cucina di tutto il mondo. Da un punto di vista culinario è come un centro di scambio, è veramente cosmopolita e la bravura sta nell'assimilare questa visione planetaria per ricavarne una personale innovazione del gusto. Tante le esperienze, dalla Spagna all'India passando per Londra

the harbour, from where you can reach Capri's piazzetta in just two minutes, by means of the world's most romantic cableway.

Chef, how was your first encounter with the culinary art? Was working in this world a childhood dream of yours?

"When I was a boy I didn't want to be a chef. I was very uncertain about my future, and by chance I followed a friend of mine, enrolling in hotel school and discovering the love for kitchen, so I decided to carry on this project. So, no kitchen saw me exploring as a child among my mother and grandmother's recipes, it was simply a fortuitous event; I was unknowingly destined to all this. My first important working experience was in Milan, and I believe that if you love this job and want to do it with solid foundations, you should begin exactly from this city, where you can experiment the cuisine of the whole world without moving. From a culinary standpoint, it is an exchange centre, truly cosmopolite, and the skill lies in assimilating this global vision and acquire a personal vision of taste. Many are the experiences, from





dove ho lavorato per una famiglia privata, ma nulla è paragonabile a Capri. Milano è logorante ha dei ritmi disumani, Capri invece ti permette di fare qualunque cosa perché è un mondo a parte, è suggestiva e prende nel profondo. Cucinare e guardare il mare è una condizione che non ha prezzo”.

E parlando di gusto, lei si definisce un rivoluzionario del gusto?

“Resto fermo sulle tradizioni ma i piatti che intendo rivoluzionare li stravolgo completamente”.

Quindi come ha strutturato il menù?

“Il menù ha una impostazione piuttosto classica contaminata da un tocco di internazionalità, avendo lavorato tanti anni all'estero ciò mi ha sicuramente stimolato da un punto di vista della creatività. Alcuni piatti sono quelli più classici altri decisamente più moderni e nel mezzo abbiamo la nostra pasta fresca fatta in casa, come gli gnocchi ad esempio sempre molto graditi”.

Le è mai capitato di cucinare per un personaggio famoso?

“Sì lo scorso anno è venuto a mangiare qui da noi lo Chef Antonino Cannavacciuolo, in una veste diversa, simpatico e meno austero di come appare in tv nelle sue trasmissioni

Spain to India, passing through London where I worked for a private family, yet nothing can be compared to Capri. Milan is exhausting and has inhuman rhythms, while Capri allows you to do anything you want, because it is a world of its own, it is suggestive and captivates you deeply. Cooking while looking at the sea is priceless”.

Talking about taste, do you see yourself as a revolutionary of taste?

“I stand by tradition, but if there is a dish I want to revolutionize, I completely transform it”.

So, how is your menu structured?

“The menu features a rather classic lineup, contaminated by a light international touch; as I worked many years abroad, this certainly stimulated my creativity. Some dishes are very classic while others are decisively more modern, and in the middle we have our fresh homemade pasta, for example our gnocchi, which are always much appreciated”.

Have you ever cooked for a VIP?

“Yes, last year, we welcomed chef Antonino Cannavacciuolo, in a different guise, more aimable and less strict than



culinarie. Una persona che per altro già conoscevo, avendo lavorato per lui in passato”.

E lei come Chef è severo con la sua brigata? “Assolutamente no, li seguo costantemente senza creare pressioni gratuite, con la massima tranquillità. Siamo in otto me compreso. Persone a cui voglio molto bene, sono incredibili e ti danno anche il cuore, disponibili e affiatati tra loro; ho sempre creduto che lavorare in armonia fosse fondamentale per raggiungere ottimi risultati e qui ‘Da Gemma’ Il clima è perfetto, e non solo quello meteorologico”.

E alla stella ci pensa?

“Non al momento, non è uno dei progetti che voglio realizzare a breve termine. Preferisco per ora godermi questo posto che ti dà un senso di benessere e per quanto mi riguarda senza precedenti. Da quando sono qui mi sento calmo, rilassato. Sono ambizioso ma sono anche molto umile e questo è un consiglio che do a tutti coloro che vogliono intraprendere questa professione. Ricordo che ai miei esordi lavoravo quindici ore al giorno per un salario poco soddisfacente,

how he appears in his cooking shows. I already knew him, by the way, as I worked for him in the past”.

Are you a strict Chef with your brigade?

“Absolutely not, I always guide them without creating unnecessary pressures, and with the greatest composure. We are eight, me included. I love them all deeply, they are incredible and give all their earth, we are a harmonious, helpful team; I always believed that working in harmony is key to achieve great results, and here at ‘Da Gemma’, there is the perfect climate, and I’m not talking about the weather”.

Are you thinking of the Michelin star?

“Not at the moment, it is not a short-term project. For now, I would rather enjoy this place, which, for me, can give an unprecedented sense of wellness. Ever since I came here I feel calm, relaxed. I am ambitious yet also very humble, and this is some advice I want to give to all those who want to undertake this profession. I remember when, at the beginning, I used to work fifteen hours a day for a meagre pay, but I needed to do that to

ma, mi serviva farlo per formarmi sia professionalmente che personalmente, ero molto giovane come del resto bisogna esserlo se si vuole intraprendere questo lavoro che richiede forza e grinta. Non è facile gestire tutta la pressione delle critiche e dei ritmi”.

Quale il piatto che secondo lei somiglia a Capri?

“La premessa è racchiusa in una sola parola: affascinante. Capri è affascinante. Detto ciò uno dei piatti a mio parere che più le somiglia pur non essendo un piatto della tradizione campana ma comunque presente all’interno del nostro menù, è il Ceviche. Un piatto vivace, a base di pesce e frutti di mare crudi marinati nel limone con spezie come il coriandolo e con un pizzico di peperoncino, un po’ piccante e colorato proprio come Capri”.

Gemma Rocchi è la titolare della struttura che ospita sia il ristorante che lo stabilimento balneare. Ha il nome di sua nonna materna icona della ristorazione isolana e, con il suo dolcissimo sorriso, accoglie tutta la sua clientela. Erede di una famiglia di ristoratori da tre generazioni, con amore e dedizione porta egregiamente avanti la tradizione. ‘Da Gemma’ è un ristorante con annesso stabilimento balneare ed è molto centrale, vicini al porto ma a due minuti dalla piazzetta che gode di acque cristalline, uno specchio di mare pulitissimo grazie anche al continuo gioco di correnti. Per la ristorazione il pilastro pone le sue fondamenta sulla tradizione con qualche tocco di rivisitazione. Per la maggiore comunque i piatti più richiesti sono Il raviolo caprese o la pasta mista con cozze e fagioli, ci sono comunque piatti più spinti per accontentare i palati più disparati. Signora Gemma quale è il segreto di tutto questo successo?

“La cura, i dettagli e non ultimi gli ingredienti della nostra cucina e la nostra cultura di accogliere i clienti che ci fanno visita. Molta importanza la diamo infatti all’accoglienza e al servizio. Ho sempre sostenuto che la ristorazione è composta dal cinquanta per cento dalla cucina e dal restante cinquanta

grow professionally and as a person; I was very young, as you need to be if you want to take a job that requires strength and determination. It’s not easy to manage all the pressure caused by criticisms and rhythm”.

Do you think there is a dish that resembles Capri?

“The premise is summarised in a single word: charming. Capri is charming. Having said that, one of the dishes that I believe resembles it the most, despite not being a dish of Campanian tradition, but is nonetheless featured in our menu, is Ceviche. A rich dish, made with fish and raw seafoods marinated in lemon with spices such as coriander, and a hint of pepper; a bit spicy and colourful, just like Capri”.

Gemma Rocchi owns the facility that houses both the restaurant and the beach resort. She is named after her maternal grandmother, an icon of the islander tourism, and with her sweet smile, she welcomes her clientele. Heir of a family of restaurant owners for three generations, with love and dedication she perfectly carries on this tradition. ‘Da Gemma’ is a restaurant with annexed beach resort, and is very central, close to the harbour, just two minutes away from the piazzetta, and enjoys crystalline water, a clean stretch of sea, thanks to the continuous streams. Concerning the catering, they are deeply rooted in tradition, with some small touches of reinterpretation. For the most part, however, the most requested dishes are the Caprese ravioli, or the mixed pasta with mussels and beans, yet they also offer more daring dishes to satisfy every palate.

Mrs. Gemma, what is the secret of this huge success?

“The attention, details, and not least the ingredients of our kitchen and our culture of hospitality towards our visiting guests. We give a great importance, indeed, to reception and service. I always believed that the restaurant business is formed half

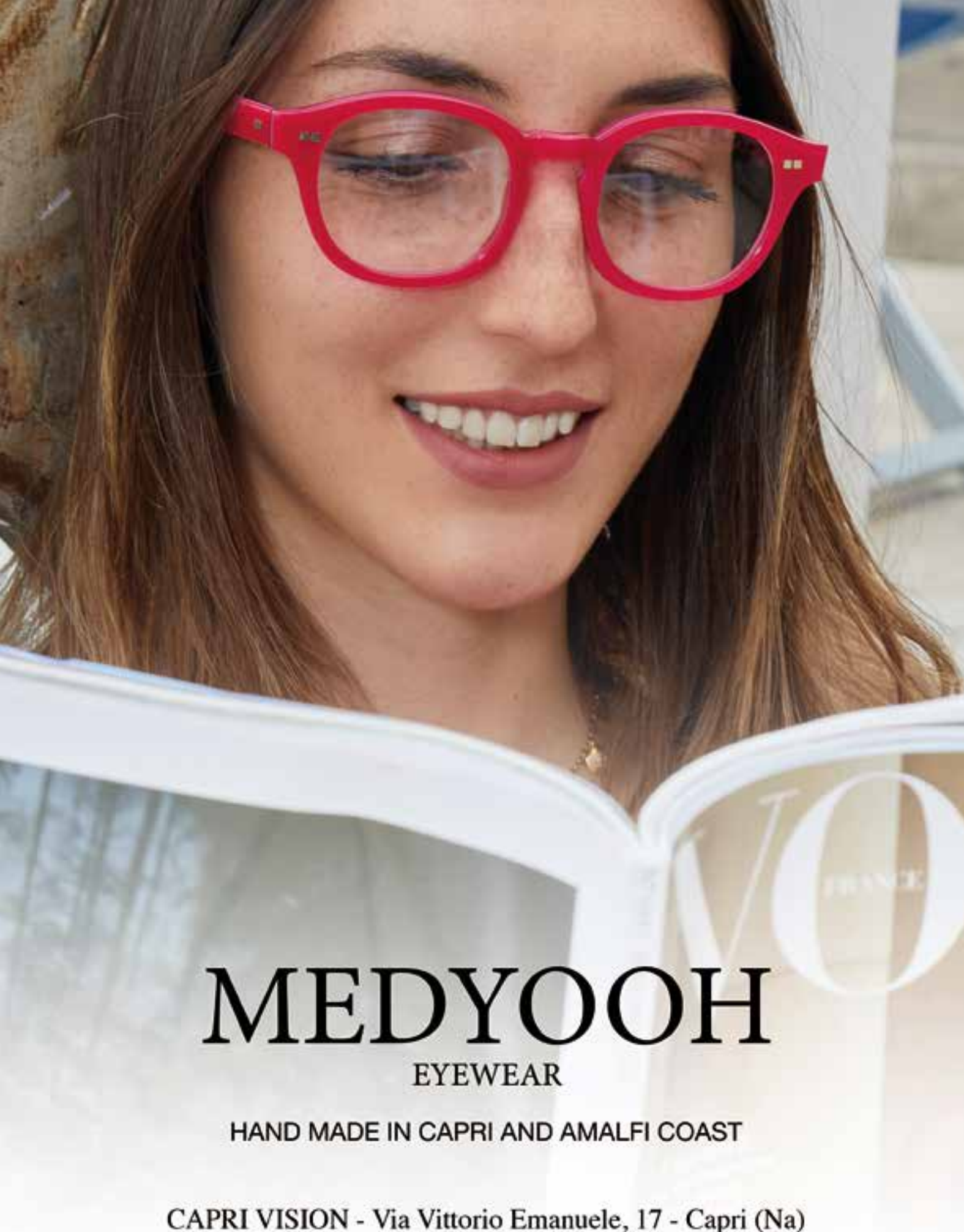
per cento dal servizio in sala. Posso anche mangiare benissimo in un ristorante ma se vengo servita in un modo non adeguato io non ritorno più in quel locale. Il servizio trovo sia fondamentale, non soffocante ma un sorriso che trasmetta il piacere incarna il nostro ruolo che è anche quello di coccolare il cliente e regalargli un paio di ore di benessere e spensieratezza. Facciamo di tutto per rendere la sua permanenza quanto più gradevole possibile, forniamo diversi servizi utili e fondamentali come ad esempio il deposito bagagli gratuito, vista la vicinanza con il porto, e c’è anche una zona bar dove chi vuole può trattenersi per un cocktail o un aperitivo. Ho avuto un padre molto sensibile alle tematiche del sociale, per questo la nostra struttura vanta di una pedana per abbattere le barriere architettoniche. Trovo che sia una questione di civiltà e di un dovere che abbiamo nei confronti del prossimo.

Tendiamo a valorizzare il tempo trascorso qui da noi per questo abbiamo pensato anche ad allietare le ore con musica live di accompagnamento, non quella assordante perché le persone vogliono rilassarsi; dal violino alla chitarra classica con voce al piano, e devo dire che è molto apprezzato dagli ospiti, crea un’atmosfera speciale”.

by the kitchen, and the other half by the service. I can eat well in a restaurant, but if the service is not adequate, I will not eat there again. I believe a good service is fundamental, it doesn’t have to be overwhelming, it should resemble more a smile that conveys serenity and represents our role, which also includes pampering our clients and giving them a couple hours of carefree wellness. We do our best to make their stay as pleasant as possible, providing useful, key services such as the free luggage storage, very important considering our proximity to the harbour, and we also have a bar area where you can relax with a cocktail or an aperitif. My father was very sensitive to social issues, so our facility is equipped with a ramp to remove any kind of architectural barrier. It is a matter of civility and a duty we have towards our neighbour.

We want to valorise the time spent here, so we also thought of livening up the hours with live music in the background, and not the deafening kind, because people want to relax; violin and acoustic guitar with piano bar singer, and I must say the guests really like it, it creates a special atmosphere”.





MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST

CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)



La Violetta

La Violetta - Gioielleria

Via Longano, 15 - 80073 Capri (Na)

Ph. +39 081 837 7895 - www.laviolettacapri.com



Bagni “Da Gioia” in un mare di bellezza e tradizione

“Da Gioia”, a sea of beauty and tradition

 Luciano Garofano

Ai piedi della collina si trova uno dei luoghi più fantastici dell'isola, la piccola marina, una spiaggia minuscola sul versante meridionale, incassata nella roccia deserta, i cui blocchi neri coprono la riva, formando nel mare una penisola piccola e completamente spoglia. Due case di pescatori, solitarie come eremi, vi sono costruite sulla roccia, che offre ad alcune barche un riparo appena sufficiente. La spiaggia è uno scherzo bizzarro della natura ed è l'unica su tutta la costa meridionale di Capri. Quando vi si è seduti, si è completamente staccati dal mondo... Sugli scogli si può ben stare sdraiati per delle ore, guardando l'acqua color verde dorato che ondeggia e ribolle laggiù, che

“At the foot of the hill there is one of the most wonderful places in the whole island, the piccola marina, a tiny beach on the southern side, nestled between the deserted rocks, whose black blocks cover the shore, creating a small peninsula, completely naked. Two fishermen houses, as lonely hermitages, are built in the rock, which offers some boats just enough protection. The beach is a bizarre trick of nature and is the only one in the southern coast of Capri. When you sit there, you feel completely detached from the world... you can remain for hours, leaning on the rocks, looking at the golden-green water waving and boiling in the distance,

luccica e respira, mentre nell'aria silenziosa è un fruscio d'ali e incessantemente risuona il canto estivo delle cicale, le cui canzoni sembrano solcare l'aria come pulviscoli di sole e come lo scintillio del calore intorno alle rocce. Anche il profumo del mare penetra tutti i sensi; l'animo si inebria di solitudine...Ho ascoltato molte volte, di buon mattino, gli uccelli marini intorno a quegli scogli, quando, all'alba sacra, allorché il mare comincia a scintillare, si precipitano giubilando dalle rocce verso le onde, con lunghi battiti d'ali; oppure di sera, mentre è silenzio, quando amano posarsi sui

glistening and breathing, while the silent air is filled by a rustling of wings and the incessant summer sound of cicadas, whose song seems to twirl in the air as sun dust and the sparkling of the heat around the rocks. Even the scent of the sea penetrates all senses; the soul becomes drunk on loneliness...Many times I heard, early in the morning, the sea birds around those rocks, at the sacred dawn, as soon as the sea begins to shine, rushing from the rocks, rejoicing, towards the waves, with long wing strokes; or at night, while everything is silent, they love resting on



faraglioni, soli, lanciando alte strida, simili al suono dell'arpa, che nella solitudine non si possono udire senza sentirsi trasportati in uno stato d'animo fiabesco...", così scriveva il disincantato viaggiatore tedesco *Ferdinand Gregorovius* nell'estate 1853, quando la *Marina di Mulo*, così conosciuta per essere stata un molo, un approdo in epoca romana, non era altro che un piccolo paradiso ancora incontaminato, di primordiale bellezza, sconosciuto ai più. Un paio di *munazzari*, qualche barca, reti stese ad asciugare al sole erano tutto l'arredo del luogo. Una romantica descrizione che ci restituisce un semplice spaccato di vita alla

the Faraglioni, alone, giving out a high shriek, like the sound of an harp, a sound that you transports you into a fabled state of mind...", thus wrote the disenchanted German traveller *Ferdinand Gregorovius* in summer 1853, when the *Marina di Mulo*, known for being a pier in Roman times, was only a small, uncontaminated paradise, of primordial beauty, unknown to most. A couple of *munazzari* (small shipyards), a few boats, fishing nets drying under the sun, these were the only elements of the landscape. A romantic description conveying a simple slice of life in *Marina Piccola*, when time flowed





Albert Bierstadt, *La Marina di Mulo* 1859



Marina Piccola, quando il tempo scorreva con ritmi diversi e più pacati dei nostri, legati a poche attività lavorative ed una sorta di schietta ingenuità pervadeva quel piccolo mondo di dignitosa povertà. Una condizione che muterà negli anni a seguire grazie all'incremento delle presenze di visitatori sull'onda emotiva provocata dalla riscoperta della *Grotta Azzurra* del 1826. Nuove opportunità innescate dall'avvio dell'industria del forestiero, sorretta da una costante trasformazione del territorio grazie alla realizzazione di importanti infrastrutture e servizi, iniziarono a prospettarsi per gli isolani. In questo contesto *Capri* si propose inizialmente per un turismo invernale d'élite, in virtù della salubrità del clima che assurse anche a rimedio terapeutico per curare malattie

with a different and slower rhythm than ours, tied to few work activities, and a sort of candid naivety imbued the place with a dignified poverty. A condition that would change in the following years thanks to the increasing presence of visitors, following the emotional wave caused by the rediscovery of the *Grotta Azzurra* in 1826. New opportunities, born from the beginning of the travel industry, supported by a constant transformation of the territory, thanks to the realization of important infrastructures and services, presented themselves to the islanders. In this context, *Capri* initially offered a winter elite tourism, thanks to the healthy climate, considered a therapeutic remedy for rheumatic and lung diseases, widespread in the industrialized countries





LE SIRENE — BAGNI CALDI E FREDDI. DI ACQUA DOLCE E MARINA — Piccola Marina — CAPRI.
Prop. GIOVANNI DESIDERIO

settentrionale. La *'stagione buona'* era quella dei mesi invernali, iniziava ad ottobre e si chiudeva canonicamente a maggio, quando i forestieri, dopo aver svernato sull'isola, ritornavano verso i paesi d'origine del *Nord Europa*. Non ancora affermata come località turistica balneare, l'isola, al contrario di oggi, d'estate era spopolata se non deserta. Fino a quel momento, infatti, la pratica d'immergersi in mare era una prerogativa dei nativi, più che altro per sfuggire alla calura e per divertimento. I bagni d'estate e l'abbronzatura erano vezzi ancora sconosciuti anzi erano considerati, oltre che dannosi alla salute, disdicevoli nella bigotta mentalità dell'epoca che elogiava il delicato pallore delle signore, protette da ombrellini e cappelli di paglia, lasciando che il sole bruciasse i visi di contadini e pescatori, come sinonimo di fatica. Una consuetudine, quella del soggiorno terapeutico invernale, che ben presto divenne una moda, assicurando a *Capri*, per molti anni, una ragguardevole *'nicchia'* di mercato. È indubbio che questa prima forma di turismo significò una svolta importante anche nell'ambito degli investimenti e dello sviluppo socio economico dell'isola che stava iniziando a prendere coscienza del patrimonio messo a disposizione dalla natura. Ed è proprio

of Western Europe. The *'fair season'*, was winter, starting in October and canonically ending in May, when the foreigners, after spending winter on the island, returned to their home countries in *Northern Europe*. Not yet established as a seaside resort, the island, unlike today, was depopulated in summer, if not deserted. Until then, as a matter of fact, swimming was a prerogative of the natives, mostly to escape the heat or to have fun. Summer baths and sunbathing were almost unknown habits, which on the contrary were considered not only harmful for health, but also inappropriate according to the narrow mentality of the time, which praised the delicate paleness of ladies, protected by parasols and straw hats, letting the sun scorch the faces of farmers and fishers, as a sign of physical labour. The custom of therapeutic winter sojourns became very quickly a trend, ensuring *Capri*, for many years, a remarkable market *'niche'*. There is no doubt that this first form of tourism represented an important turning point for the investments and socio-economic development of the island, which was beginning to become aware of the asset nature had provided. And it was precisely to address this first category of clients, represented by foreign

per rivolgersi a questa prima categoria di clienti, rappresentata da aristocratici stranieri in cerca di una migliore salute, che gli alberghi più importanti vennero edificati, intorno ai primi anni del 1880, alla *Marina Grande* non solo perché luogo di approdo ma soprattutto perché esposta a Nord, meno soleggiata e fresca d'inverno. Nel 1897, sui tredici esercizi censiti tra grandi alberghi e piccole locande, la maggior parte a gestione familiare, ben sette sorsero a *Marina Grande*. È del 1902 l'inaugurazione della *via Krupp*, una delle strade a tornanti intagliati nella roccia più belle al mondo, che collega i *Giardini di Augusto* a *Marina Piccola*, finanziata dal magnate tedesco *Alfred Krupp* proprio per raggiungere più

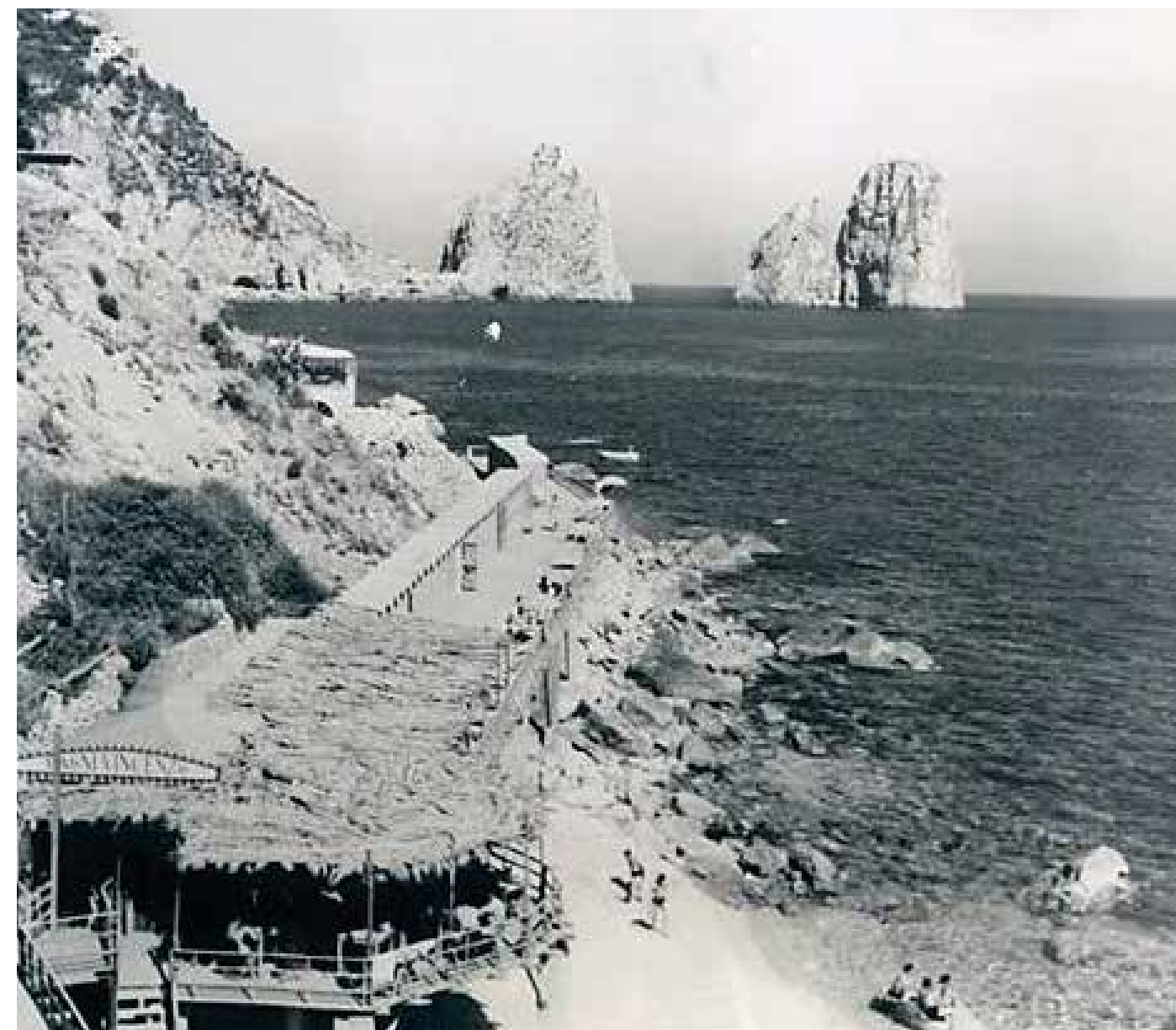
aristocrats wanting to improve their health, that the most important hotels were built, around 1880, at the *Marina Grande*, not only because it was a landing point, but especially because it faced North, and was therefore less sunny and cool in winter. In 1897, of the thirteen registered business, both large hotels and small inns, most of them family-run, seven were established in *Marina Grande*. 1902 saw the inauguration of *via Krupp*, a winding road carved in stone, among the most beautiful ones in the world, connecting the *Gardens of Augustus* with *Marina Piccola*, financed and then donated to the community by the German tycoon *Alfred Krupp* to easily reach the marina





agevolmente la marina dove erano ancorati i suoi panfili per ricerche marine e poi donata alla collettività. Nonostante ciò *Marina Piccola* continuava a non attirare i visitatori che dagli sparuti 400 censiti nel 1840 passarono nel 1905 all'incredibile cifra di 30.000 unità annue con un incremento di 10.000, cinque anni dopo. Oggi giorni, nel corso della stagione turistica, ne sbarcano in media 10.000 al giorno. La "stagione buona" registrò, così, un positivo prolungamento tanto che nei mesi caldi iniziò ad affermarsi anche il turismo di origine italiana, sconosciuto fino ad allora, con un'incidenza sulla bilancia delle presenze sempre più marcata negli anni successivi. Dopo quella dal centro per il porto, fu ultimata nel 1905 anche la costruzione della strada carrozzabile verso *Marina Piccola*, la cui

where his yachts for marine research were anchored. Despite this, the *Marina Piccola* still failed to attract visitors, who increased from the 400 registered in 1840 to the incredible figure of 30.000 visitors for year in 1905, with an increase of 10.000, five years later. Today, during the tourism season, an average of 10.000 people disembark on the island every day. So, the "fair season" registered a positive extension, so much that, during the warm months, the Italian tourism, unknown until then, started playing an important role, with an ever-increasing effect on the tourist flow in the following years. After the road connecting the centre to the port, in 1905 the construction of the carriage road towards *Marina Piccola* was completed, whose construction became



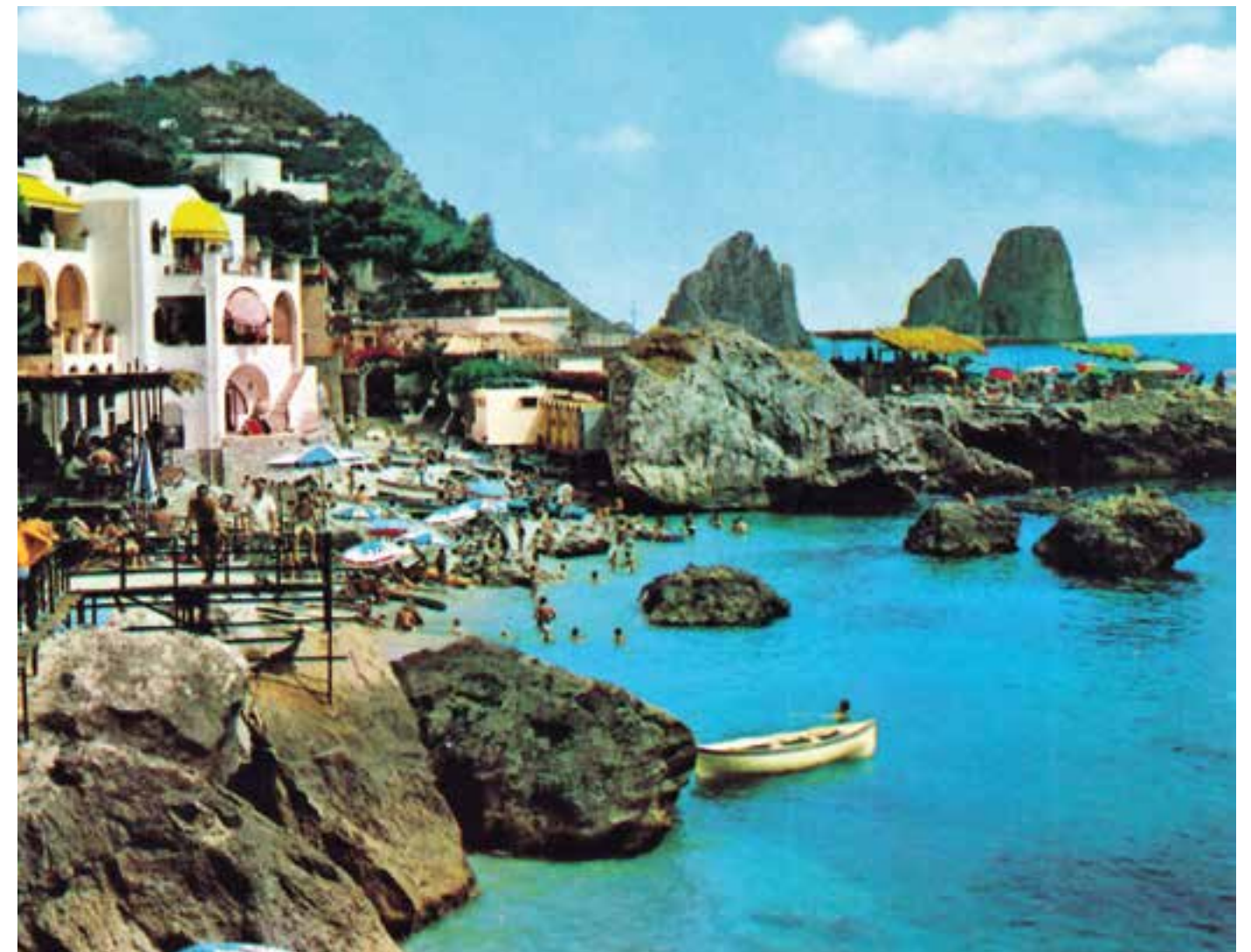
realizzazione si era resa necessaria per un motivo molto semplice: quando i forti venti provenienti da nord rendevano impossibile lo sbarco a *Marina Grande*, quella *Piccola* rappresentava l'unico approdo protetto. La possibilità di arrivarci più comodamente con mezzi di locomozione, a dispetto di quello che era considerato ancora un luogo lontano e impervio in quanto accessibile solo attraverso un ripido viottolo in pietre a secco sconnesse che costeggiava i vigneti e frequentato solo dai romantici artisti stranieri, aprì nuove prospettive imprenditoriali con l'impianto delle prime attività in una nuova fase di ammodernamento del comparto turistico, delle sue modalità di fruizione e della sua offerta che si adeguava ai tempi. Il primo stabilimento a *Marina Piccola*,

paramount for a very simple reason: when the cold northern winds made disembarking in *Marina Grande* impossible, *Marina Piccola* represented the only safe harbour. The possibility to reach it more easily by means of transportation, despite being considered a far and arduous place (as it was accessible only through a steep path of disconnected dry stones flaking the vineyards and was only visited by romantic foreign artist) opened new entrepreneurial perspectives, with the establishment of the first businesses, in a new phase of modernization of the tourism sector, its mode of fruition and its offer, moving with the times. The first bathing facility in *Marina Piccola*, called "Le Sirene", curiously advertised with warm and cold



denominato “*Le Sirene*”, curiosamente pubblicizzato con *bagni caldi e freddi, di acqua dolce e marina*, fu impiantato agli inizi del 1910 da *Giovanni Desiderio*, con una buona dose di audacia in un luogo ancora anonimo, frequentato solo dai pescatori. Lo scoppio della Prima Guerra Mondiale frenò bruscamente il generale sviluppo economico legato all’industria del forestiero. L’isola precipitò in una profonda crisi essendo venuti meno i tradizionali flussi turistici soprattutto stranieri. Molte

baths, fresh and salt water, was established at the beginning of the 1910s by *Giovanni Desiderio*, with a healthy dose of audacity, in a place still unknown, only frequented by fishermen. The outbreak of WWI halted abruptly the general economic development tied to the tourism industry. The island plunged into a deep crisis, as the traditional tourist flow fell short, particularly the foreign one. Many businesses were forced to close or reconvert. With the end of hostilities and



attività imprenditoriali furono costrette alla chiusura o alla riconversione. Con la fine delle ostilità e la ripresa dei viaggi *Capri* riconquistò rapidamente notevoli fette del mercato turistico che, di lì a poco, verrà incentivato dal regime fascista che farà dell’isola un esclusivo luogo di rappresentanza, con presenze di prestigio. A fronte di queste nuove opportunità, nel 1924, l’intraprendente e lungimirante pescatore *Vincenzo Mellino*, affiancato dalla moglie *Gelsomina*, rilevò l’attività del cognato *Giovanni Desiderio*, aprendo anche un ristorante denominato dapprima “*Da Vincenzo*” e poi “*Le Sirene*” che fece, poi, la sua fortuna. La scelta abbastanza azzardata in quanto la balneazione, all’epoca, era un’esclusiva prerogativa dell’altro versante con due stabilimenti, facilmente raggiungibili con la funicolare, e molti alberghi, ben presto si rivelò un successo, dando un notevole impulso all’avviamento turistico di *Marina Piccola*,

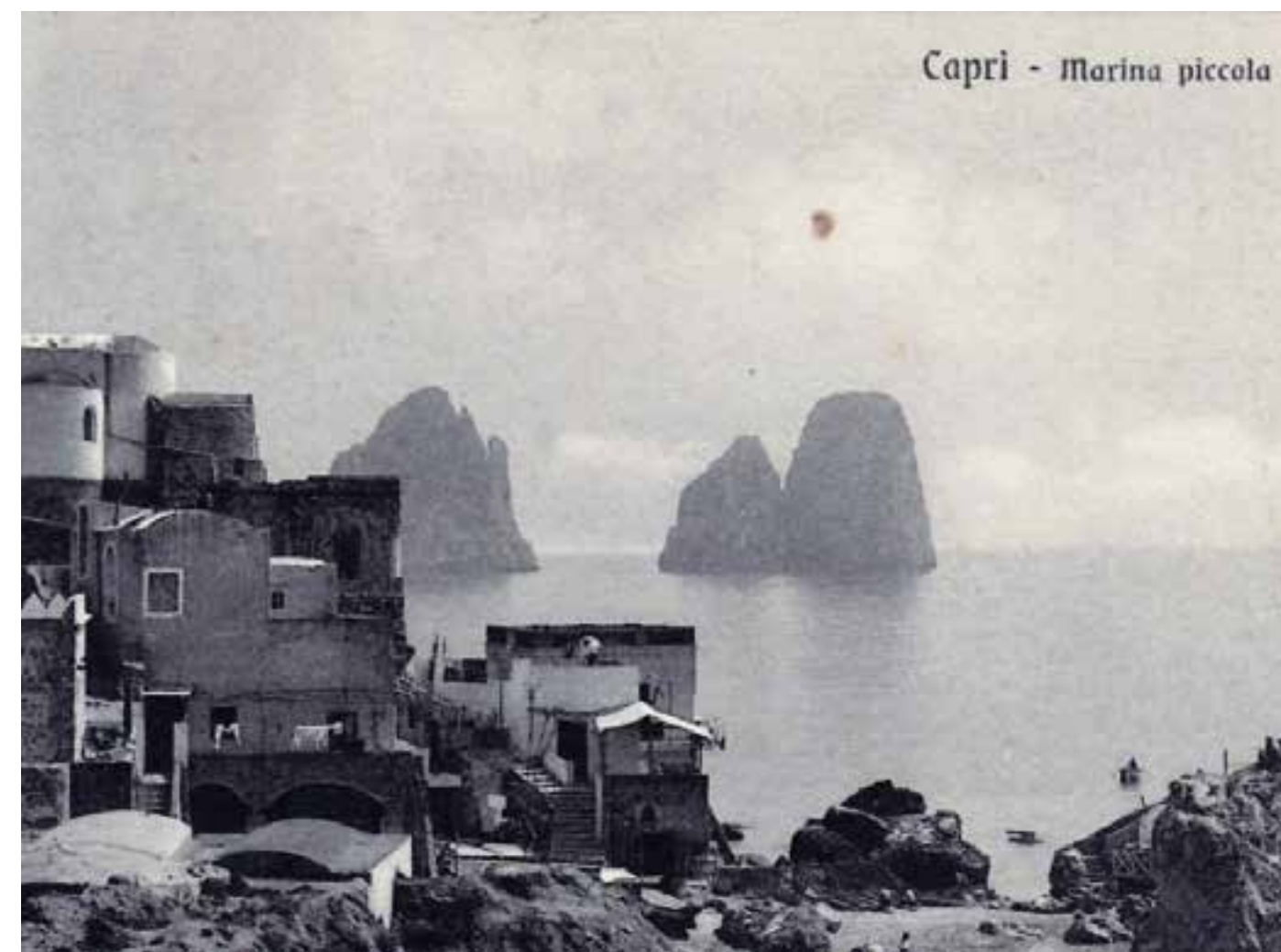
the recovery of travels, *Capri* quickly reconquered important market segments in the tourism field that, soon after, would be promoted by the fascist regime which would made the island an exclusive place of representation, with many important appearances. In the face of these new opportunities, in 1924, the resourceful and forward-looking fisherman *Vincenzo Mellino*, together with his wife *Gelsomina*, took over the business of his brother-in-law, *Giovanni Desiderio* and opened a restaurant called at first “*Da Vincenzo*”, and then “*Le Sirene*” that would make his fortune. That rather risky choice, as swimming, at the time, was exclusive prerogative of the other side of the island with its two bathing facilities, easily accessible by funicular, and several hotels, soon proved to be a success, giving a significant boost to the tourism development of *Marina Piccola*, with an enhancement of businesses on that side



con la valorizzazione delle proprietà su quel versante e la sua definitiva consacrazione. Sulla scia della notorietà raggiunta dal complesso balneare di *Mellino* sempre nel 1924 i fratelli *De Gregorio* organizzarono un primo servizio automobilistico per portare i bagnanti alla *Marina Piccola* poi garantito regolarmente con bus, a partire dal 1928, dalla società *Sippic*. In seguito arrivarono i caratteristici taxi decapottabili dalla carrozzeria multicolore a rendere più esclusivo il tragitto verso il mare. I primi frequentatori, ampliato nel 1931, furono aristocratici, intellettuali, artisti e politici di spicco, poco simpatici a quelli che frequentavano i due di *Marina Grande*, con cui si creò una sorta di competitività. Tra i più assidui i principi di *Casa Savoia* ed i loro ospiti. In pratica *Marina Piccola*, oltre ad essere un luogo di svago, divenne anche una sorta di esclusivo e discreto *buen retiro* del Regime per illustri personalità straniere, ospitate a Capri prima di importanti

and its definitive consecration. In the wake of the fame reached by the bathing facility of *Mellino* in 1924, the *De Gregorio* brothers organized the first automobile service, to drive the bathers to *Marina Piccola*, a service that would later be guaranteed regularly by bus, starting in 1928, by the company *Sippic*. Later, the characteristic convertible cabs arrived, making the trip towards the sea more exclusive, with their multi-coloured bodies. The service was expanded in 1931, and the first clients were aristocrats, intellectuals, artist and important politicians, not particularly liked by the two owners in *Marina Grande*, with which a sort of competition began. Among the most frequent customers, the princes of the *Savoy House* and their guests. Practically, *Marina Piccola*, in addition to being a place of leisure, also became a sort of exclusive and discreet retreat of the Regime for important foreign





colloqui di Stato a *Roma*, come lo rimarrà negli anni seguenti e fino ai giorni nostri, crocevia di incontri di vertice tra i suoi stabilimenti balneari su un mare d'incanto, dove la *privacy* è sempre di casa. Lo stesso *Vincenzo* riforniva la cucina del ristorante, considerato nella sua semplicità uno dei locali più caratteristici di Capri, di pesce fresco, calamari, dentici e spigole mentre la moglie *Gelsomina*, di bella presenza e sempre sorridente, in cucina, si occupava della preparazione delle sue famose pietanze che venivano servite sullo *Scoglio delle Sirene*, come gli spaghetti con pomodoro e frutti di mare, la zuppa di pesce, il fritto di triglie, calamari e "*mazzancuogli*" e la torta di mandorle tritate con cioccolato, oggi nota come *Caprese*. Ad aiutare i genitori nella gestione dell'ormai frequentatissimo complesso balneare concorrevano tutti i figli, tra cui spiccavano, per fascino e affabilità, *Margherita* e *Maria* che aprì proprio accanto al complesso originario il suo stabilimento "*Bagni da Maria*" che

personalities, hosted in *Capri* before important State meetings in *Rome*, and it would remain as such in the following years, as it is today, a crossroad of summit-level meetings between its bathing facilities in an enchanting sea, where privacy is always a key feature. *Vincenzo* himself supplied the restaurant's kitchen, considered, in its simplicity, one of the most unique places in *Capri*, with fresh seafood, squids, snappers and sea basses, while his wife *Gelsomina*, good-looking and always smiling, prepared her famous dishes, served at the *Scoglio delle Sirene*, like spaghetti with tomatoes and seafood, fish soup, fried goatfish, squids and "*mazzancuogli*" (crustaceans similar to shrimps) and the cake with chopped almonds and chocolate, today known as *Caprese*. Helping their parents in the management of the crowded bathing facility were their children: among them stood out, for charm and friendliness, *Margherita* and *Maria*, who opened her



divenne immediatamente il più accorsato dell'isola. Iniziava così l'epoca della villeggiatura estiva, fatta di bagni di mare e di sole: numerose famiglie italiane la elessero a stazione balneare, lasciando l'inverno agli stranieri. Poi, inesorabile, arrivò a spezzare l'incantesimo l'immane tragedia della Seconda Guerra Mondiale che mise in ginocchio l'economia isolana e le sue attività. In seguito all'armistizio dell'8 settembre, con l'arrivo degli americani *Capri* divenne un *Rest Camp* per aviatori in convalescenza, con la capacità di ospitarne ben 3000, fino alla fine della guerra. Gli stabilimenti balneari di *Marina Piccola* vennero così adeguati a servizio dei militari. In seguito, quando gli americani lasciarono definitivamente l'isola, l'industria turistica non era ancora del tutto decollata ma ben presto ci si rese conto che si stava avendo a che fare con un nuovo tipo di turismo basato più sulla quantità che sulla qualità. Nel 1948 morì *Vincenzo Mellino* lasciando in eredità ai figli il complesso balneare. *Maria* continuò a gestire i "*Bagni da Maria*", accanto al quale, intanto, negli anni Trenta erano già sorti "*I Bagni Internazionali*" e più tardi, nel 1950, "*La Canzone del Mare*" di

own bathing facility "*Bagni da Maria*" next to the original one, that immediately became the most famous facility in the island. And so began the age of summer vacations, made of sea and sunbathing: many Italian families elected *Capri* as seaside resort, leaving the winter season for the tourists. Then, unavoidable, the spell was broken by the tragedy of WWII, that put the island economy and activities on their knees. After the Italian armistice of September 8th, with the arrivals of the Americans *Capri* became a *Rest Camp* for recovering aviators, with a capacity of 3000, until the end of the war. So, the bathing facilities in *Marina Piccola* were readapted to the soldiers' needs. Later, when the Americans left the island, the tourism industry still hadn't taken off completely, yet it was soon realized that a new kind of tourism was on the horizon, focused more on quantity than quality. In 1948 *Vincenzo Mellino* passed away, leaving the bathing facility to his children. *Maria* continued managing "*Bagni da Maria*", next to which, in the 1930s, had already been established "*I Bagni Internazionali*" and later, in 1950, "*La Canzone del Mare*" of *Grace Fields*.

Grace Fields. Lo stabilimento "*Le Sirene*", invece, fu gestito dall'altra figlia *Margherita* con il marito *Eugenio Cosentino*. Negli Anni Cinquanta *Capri* divenne un inesauribile serbatoio per i giornali scandalistici che assecondavano la curiosità e la morbosità dei lettori, riportando le cronache mondane del momento, farcendole con quelli che oggi noi chiameremo gossip, racconti di dissolutezze, feste e festini licenziosi, o presunti tali, che finivano immancabilmente per essere dipinte come orge. L'isola faceva da contraltare alla Dolce Vita romana conservando ancora quel suo certo fascino segreto, grazie alle frequentazioni di quegli ultimi epigoni degli eccentrici personaggi, che avevano popolato negli ultimi due secoli i giorni e le notti capresi. Del resto non poteva essere altrimenti con quel via-vai di aristocratici, politici, donne fatali ma anche avventurieri e starlette del primo cinema in bianco e nero che vi si davano convegno, spesso non per prendere solo i bagni di mare. I capresi, vuoi proprio per quella forma atavica di devozione verso l'ospite, che era considerato sacro ed inviolabile, vuoi perché non potevano certo permetterselo, d'estate affollavano la spiaggia di *Marina Grande* mentre quelle di *Marina Piccola* rappresentavano il luogo più riservato dove si incontravano gli snob, le belle donne e gli altolocati. Il mito dei *Foffo* e dei *Lallo* che resisterà fino alla fine degli Anni Sessanta, celebrato dal grande Totò nel film "*L'Imperatore di Capri*". A seguito di ulteriori divisioni, dallo stabilimento balneare "*Da Vincenzo*", situato sulla destra della spiaggia, nacque "*Da Gioia*" con annesso ristorante nel segno della consolidata tradizione familiare, gestito fino al 1995 quando passò ai fratelli *Mennillo*. Oggi è un esclusivo *beach club*. È stato infatti rilevato dai fratelli David e Simon Reuben attraverso società consolidate nel settore turistico di lusso subito dopo l'operazione immobiliare di acquisto dell'Hotel La Palma e la gestione è stata affidata a Oetker Collection che vanta alti standard di ospitalità raffinata.

The establishment "*Le Sirene*", instead, was managed by *Margherita* together with her husband *Eugenio Cosentino*. In the 1950s *Capri* became an endless source for tabloids, that indulged on the readers' morbid curiosity, reporting the society news of the time, exaggerating them with what we call today gossip, tales of debauchery, alleged licentious parties that always ended-up being depicted as orgies. The island acted as an alternative to the Roman Dolce Vita, with its secret charm, thanks to the last "descendants" of those eccentric character that had inhabited the Caprese days and nights in the previous two centuries. After all, it couldn't have been otherwise with that coming and going of aristocrats, politicians, femmes fatales but also adventures and starlets of the first black-and-white cinema who gathered on the island, often non only to sunbathe. The Caprese, perhaps thanks to that atavistic form of devotion towards the guest, who was considered sacred and untouchable, or perhaps because they couldn't afford it, crowded the beach in *Marina Grande* in the summer, while the beaches in *Marina Piccola* represented a more secluded place where you could meet more snobbish people. The myth of *Foffo* and *Lallo* would resist until the end of the 1960s, celebrated by the immense Totò in "*The Emperor of Capri*". Following further divisions, starting from the bathing facility "*Da Vincenzo*", located to the right of the beach, "*Da Gioia*" and its adjoining restaurant was established, following the consolidated family tradition, whose managed lasted until 1995, when the ownership was passed to the *Mennillo* brothers. Today it is an exclusive *beach club*. Indeed, it was purchased by brothers David and Simon Reuben, through consolidated firms in the luxury tourism field, soon after the purchase of Hotel La Palma; management was entrusted to Oetker Collection, boasting high standards of refined hospitality.

Un mare
di neve
e di Sole



Tel. [+39] 0862 914507
[+39] 0862 917143
Fax [+39] 0862 916398
info@campofelice.it
www.campofelice.it

STAZIONE DI SPORT INVERNALI



Seguici su:    

URUBAMBA

propone i sapori della migliore cucina giapponese
e li esalta grazie alle tradizioni culinarie del Perù, dando poi ai sapori
tipici della cucina Nikkei una nuova identità grazie all'unione con i sapori
e i profumi dell'isola di Capri, per celebrare una cucina vivace e ricca di colori

Con il nome Urubamba si è voluto rendere omaggio al meraviglioso
territorio peruviano, in quanto è il fiume da cui fiorì la Valle dello Yucai,
culla della civiltà, dei sacri Incas.

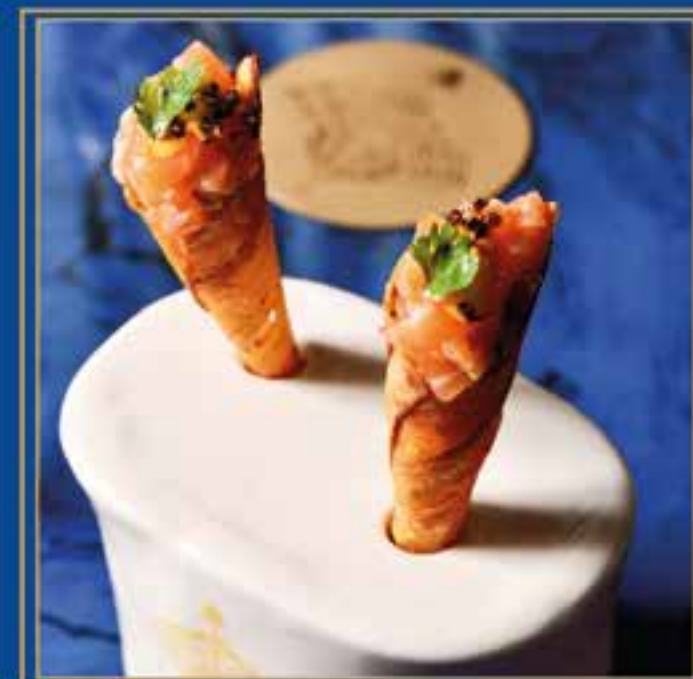
*Urubamba offers the flavors of the best Japanese cuisine and enhances
them thanks to the culinary traditions of Peru, then giving the flavors
typical of Nikkei cuisine a new identity thanks to the union with
the flavors and the scents of the island of Capri, to celebrate a lively
and colorful cuisine*

*With the naming Urubamba we wanted to pay homage to the wonderful
Peruvian territory, as it is the river from which the Yucai Valley,
the cradle of civilization, flowered of the sacred Incas.*

CAPRI

Via Sella Orta, 10/A - Capri
+39 081 3996 362

Sito Web | urubamba.it





L'Hotel de Paris Sanremo, è un incantevole e lussuoso 4 stelle affacciato sul mare di Sanremo a due passi dal Teatro Ariston e dal Casinò della Città dei Fiori. Un gioiello liberty del 1897, disegnato da Pietro Agosti, ingegnere d'avanguardia e podestà di Sanremo, padre di numerose opere matuziane tra cui la Chiesa Russa a ridosso dell'hotel e palazzo Bellevue, oggi eletto a municipio.

The Hotel de Paris Sanremo is an enchanting and luxurious 4-star establishment overlooking the sea in Sanremo, very close to the Ariston Theatre and the Casino of the City of Flowers. A liberty jewel of 1897, designed by Pietro Agosti, the avant-garde civil engineer and chief magistrate of Sanremo, the father of many works in the city among which the Russian church just before the hotel and the Bellevue Palace, today chosen as the Town Hall.



Marina di Portosole è un prestigioso porto turistico situato nella città di Sanremo, sulla splendida Riviera Ligure di Ponente, in Italia. Con la sua eleganza e il suo fascino senza tempo, è una delle destinazioni nautiche più rinomate del Mediterraneo.

Il porto offre oltre 700 posti barca, che possono ospitare imbarcazioni di varie dimensioni, fino a 90 metri di lunghezza. Le sue strutture moderne e ben attrezzate offrono servizi di alta qualità, come ormeggio sicuro, assistenza tecnica, connessione Wi-Fi, ristoranti di classe, negozi di lusso e bar alla moda.

La bellezza naturale circostante è semplicemente mozzafiato. Le acque cristalline del Mar Ligure e i panorami pittoreschi creano un ambiente idilliaco per i visitatori. Il Marina di Portosole è anche strategicamente posizionato vicino a spiagge sabbiose, luoghi di interesse storico e culturale, e offre facili accessi alle attrazioni di Sanremo.

Oltre a essere un porto turistico di prestigio, Marina di Portosole è una vivace comunità nautica che ospita eventi e regate internazionali. Gli amanti della navigazione possono immergersi in un'atmosfera entusiasmante e partecipare a una varietà di attività legate al mare.

In sintesi, Marina di Portosole è una destinazione di lusso per gli amanti del mare e delle barche. Offre un ambiente raffinato, servizi di prima classe e una posizione ideale per esplorare la splendida Sanremo e godere di tutto ciò che la Riviera Ligure ha da offrire.



studiotrisorio

contemporary art

Via Vittorio Emanuele, 44 — Capri
studiotrisorio.com

Robert Polidori, Villa del Misteri, detail #3, Pompeii, 2017