VICO Pizza&Bistrot apre a Capri (con la mixology di Manuel Paolini)

30c8bc98-7e7f-4bf5-935f-abefb82dc99b

VICO, la pizzeria che a Roma, a due passi dal Pantheon, è stata definita “la pizzeria più bella del mondo”, sbarca sull’isola più bella del mondo, nel cuore di Capri, lungo la strada che conduce alla Certosa e ai Giardini di Augusto e scende a via Krupp, a due passi dalla piazzetta e via Camerelle.

La location nel cuore di Capri

Un salotto open air, nel cuore del centro storico e della movida caprese eppure appartato in quel giardino mediterraneo un po’ vintage tra piante di banano decennali, felci, angoli fioriti ed erbe aromatiche. Anche i tavoli, gli ombrelloni, le poltrone e i divanetti, dal sapore retro, sono disegnati per VICO, ricordando gli anni ’50. La cornice infatti è la corte-giardino dell’hotel La Residenza nato proprio in quegli anni dalla storica Villa Caterina, residenza del Principe Caracciolo. E’ l’albergo della famiglia Palumbo De Angelis, storica famiglia dell'hôtellerie sull’isola, e proprietaria di VICO Roma e VICO Capri.

Oltre 40 tra camere e suite, molte con balconi con vista sui Faraglioni, e uno dei giardini d’hotel più grandi e più verdi di Capri. Qualche bagliore di luce verde arriva anche dal Cocktail Bar di VICO, il Salotto 42 in trasferta da Roma sull’isola: un gazebo in legno che si fa notare appena si arriva, con quelle bottigliere con fondo a specchio che riflettono il verde circostante creando un leggero bagliore. Verde anche il pavimento in graniglia di marmo alternata a lastre di pietra di Trani a formare un intreccio geometrico. Spicca su tutto il bancone pizzeria lungo sei metri è ricoperto da un piano in ceramica monocroma di Capodimonte fatta a mano con motivi marini. Tanto più quando il giovanissimo pizzaiolo Gennaro Lauro, nato a Torre del Greco ma formatosi da VICO a Roma, è al lavoro lì dietro, a impastare, stendere, cuocere.

In carta 17 pizze

VICO Pizza&BIstrot è quintessenza del gusto partenopeo ma in uno scenario cosmopolita e con la pizza protagonista assoluta. In **menu 17 pizze**, di tradizione e d'innovazione, e un calzone, il napoletano. Ingredienti selezionatissimi, grande attenzione all'impasto, stesura, tempi e tecniche di lievitazione, cotture diverse così come diversi i tipi di farine.

La scelta spazia dalle tradizionali, cottura al forno a legna, come le Margherita, classica e Dop, o la Piennolo e la Maialina, alle pizze in doppia cottura, prima fritta e poi al forno come la Bufala e Tartufo, fino alla fina e croccante, come la Capri Marinara. Tra le VICO's Signature, Crudo e Rucola, Quattro formaggi e un tartufo, Crunchy Diavola, Nerano. Esprime appieno la creatività dello Chef la pizza Genovese d'Estate, Cipolla di Montoro stufata, Tartare di Tonno con zest di limone e zenzero, Cacioricotta, Menta, Semi Di Papavero e Chia, Basilico Olio Evo Dop. E non solo pizza, perché la carta ha anche una piccola sezione "CUCINA" firmata sempre da Giuseppe Squillante.

Attenzione al prodotto, semplicità, creatività appena accennata. Un'offerta light e più internazionale in tutto l'arco della giornata con piccoli snack e una carta leggera (4 antipasti, 4 primi, 4 secondi) che sia pranzo che a cena gira intorno ad alcuni classici della tradizione partenopea e caprese in particolare, e leggere rivisitazioni. E allora ecco i ravioli capresi, il polpo cotto a bassa temperatura e grigliato, maionese della sua acqua, verdurine croccanti e crema di patate viola, oppure le linguine all'astice e punte di asparagi. Tra i secondi la ricciola piastrata con scarola al salto con olive, capperi e pinoli.

Mixology, Manuel Paolini dietro il bancone

Per quanto riguarda il cocktail bar e la mixology, dietro al bancone c'è Manuel Paolini, un passato al Buddha Bar e barman resident al Salotto 42 Roma e che da fine maggio, e per tutta la stagione, si trasferisce a Capri e insieme al giovanissimo Giuseppe Carrano firma una cocktail list di signature e classici che fa scegliere VICO anche solo per un aperitivo o un dopo cena miscelato, in atmosfera lounge. Interessante infatti anche la linea di liquori naturali con vermouth, bitter e amari artigianali da sorseggiare a fine pasto.

Un concept dinamico ed eclettico quello di Vico/Salotto 42 in cui gli orari si espandono e si intrecciano, così come i flussi e i volti. Ed è sempre l'ora giusta per immergersi nel giardino de La Residenza. Privé nel verde compreso dove approda chi non si vuole fare troppo vedere. 26 i cocktail e 4 i mocktail. Si comincia al bancone magari con un Nini 42 o un Summer Margarita e si finisce a notte

fonda con un Panther 42 o un Senape&Kren Martini. La Cocktail list studiata da Salotto 42 per VICO partendo da spirits di ottima qualità e ingredienti tutti naturali con molte preparazioni fatte in casa, in pairing e non con la tavola, entra stabilmente nell'offerta ed è sempre presente accanto alla ricca offerta vino con una Carta in cui è ampia anche la selezione di etichette campane, e non solo, bollicine comprese, Italia e Francia.

E c'è una Play list Vico e Salotto che cambia ritmi in funzione del numero di persone presenti e dell'atmosfera. Compilation scelte da Antonio Palumbo, patron giovane ed eclettico che ha creato anche a Capri, come a Roma, un mood rilassato ma anche un po' glam. Un tappeto sonoro che inizia con atmosfere vintage e rilassanti di una Dolce Vita caprese ormai eterna e sale con un ritmo crescente ma che ancora sta dentro i ruggenti anni '60, fino a sonorità afrosoul e chillout passando attraverso quella napoletanità internazionale che regala vibrazioni straordinarie. E quando poi a notte fonda Vico e Salotto strizzano l'occhio e l'orecchio alla dance si arriva ai remix elettronici e un beat energetico. Così da VICO, pizzeria e cocktail bar, non si andrebbe mai via, magari passando dai tavoli all'area lounge con il divano centrale che segue l'andamento di una grande fioriera quasi come fosse una spalliera e le luci basse intorno. Un indirizzo dove conta anche il servizio, curato e attento, eppure mai formale o distante così come l'isola vuole da sempre. Gioioso, rilassato. E qui i meriti vanno a Luca Schiavo e alla sua giovane squadra tutta in verde malva quasi a riprendere la cromia prevalente. Location glam ma con leggerezza disinvolta e sotto voce. Food, intrattenimento e mixology si fondono in un'esperienza che fa tanto VICO e fa tanto Capri.