

Gentleman

MF

Edizione
di lingua italiana

LE
ICONE
DEL
XXI
SECOLO

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - SUMMER 2021

SOGNO MEDITERRANEO

MEDITERRANEAN DREAM

TUTTE LE SFUMATURE E LE PROFONDITÀ DEL MARE.
PER UN'ESTATE ALLA SCOPERTA DELLE ISOLE

*A SUMMER TO EXPLORE THE ISLANDS
AND DIVE INTO THE SEA ENJOYING ALL SHADES BLUE*



ITALIAN/ENGLISH EDITION

UN MARE DI GUSTO

La cucina D'AUTORE diventa protagonista dell'estate con i piatti stellati proposti negli esclusivi hotel delle località di vacanze PIÙ AMATE

Sea & Taste. Author's cuisine is the protagonist of next summer with starred dishes in the exclusive hotels of the most beloved seaside RESORTS

Magda Mutti

FINALMENTE LA CUCINA D'AUTORE entra negli hotel di lusso, l'una trasforma l'altra in destinazione di viaggio, come risulta dal Rapporto Enogastronomico 2021 della ricercatrice Roberta Garibaldi. Le località di mare diventano così la porta d'accesso di un nuovo turismo che cerca esperienze memorabili di tavole, vino e paesaggi. *Gentleman* suggerisce la wish list dell'estate.

SARDEGNA

Debutta nella marina naturalistica di Tavolara (Olbia) il **Resort Puntaldia** del Gruppo Baglioni e il suo **Gusto** animato da **Claudio Sadler**, sbarcato dall'omonimo locale stellato milanese per dare vita alla proposta food, con piatti di successo e tradizione isolana, in stile contemporaneo: tra le proposte, riso con alga spirulina, spaghetti all'aragosta, fregola allo zafferano e ragù di polpo, triglia ripiena di baccalà, le paste ripiene lorighittas fililindeu e il porceddu. Alla lounge Ferrari, le bollicine si degustano con finger food: riso giallo da passeggio e arancine di riso nero dal cuore d'uovo, piselli e mortadella. Al **Grand Hotel Poltu Quatu**, invece, un borgo di pescatori con camere e ville affacciato su La Maddalena e un approdo in un fiordo con piazzetta chic, da quest'anno c'è il Caviar Bar con vini e Vodka Experience, un ristorante romantico sulla pedana marina serve plateau con trionfi di crudi e di crostacei. **Denis Mulè** dirige tutti i punti ristoro, ma il suo palcoscenico è il **Tanit Fine Restaurant** dove propone gnocchi dorati, emulsionati da crema di pecorino e cozze, e il maialino al finocchietto selvatico. In cartellone, guest chef stellati e neo laureati ai Corsi Gambero Rosso.

SICILIA

Villa Igiea, dimora Art nouveau appartenuta alla famiglia Florio, entra nella costellazione Rocco Forte Hotels e, dopo

AUTHOR'S CUISINE IS FINALLY entering luxury hotels, as shown in the 2021 Report on Italian Food and Wine Tourism by researcher Roberta Garibaldi, revealing that once again enogastronomy is a relevant component in Italian travel choices. The seaside resorts are the gateway to a new tourism that seeks memorable experiences of food, wine and landscapes. *Gentleman* suggests this summer wish list.

SARDINIA

Resort Puntaldia, of Baglioni Group, makes its debut in the sea sanctuary of Tavolara (Olbia) with the **Gusto** restaurant by **Claudio Sadler**, who landed here from his homonymous starred restaurant in Milan to give life to his new food proposal with successful dishes merging island traditions and a contemporary style: rice with spirulina algae, spaghetti with lobster, fregola with saffron and octopus ragout, mullet stuffed with cod, lorighittas fililindeu stuffed pasta and porceddu. Lounge Ferrari offers sparkling wine with finger food, yellow rice, black rice balls with an egg core, peas and mortadella.

The **Grand Hotel Poltu Quatu** is a fishing village with rooms and villas overlooking La Maddalena, and a landing place in a fjord with an elegant little square where from this year Caviar Bar proposes wines, while Vodka Experience, a romantic restaurant on the marine platform, serves triumphs of raw fish and crustaceans. **Denis Mulè** manages all these premises, but his own stage is the **Tanit**



Tortelli al pecorino e basilico siciliano con gambero di Mazara e pomodoro Pachino dello chef Roberto Toro del Timeo di Taormina (sopra). Sotto, Claudio Sadler, triglia farcita di stoccafisso con salsa livornese proposta al Resort Puntaldia (Baglioni) di Tavolara, in Sardegna.

Tortelli with pecorino, Sicilian basil, Mazara shrimp and Pachino tomatoes by chef Roberto Toro, from Timeo in Taormina (above). Below, Claudio Sadler, and stockfish stuffed mullet with Livorno sauce, proposed at Resort Puntaldia (Baglioni) in Tavolara, Sardinia.





Sopra, Villa Igiea a Palermo dove la cucina è affidata a Fulvio Pierangelini. Sotto, lo chef Cristoforo Trapani e il suo piccione di Laura Peri e caviale osetra, cime di rapa e colatura d'alici, presente nel menù al ristorante Magnolia, all'interno del Byron a Forte dei Marmi.

Above, Villa Igiea in Palermo. Here the cuisine is entrusted to Fulvio Pierangelini. Below, chef Cristoforo Trapani and his Laura Peri's pigeon with osetra caviar, turnip tops and anchovy colatura, in the menu of restaurant Magnolia of Hotel Byron in Forte dei Marmi, below right.





Lo chef Giuseppe Stanzione del ristorante Il Glicine dell'Hotel Santa Caterina ad Amalfi, dimora liberty e glam dai piatti culto. A destra, il suo dessert premiato, Bufala e il lampono, gioco di diverse consistenze tra la frutta e il formaggio.

Chef Giuseppe Stanzione of Il Glicine restaurant at Hotel Santa Caterina in Amalfi (in the photo in the center). On the right, his award-winning dessert: buffalo and raspberry, a game of different textures between fruit and cheese.

un meticoloso restyling, eccola restituita alla città di Palermo: ospitalità a 5 stelle e cucina affidata a **Fulvio Pierangelini** chef umanista capace di trasmettere identità diverse ai ristoranti che supervisiona. Non lontano da Sciacca, invece, nel **Verdura Resort**, altro anello Rocco Forte, i menù de **La Zagara** sono un inno alla libertà degli ingredienti del territorio: piatti emblematici le tartare di mare, la spigola con vongole e scarola, o il dentice con finocchi e agrumi. A Palermo lo chef riprende l'opulenta cucina dei Monsù, i cuochi dei nobili, ma con tratti più leggeri e senza tradirne la fisionomia: timballi (di anelletti al ragù di scampi), ravioli (alla Norma), biancomangiare (alla mandorla con sorbetto di gelso). Si rialza il sipario anche al **San Domenico Palace** di Taormina, new entry del Gruppo Four Seasons, struttura tra le più belle, ex convento del XIV secolo, dal lussureggiante giardino. Il ristorante gourmet **Principe Cerami**, 2 stelle, è nelle mani di **Massimo Mantarro**, dotato di talento compositivo: cannellone di mozzarella di bufala su arcobaleno di pomodorini e centrifuga di pomodoro nero, arancino di patate siracusane, ricotta, zucchine quarantine e tartufo. A Taormina domina l'Arte, il **Timeo** (Gruppo Belmond) dedica il ristorante stellato al paesaggista berlinese **Otto Geleng**; **Roberto Toro** ne è lo chef: solo 8 tavoli in terrazza tra bouganvillee. Specialità: risotto, seppia, tenerumi (foglie di zuccina) e lime; triglia con lardo, finocchio e arselles. In giardino, la colazione è live, la station che sforna

Fine Restaurant, where he proposes golden gnocchi with pecorino cream and mussels, as well as suckling pig with wild fennel. Starred guest chefs and new graduates from the **Gambero Rosso** courses are on the bill.

SICILY

Villa Igiea, an Art Nouveau mansion that belonged to the Florio family, enters the Rocco Forte Hotels group. After a meticulous restyling, it was given back to the city of Palermo: 5-starred hospitality and cuisine entrusted to **Fulvio Pierangelini**, humanist chef capable of giving different identities to the restaurants he manages. Not far from Sciacca, in the **Verdura Resort**, another Rocco Forte jewel, the **Zagara** menus are a hymn to local ingredients: emblematic dishes are the range of sea tartare, the sea bass with clams and escarole, or the red snapper with fennel and citrus. In Palermo, the chef inherits the opulence of the Monsù – the cooks in noble families – but with lighter features: timbales of anelletti with prawn ragout, Normastyle ravioli, almond biancomangiare with mulberry sorbet. Also **San Domenico Palace** in Taormina is opening again: the new entry of the Four Seasons Group, it boasts one of the most beautiful structures, a former convent from the 14th century. The 2-starred **Principe Cerami** gourmet restaurant is in the hands of **Massimo Mantarro**, gifted with compositional talent: buffalo mozzarella cannelloni on a rainbow of cherry tomatoes and centrifuge of black tomato, arancino of Syracusan potatoes, ricotta, quarantine zucchini and truffle. Art dominates in Taormina, where **Timeo** (Belmond Group) dedicates its starred restaurant to the Berlin landscape architect **Otto Geleng**. **Roberto Toro** is the chef: only 8 tables on the terrace among bougainvillee.



Denis Mulè, chef del Tanit Fine Restaurant che dirige tutti i punti di ristoro del Grand Hotel Poltu Quatu a La Maddalena in Sardegna. A destra, i suoi scenografici dumpling di pasta all'uovo farciti di rombo e crema di porro.

Denis Mulè, the chef of Tanit Fine Restaurant. He manages all the food and wine premises of Grand Hotel Poltu Quatu in La Maddalena, Sardinia. On the right, his scenography egg pasta dumpling stuffed with turbot and leek cream.

baguette e croissant con granita. Altre opzioni chic, picnic, cinema e Champagne in spiaggia.

VERSILIA

Nel cuore di Forte dei Marmi, e nel motore del **Byron**, novecentesca villa 5 stelle luxury, **Cristoforo Trapani** crea sortilegi culinari. Al **Magnolia**, a bordo piscina, va in onda il suo fine dining, adora la pasta e ne propone l'affondo dall'antipasto al dessert, gradito shock. Tra gli imperdibili, lo Spaghettono di Gragnano affumicato condito da cannolicchi, ostriche e alga, e i «bottoni» ripieni di muggine, sugo con bottarga, ricci e lime. Quest'anno le colazioni si allargano e allungano dalla zona lounge alla terrazza frontemare.

COSTIERA

La cornucopia abita al **Caruso** di Ravello, stella della catena alberghiera Belmond con l'infinity più panoramica del Mediterraneo. Lì si esprime **Mimmo Di Raffaele**, chef executive del ristorante **Belvedere**: linguine di pasta Gentile alla colatura di alici di Cetara, maialino dei Monti Lattari e purea di mela Annurca, sfogliatelle «dolce far niente». Per stare vicini al fenomeno sono disponibili due tavoli extra, sotto la cucina. Particolarità: verdure disidratate, sushio napoletano (crudo di pesce e frutta). E un Krug table con percorso guidato da bubble.

Rimanendo in Costiera, ecco **Peppe Stanzione** ovunque va accende stelle, come al **Glicine** del **Santa Caterina** di Amalfi della famiglia Gambardella, dimora liberty e glam dai piatti culto: cocktail di gambero rosso con un ketchup

lea. Specialties: risotto with cuttlefish, tenerumi (courgette leave) and lime; mullet with lard, fennel and clams. In the garden, for breakfast, baguettes and croissants for granitas are fresh from the oven. Among the other proposals: chic picnic, and cinema&Champagne on the beach.

VERSILIA

In the heart of Forte dei Marmi, **Cristoforo Trapani** creates food spells at **Hotel Byron**, a twentieth century 5-starred luxury villa. His end dining is on at the poolside of the **Magnolia** restaurant. He loves pasta and proposes it from appetizers to desserts, a welcomed shock. Smoked Gragnano spaghetti with razor clams, oysters and seaweed is one of his unmissable dishes, like the bottoni stuffed with mullet, and a sauce of bottarga, sea urchins and lime.

AMALFI COSTIERA

Abundance dwells at **Caruso** in Ravello, the star of the Belmond hotel chain. This is the reign of **Mimmo Di Raffaele**, executive chef of **Belvedere** restaurant, secular god of Costiera flavours: Gentile pasta linguine with Cetara anchovy sauce, suckling pig from Lattari mountains and Annurca apple puree. Amongst the special proposals: dehydrated vegetables, Neapolitan susbio (raw fish and fruit). And a Krug



Davide Bisetto guida il ristorante Oro del Belmond Cipriani a Venezia. Per far fronte al momento s'è inventato il ristorante one table, un tavolo da 2 a 6 persone. Il suo menù è unboxing, decide lui secondo quello che offre di fresco il mercato.

Davide Bisetto guides Belmond Cipriani's Oro restaurant in Venice. To cope with the hard times, he invented the one table restaurant, a table for 2 to 6 people. His menu is unboxing, that is reflecting his daily shopping at the market.

di pomodorini del piennolo e curcuma, tagliatella di seppia con cetriolo, avocado e limone amalfitano. Lo hanno richiesto anche all'hotel Claridge di Londra, per le sue mirabili paste e pizza.

Un altro indirizzo è il **J.K. Place Capri**, 5 stelle su Marina Grande: **Andrea Cimino** è il nuovo chef a cui tocca conquistare i palati di questa estate. Sarà una cucina territoriale. Piatto esemplare: gli spaghetti Gentile tiepidi, mantecatura all'olio di finocchietto, coriandolo e jus di pomodoro, peperone verde, lime, cipollotto e coriandolo. Varietà di tartare di scampi.

VENEZIA

Davide Bisetto guida l'Oro del **Belmond Cipriani**, bistellato in Francia e stelle anche qui. Per far fronte al momento s'è inventato il ristorante one table, un tavolo da 2 a 6 persone, e per questa stagione triplicherà. Come consuetudine, il menù è unboxing: decide lui secondo mercato. Piatti signature: l'asparago dipinto che sembra una murrina e Fra' Branzino, cotto nell'argilla. Per i 1600 anni di Venezia, ecco nuovi concept: il tavolo del Doge (ricette del '700 rielaborate); breakfast in giardino con banco frutta come al mercato di Rialto e la credenza delle torte. L'aperitivo è affidato a un bacarista per i chicchetti e a Walter Bolzonella per i cocktail. **G**

table with a guided sparkling tour. **Pepe Stanzione** lights up stars wherever he goes, as demonstrated by the restaurant he manages now, the **Glicine** of **Santa Caterina** di Amalfi, belonging to the Gambardella family: red shrimp cocktail with piennolo cherry tomato ketchup and turmeric, cuttlefish noodles with cucumber, avocado and lemon from Amalfi. He was also requested by the Claridge hotel in London, for his wonderful pastas and pizza. Another address is the **J.K. Place Capri**, a 5-star mansion on Marina Grande: here the new chef **Andrea Cimino** aims at conquering guests' taste this summer. His is a local cuisine, as demonstrated by the warm Spaghettoni Gentile, creamed with fennel oil and tomato jus, green pepper, lime, spring onion and coriander.

VENEZIA

Davide Bisetto leads Oro of **Belmond Cipriani**, two-starred in France and starred also in Italy. To cope with the hard times, he invented the «one table restaurant», a table for 2 to 6 people, and for this season he will triple the proposal, with adequate spacing. As usual the menu is unboxing, that is reflecting his daily shopping at the market. Signature dishes: the painted asparagus looking like a murrina and Fra' Branzino, sea bass cooked in clay. Furthermore, for the 1600 years of Venice, he proposes new concepts: the Doge table (revised 18th century recipes); breakfast in the garden with fruit stand as in Rialto market and the sideboard of cakes. Aperitif is entrusted to a bacarista for the chicchetti (the local finger food for aperitif) and to Walter Bolzonella for cocktails. **G**