

Lo chef del ristorante «Rendez-Vous» svela le sue passioni e la cucina isolana

Mazzone: «La caprese è nata al Quisisana La creò Marinetti»

Quella originale è con il fiordilatte

Stefano Mazzone, come si guarda il mondo della ristorazione dalla cucina del Rendez-Vous del Quisisana, l'albergo di Capri per definizione?

«In questa congiuntura economica noto il ritorno al classico e all'italianità. E in questo noi siamo privilegiati perché il Quisisana è appunto un classico».

Come definirebbe la sua cucina?

«Classica e moderna allo stesso tempo. Classica perché buona parte delle nostre ricette sono classiche. Però le interpretiamo, senza abusi, secondo i canoni del 2014».

Il primo papocchio in cucina?

«Alla fine della seconda media. Erano delle graffette».

Da ragazzo ha iniziato a girare il mondo. Qual è stata l'esperienza più significativa per la sua formazione?

«Quella da Gualtiero Marchesi, ma anche quella da Heinz Beck».

Genitori della Sicilia, nato in Veneto. Cosa c'è di queste due terre nella sua cucina?

«La testa è al Nord, il cuore profondamente al Sud».

È vero quel che molti sostengono e cioè che la cucina gourmet mal si adatta all'atmosfera di Capri?

«Capri è la sublimazione della cucina mediterranea e anche della disinvoltura gastronomica».

Quale piatto esprime meglio l'atmosfera, i colori e i profumi dell'isola?

«Tra quelli che faccio io, il pane e pomodoro».

Migliore piatto mai realizzato finora?

«Forse proprio questo».

Il piatto che ha in mente, ma che ancora non riesce a mettere completamente a punto?

«In assoluto la pizza che i francesi servono nei ristoranti gourmet e che noi non onoriamo abbastanza».

Quale dote è necessaria nei collaboratori?

«La disponibilità».

Cosa suggerisce a chi magari non entra al Rendez-Vous perché spaventato dal mito dell'albergo?

«Il lusso di oggi è un lusso discreto. Nessun timore. La nostra cucina lo dimostra».

Dal tipo di ordinazione riesce a capire la nazionalità del cliente che siede a tavola?

«Molto spesso sì».

Faccia qualche esempio.

«La pasta è praticamente sparita, a torto, dalla tavola degli italiani; gli americani invece non consumano mai coniglio e pol-

po, per loro sono del tabù».

Quando sente il termine caprese istintivamente pensa all'insalata o alla torta?

«D'istinto penso all'insalata».

L'insalata: con mozzarella o fiordilatte?

«Assolutamente col fiordilatte. La caprese è nata al Quisisana nel 1926 con l'arrivo di Marinetti e dei futuristi. Fu un atto di ribellione contro pesantezza della cucina dell'epoca».

Che rapporto ha col crudo di mare?

«Ottimo, lo adoro».

L'ingrediente irrinunciabile nella sua cucina?

«Olio extravergine e pomodoro».

L'ingrediente che non comparirà mai nei suoi piatti?

«Gli insetti».

Un piatto di un suo collega campano che l'ha colpita particolarmente?

«Un tagliolino al limone preparato da Andrea Migliaccio al Capri Palace».

Cosa mangia Stefano Mazzone?

«Spesso il pesce crudo e poi la pasta».

Migliore pesce per l'acqua pazza?

«La pezzogna».

Migliore pesce per la frittura?

«Non adoro il pesce fritto. Comunque le alici».

Migliore pesce per la brace?

«Pancetta di ricciola».

Radicchio o scarola riccia?

«Scarola».

Lo dice solo perché lavora a Capri?

«Onestamente l'ho scoperta proprio a Capri».

Come la prepara?

«Con capperi e olive e un'acciuga».

Ortaggio preferito?

«Pomodoro a parte, melanzane».

Che accompagnamento propone per le ostriche?

«Solitamente burro salato e aceto di Cesare Giacomone».

Pizza preferita?

«La Margherita di Franco Pepe».

Dolce napoletano classico preferito?

«Il babà».

