

TRATTORIA MODERNA

PHOTO: MATTEO MIGLIOZZI



Capoliveri, si sa, è un gioiello. Visitate il centro storico e in ogni angolo vi sembrerà di tornare indietro, soprattutto in occasione della Festa dell'Uva ad ottobre, quando i "paesani", proporranno in ogni quartiere un'ambientazione storica, dal Medioevo alla metà del '900, con costumi d'epoca tirati fuori dai bauli delle nonne. Proprio nella bellissima piazzetta nel cuore di Capoliveri c'è Matteo che nella sua "Trattoria Moderna" ha coniugato, appunto, la tradizione con il "nuovo". Belli gli interni con quel che di "vecchia macelleria", pulita ed ordinata, che ci fa tornare agli "artigiani" del cibo quando il pesce lo sceglievate nelle ceste del pescatore, la carne sapevi dove la macellavano, le uova le portavano dalle campagne, insieme ai polli ed ai conigli, le donne che scendevano dalle colline a dorso d'asino. Da Matteo vi stupirete ricordando quei sapori. Quel che è diverso è la preparazione dei piatti, gli accostamenti che svirgolano dalla tradizione per tentare nuove vie. E si sa il cambiamento fa parte del ciclo naturale della vita. Memorabile l'antipasto di gamberi rossi su burrata e perle di salmone o i paccheri al battuto di frutti di mare e pinoli: un incontro di colori e sapori. Ed ancora filetto di ricciola al tartufo, riso venere con ostriche e gamberi crudi, ravioli di lampuga con crema di granchio e mozzarella di bufala. Per chi ama la carne e le verdure non mancano le proposte. Il pane fatto in casa con farine pregiate e integrali con lievito madre. Dolci: cremosi come il "tiramisu" di nome e di fatto, la crème brûlée dalla ricetta originale francese ed altri peccati di gola. Vini, delle migliori marche, abbinati con cura. Ampia selezione di etichette importanti, italiane e straniere.

Capoliveri, as we know, is a gem. Visit the historic centre and in every corner it will seem like going back in time, especially on the occasion of the Grape

Festival in October, when the "villagers" organise an historical setting in every neighbourhood, from the Middle Ages to the mid-1900s, with vintage costumes pulled out of grandmothers' trunks. Right in the beautiful little square in the heart of Capoliveri you will find Matteo who, in his "Trattoria Moderna" has conjugated the tradition with the "new". Beautiful interiors with a sense that of "old butcher's shop", clean and tidy, which makes us go back to the "artisans" of food, when fish was chosen from the fisherman's baskets, when you knew where meat was butchered, the eggs coming from the countryside, along with the chickens and rabbits, the women coming down from the hills on the back of a donkey. At Matteo's you will be amazed, remembering those flavours. What is different is the preparation of the dishes, the combinations that deviate from tradition to try new ways. The appetiser of red prawns on burrata and salmon pearls or paccheri pasta with seafood and pine nuts is memorable: a combination of colours and flavours. And again fillet of amberjack with truffles, venere rice with oysters and raw prawns, lampuga ravioli with crab cream and buffalo mozzarella. For those who love meat and vegetables there is no lack of choice. Homemade bread with fine and wholemeal flour with sourdough. Desserts: creamy like the "tiramisu" in name and in fact, the crème brûlée from the original French recipe and other gluttony sins. Wines, from the

best labels and carefully matched. Large selection of reds, whites and bubbles.

Capoliveri, das ist allseits bekannt, ist ein besonderes Juwel. Besuchen Sie das historische Zentrum und an jeder Ecke haben Sie das Gefühl, dass Sie in die Vergangenheit zurückversetzt werden, besonders während des Traubenfestes im Oktober. Auf dem wunderschönen Platz im Herzen von Capoliveri finden Sie Matteo, der in seiner "Trattoria Moderna" tatsächlich die Tradition mit dem "Neuen" vereint hat. Die Innenräume sind wundervoll in einer "alten Metzgerei" gelegen, sauber und ordentlich, was uns zurück zur Tradition der kulinarischen "Handwerkskunst" führt, als man den Fisch noch direkt aus den Körben der Fischer ausgesucht hat, das Fleisch, von dem man wusste, wo es geschlachtet wurde, die Eier, die man vom Bauernhof holte, ebenso wie die Hühner und Kaninchen und die Frauen, die auf dem Rücken eines Esels aus den Bergen herunterkamen. Sie werden erstaunt sein, wie gut Sie sich an diese besonderen Aromen erinnern können. Ein unvergessliches Erlebnis ist der Aperitif aus roten Garnelen auf Burrata- und Lachsperlen oder Paccheri mit verquirlten Meeresfrüchten und Pinienkernen, eine Begegnung von Farben und Aromen. Und als weiteres: Ricciola-Filet mit Trüffel, Venusreis mit Austern und rohen Garnelen, Ravioli mit Krabbencreme und Büffelmozzarella. Hausgemachtes Brot aus feinem Mehl und Vollkornbrot aus Sauerteig. Desserts: Cremige Varianten, wie das "Tiramisu" vom Namen her und auch in der praktischen Umsetzung, die Creme Brulee nach dem original französischen Rezept und einige andere sündhafte Verlockungen. Weine der besten Prädikate und mit Sorgfalt abgestimmt. Große Auswahl an Rot- und Weißweinen, sowie Schaumweine.



