

Ristorante Capo Nord alla Fenicia di Marciana Marina



foto ©Federico Serradimigni

Fenicia, un nome che profuma di miti e naviganti, una spiaggia di ghiaie levigate dal mare che diventa trasparente con lo scirocco e s'infuria con il maestrale a lambire le radici della Torre. Le mura merlate si confondono con lo scoglio d'oro e di granito da dove dominano il golfo di quella che si chiamava la Marina di Marciana. Quattro case intrepide, che spuntavano dalle vigne, i cantieri navali sulle spiagge piene di gozzi, e metri e metri di reti messe ad asciugare dai pescatori. L'andirivieni dei muli che arrivavano dalle campagne d'intorno scandendo il tempo delle vendemmie. I leudi sonnacchiavano con le belle vele coraggiose in attesa di essere caricati per affrontare il viaggio verso le terre liguri, sarde o toscane.

Negli anni '50, l'andirivieni intorno alla Fenicia era diventato quello dei primi turisti, attratti dalla trasparenza del mare che dava la mano scogliosa alla più piccola Fenicetta. I primi ombrelloni, la prima pista da ballo sul mare, i bikini e i jukebox degli anni '60, un mondo nuovo con tanti "stranie-

ri" che diventavano ospiti ed amici di quel paesino calmo e accogliente.

Capo Nord è sempre stato una tappa obbligata, un ristoro sicuro, con il passare degli anni sempre più raffinato, fino a diventare uno dei ristoranti più quotati di Marciana Marina con Attilio Adriani e il figlio Tommaso che rappresenta la terza generazione. Il tramonto te lo servono sul piatto, l'acqua chiara della spiaggia la vedi nelle trasparenze del calice di vino, il profumo buono del salmastro si confonde con quello del pesce profumato, assolutamente fresco, per la solida collaborazione con le cooperative dei pescatori locali. Seduti ai bei tavoli sulla terrazza sembra di stare su una zattera che naviga in quel paesaggio di cristallo. Il mare lo tocchi e lo gusti grazie alla destrezza dello chef Daniele Ricciardi. Così diventa un antipasto la razza in court bouillon, nascosta da spuma di patate e colori a olio; il dentice locale si accompagna ai carciofi arrosto e in crema con riduzione di vermentino dell'Elba; le triglie servite come sfogliatella

ripiena di gambero rosa, con crema di cavolfiore e salsa rossa. Ed ancora: cappelletti all'uovo ripieni di burrata e patate, bisque e crudo di scampi, menta e capperi; spaghetti Mancini al ragù di polpo alla maniera di mamma Fillide, perché Fillide, la mamma di Attilio, va ricordata e non solo in cucina. Lei che ha conosciuto la Marina di Marciana e i leudi, il boom economico e la moda degli chef stellati, il turismo schietto e i nomi del jet set, rappresenta quella continuità fra passato e presente che è indispensabile per fare di un mestiere un'arte.

CAPO NORD ALLA FENICIA

IFenicia, a name that smells of myths and sailors, a beach of pebbles smoothed by the sea that is transparent in the sirocco and rages with the mistral that licks at the roots of the Tower, a piece of Renaissance in front of you that defended its inhabitants from the pirates. The walls with its battlements blend with the gold, granite rock and from there they dominate the bay of Marciana Marina.

Tourism in the 50s developed rapidly around the Tower and the Fenicia beach with the first umbrellas, the first dance floor beside the sea, bikinis and jukeboxes from the 60s. Capo Nord has always been an obligatory stop, open to all, guaranteed refreshment and then with the passing of years, it has become more and more refined, to now be considered one of the most popular restaurants in Marciana Marina. They serve you the sunset on your plate, you can see the clear water from the beach reflected in your wine glass, the brine mixing with the smell of freshly cooked fish. Sitting at the beautiful tables on the terrace, you seem to be on a raft sailing in that crystal landscape. You touch the sea and you taste it, thanks to skill of the chef, Daniele Ricciardi. So the ray fish in court bouillon hidden by a potato foam becomes the starter: the local bream is accompanied with roast artichokes and in a cream of a reduction of Elba Vermentino; the mullet are served with a fine pastry filled with pink shrimps, cauliflower cream and red sauce. Also, cappelletti filled with burrata and potato, bisque and raw scampi, mint and capers, Mancini spa-

ghetti with octopus sauce like Fillide used to make it, because Fillide, Attilio's mother, is remembered not only in the kitchen. She remembered the days of Marciana Marina and the leudi, the economic boom and the fashion of chefs with stars, genuine tourism and the names of the jet set, she represents continuity between past and present, essential to make a job an art.



Località La Fenicia
 Marciana Marina
 Tel. +39 0565 996983
www.ristorantecapnord.it

