



ESSENZA DELLA CAPRI DI UN TEMPO

the essence of capri of the past

testo: **MARIELLA ACCARDO**

Nato nel 1948, il ristorante Da Giorgio è tra i più rinomati dell'isola. Grazie alla sua cucina tipica, fatta di ingredienti semplici e gustosi, e alla vista mozzafiato a ridosso del Golfo di Napoli, il locale si caratterizza di un'atmosfera incredibilmente speciale. A due passi dalla famosa Piazzetta, Da Giorgio è una tappa irrinunciabile se si ha voglia di soddisfare il palato attraverso i veri sapori capresi. Linguine allo scorfano, scialatielli con gamberoni, pesce al sale, pezzogna maison, grigliate miste di pesce, sono solo alcune delle specialità proposte.

Da Annamaria e Sergio Desiderio le aspettative sono sempre soddisfatte dalla qualità e dall'accoglienza. Lo chef Gianluca Peranio, che da cinque anni ormai affianca i proprietari della struttura, conserva la vena dome-

Established in 1948, the restaurant Da Giorgio is among one of the most renowned on the island. Thanks to its typical cooking, made from simple and tasty ingredients, and the near at hand breathtaking view of the Gulf of Naples, the place is characterized by an incredibly special atmosphere. Close to the famous Piazzetta, Da Giorgio is a necessary stop if you would like to satisfy your appetite with the true flavours of Capri. Linguine with scorpion-fish, scialatielli with king prawns, salted fish, pezzogna of the house, mixed grill of fish, are some of the specialties suggested. From Annamaria and Sergio Desiderio expectations are always satisfied with quality and with a warm welcome. The chef Gianluca Peranio, who for five years now is at the restaurant owner's side, preserves the idea of homemade



stica ai fornelli, unico leit motiv del percorso culinario del ristorante.

Come si propone il vostro modello di cucina?

"Da noi vincono la qualità e la semplicità dei prodotti, campani doc e mediterranei. Qui cuciniamo 'alla spicciolata', tutto si realizza al momento in base alle richieste dei nostri clienti – spiega la signora Annamaria, che ci accoglie con in mano le foto dei suoi genitori, tra i primi ristoratori sull'isola azzurra – ci avvaliamo della collaborazione dei nostri figli per tramandare di generazione in generazione quello che mio padre e mia madre hanno costruito per noi".

Insomma, la famiglia diventa azienda.

"Vede, qui non si tratta semplicemente di fare imprenditoria, stiamo parlando di amore puro. Chi viene a trovarci sa di avere la possibilità di respirare aria di casa. In cucina, quando prepariamo una pietanza, sento ancora l'energia di nostra madre e la passione che metteva nel proporre i piatti. A lei dobbiamo molto, donna del Nord che ha saputo rimboccarsi le maniche e che con umiltà ha tirato su quest'attività, imparando i segreti del mestiere e trasmettendoli a noi".

Come una sorta di magia della tradizione che si ripete tra i fornelli?

"Impegnare la propria famiglia in cucina è un marchio di fabbrica. In un'epoca in cui spesso si lavora in velocità e poco di cuore, bisogna fare la differenza. Il clima familiare che c'è da noi è imbattibile, se poi ci si mette la genuinità dei prodotti allora il gioco è fatto.

Pomodori ciliegini di prima scelta, odori freschi e olio nostrano sono solo alcuni degli ingredienti del nostro 'made in family'. Il tutto accompagnato da un'ampia scelta tra oltre 500 etichette dei migliori vini italiani selezionati con cura e passione da Sergio stesso".

Una scelta, quella di Annamaria e Sergio, che vede il suo splendore sulla terrazza del locale, completata anche attraverso l'attività alberghiera vicina al ristorante.

"In assoluta continuità con l'ospitalità a tavola, cerchiamo di far rivivere l'essenza della Capri d'un tempo, quella dei nostri genitori appunto, anche all'interno delle stanze della residenza d'hotel, per una esperienza isolana a trecentosessanta gradi".

cooking, the only person dominating the culinary path of the restaurant.

How is your way of cooking determined?

"In our restaurant quality and the simplicity of the products are the winning factors, Campania doc and Mediterranean products. Here we cook 'a little at a time', everything is made at the moment based on our customers requests – explains Mrs. Annamaria, who welcomes us with a picture of her parents in her hand, among the first restaurant owners on the blue island – we hope that our children will help us to hand down from generation to generation that which my father and my mother built for us".

In short, the family has become a company.

"You see, it is not simply about being a business owner, we are talking about pure love. Whoever comes to visit us knows that they have the opportunity to feel like they are right at home. In the kitchen, when we prepare our dishes, I can still feel our mother and the passion she had when she suggested the dishes. We owe her a lot, a woman from the north of Italy who knew how to roll up her sleeves and with humility made this business what it is today, learning the secrets of the trade and passing them on to us".

Like a kind of usual magic that repeats itself in the kitchen?

"Keeping the family busy in the kitchen is a trademark. In a time in which one usually works quickly and without putting one's heart into one's work, we must make a difference.

The family atmosphere that is here in the restaurant is unbeatable, if we then add the genuine products that we use then we have got it made. First-choice cherry tomatoes, fresh herbs and our own oil are only some of the ingredients of our 'made in family'. Everything accompanied by a large selection of more than 500 of the best Italian wines chosen with care and passion by Sergio himself".

A choice, that of Annamaria and Sergio, that sees the beauty of their place on the terrace of their restaurant, also complete with the hotel business that they have close to the restaurant.

"In absolute continuity with the hospitality we offer at our restaurant, we try to help our guests relive the essence that was Capri long ago, the Capri of our parents, even inside the rooms of the hotel residence, for a complete island experience at three hundred and sixty degrees".



Gianluca Perano, executive chef del ristorante "Da Giorgio".