



## Il Quisisana a Capri: non chiamatelo semplicemente hotel

**Alla scoperta di una Istituzione dell'isola.  
Raffinatezza, accudimento e passione creativa del  
Quisisana, si esprimono in ogni ambito:  
dall'ospitalità alla cucina dello chef Stefano Mazzone  
fino al Quisi bar e al Krug Lounge, luogo di relax  
dove il barman Paolo Ruggiero ha accolto artisti e  
personaggi di fama mondiale.**



L'ingresso del Quisisana di Capri.

Ci si ritrova dinanzi un proscenio di natura, fermento culturale, turismo a tratti modaiolo ad altri più "sentito" in questa isola azzurra. Quell'isola con i faraglioni che sembrano sfidare il cielo, laddove il confine tra il blu intenso del mare si confonde in lontananza con l'orizzonte. Un luogo ideale dove conoscere l'*otium* autentico, quel curarsi di sé che si scopre quando il tempo riassume, come nei periodi di vacanza, una dimensione amichevole di lento ruscellarsi, quando ogni attività assume un duplice significato: ludico e operoso.

Esistono posti in cui tutto ciò non solo è possibile, ma si celebra in un rito di raffinatezza, accudimento, passione creativa che si trasforma in "nutrimento" sentimentale. In nessun altro modo, infatti, si potrebbe descrivere il [Quisisana a Capri](#), a pieno titolo una Istituzione, un mondo per il quale si fatica a trovare una combinazione di aggettivi capace di trasmettere immediatamente la suggestione del suo "essere", tanto all'avventore che all'ospite affezionato. Ed infatti, a colpire non è soltanto la pesante eredità del suo passato, fatto di un **andirivieni di famosi artisti**, ma quel suo saper inevitabilmente divenire "un luogo del cuore" per alcuni e una

“seconda casa” per altri.



I clienti tornano e ritornano perché indissolubilmente legati ad un hotel che non si fatica a definire una famiglia, un nucleo fatto di relazioni interpersonali, di indiscussa professionalità, di cura maniacale per i dettagli e per quell'ospitalità campana a cavallo tra rigore e calore umano. E a confermare questo ruolo quasi sociale del Quisisana, fonte di impiego di molte famiglie locali, sono i riti, i festeggiamenti e le ansie che precedono i giorni della riapertura.

## Ristorante e bar del Quisisana di Capri

Lo si vede stagliarsi a chiusura di un trivio, quasi a difesa delle proprie genti; si prova ad immaginare quanto vigore e genio creativo abbia osservato e visto maturare nel tempo: da **Gassman** a **Paolo Villaggio**, da **Alfred Krupp** a una lista quasi interminabile di artisti, tutti, almeno un volta, hanno ceduto al fascino del Quisisana. Ed entrando, non solo si ha la piena conferma di quanto ipotizzato dall'esterno, ma si è colti da un'immediata sensazione di benessere, di luce interiore, di rilassatezza e quasi di “riverenza” verso un'identità talmente poliedrica e unica che risulta impossibile riassumere in poche battute.

Se è vero, infatti, che molte strutture ricettive nel mondo garantiscono standard di pari livello, è altrettanto vero che ciascuna di esse è priva di quella “vitalità” viva propria di questo luogo non luogo, laddove l’atmosfera diviene la personificazione di una entità intangibile. A ciò contribuisce anche una cucina – curata dallo **chef Stefano Mazzone** – presidio dell’identità della nostra cultura enogastronomica, qui declinata in creazioni defilate dalle contemporanee esasperazioni dell’apparire e dello stupire, ma piena espressione di attenta ricerca, di una materia prima di qualità, di gusto e sapienza tecnica.



Il Ristorante Rendez-Vous.

Il menù proposto nel **Ristorante Rendez-Vous** è una personale e “sentita” visione delle **radici della cucina italiana**, non priva di dosate contaminazioni e reinterpretazioni, assolutamente coerenti con la filosofia dell’albergo: qui si mangia “**pane e cultura**”, si gusta l’anima dello chef di cui si apprezza tecnica e conoscenza, si assapora lo stile del Quisisana, quel suo essere unico, un po’ discosto dalla Capri chiassosa e smodata; si percepisce quell’indole pura assai semplice nella sua complessità. Quella semplicità che, quando non scade in banalità, è un’evoluzione di una passione generatrice di una tradizione, di una “moda” intesa nella più nobile accezione di divenire un modello da imitare ed essere riconosciuto come tale. Ed in questa atmosfera magica, **Stefano Mazzone** si muove traendo ispirazione dai moltissimi input di una realtà così peculiare, ponendosi l’obiettivo di incontrare il gusto della variegata etnia ed estrazione sociale degli ospiti.

Le ricette sono un perfetto connubio tra esecuzione “gotica” e sapori “caldi”, tra consapevolezza

delle tecniche di cucina ed estro foriero di “giochini” giustamente (e gustosamente) retrò, dove anima e materia si incontrano.

## **Intervista allo chef Stefano Mazzone**

### **Stefano raccontaci un po' il tuo percorso formativo...**

Sono originario di Treviso, ma ho frequentato l'Alberghiero di Castelfranco. Da studente ero poco incline a rispettare le regole...

### **E come si coniugava questo tuo lato più “ribelle” con il rigore della cucina?**

In realtà era uno sfogo non ben razionalizzato della mia creatività, ma non mi scoraggiavano affatto i bassi voti della condotta.



Lo chef Stefano Mazzone del ristorante Rendez Vous.

### **Da dove nasce la tua passione?**

In famiglia, non avevo particolari esempi in tal senso; nessuno dei miei familiari era poi così appassionato a fuochi e padelle. Dopo l'alberghiero, fui contattato da Pippo Baudo per partecipare alla trasmissione “Numeri uno”, ma venne scelto Andrea Berton che diventò il mio chef. Avuta una esperienza poco professionale in un locale, decisi di rompere definitivamente con questo mondo e mi iscrissi a Bologna alla facoltà di Economia. Durante il periodo universitario, per sostenermi agli studi feci una serie di lavori, ad eccezione della ristorazione, a causa di un grave incidente che non mi permetteva di frequentare le cucine...rimasi anche qui deluso e capii che desideravo fortemente divenire cuoco.

### **Dove hai ripreso “confidenza” con questo mondo?**

Lavorai per una società impegnata nell'organizzazione di eventi a Venezia, con nomi come Perbellini e Marchesi, allora giovani. Scelsi di formarmi presso le cucine del Maestro.

### **Cosa ha imparato grazie a questa esperienza?**

Ha dato un'impronta definitiva formativa al mio stile e modo di interpretare la cucina. Mi colpiva la sua vivacità mentale e di spirito; era una persona assai piacevole. Tanti chef, soprattutto francesi, andavano all'Albareta a provare la cucina di Marchesi e questo mi ha permesso di confrontarmi con culture differenti. Il Maestro giunse per una consulenza nell'isola di Capri nei primi anni Novanta, aprendo poi la strada ad una serie di allievi che qui lavorarono, tra cui [Cannavacciuolo](#) e Glowig.

### **Come hai impostato la tua cucina all'interno di un hotel dalla storia così importante come il Quisisana?**

Ho cercato di interiorizzare i desideri della proprietà, il loro voler essere e non semplicemente apparire, la loro gioia nel lavorare e la passione per l'arte dell'ospitalità. Prima di arrivare qui, ho fatto una serie di altre esperienze, tra cui una rilevante presso le cucine di [Heinz Beck](#) ove appresi tecniche e concetti che sentivo assai affini alle mie convinzioni e intuizioni che, in un prossimo futuro, sarebbero divenuti strumenti indispensabili nel mio operare quotidiano. Al Quisisana ho invece portato il mio stile, mediato per tener conto degli ospiti assai variegati in termini di provenienza geografica e estrazione culturale: ognuno con i propri gusti e abitudini. Sono subentrato molto lentamente a chi mi ha preceduto, osservando e studiando i comportamenti della clientela, analizzando l'isola azzurra nelle diverse stagioni, per comprendere come raggiungere l'obiettivo di una cucina esperienziale.

### **Come hai raggiunto questo obiettivo?**

Mi rifeci in parte alle mie origini venete e siciliane, mi ispirai alla vera cucina internazionale (quelle di hotel per intenderci), perché "imposta" dalla storicità e dal trascorso del Quisisana; ho inteso altresì fare dei miei piatti un inno alla cucina semplice di Capri e complessa di Napoli, traendo spunto dalle culture enogastronomiche dei Paesi mediterranei, senza interesse di volere stupire. Il mio ideale è una cucina classica, intesa come mediata interpretazione della [dieta mediterranea](#), strizzando l'occhio alla contemporaneità, alla tecnica e all'arte dell'imp piatto. Alcune mie creazioni sono state definite "senza tempo" perché non sono una moda ma il perfetto riflesso della mia indole.

### **Esistono ingredienti cui sei affezionato?**

Pomodori, basilico, olio e origano.

### **In cucina, tecnica o passione?**

Per me la tecnica è la capacità di declinare un'idea in un piatto e renderlo replicabile. Senza tecnica, si riduce la capacità di propagazione delle idee. La passione nel tempo può affievolirsi, mentre la cucina è professionalità, è la grinta di lavorare 14 ore al giorno, il sacrificio.

### **Per cui come definiresti la cucina?**

Nell'ordine, sacrificio, professionalità e tecnica. La mia vera passione è la curiosità. Ed infatti, da bambino, la fatica ad incanalare la curiosità e la creatività era causa di voti in condotta non bellissimi....

### **Prossimi progetti?**

Vorrei realizzare quei miei piatti direi “storici”, i miei capisaldi. Mi sento assai legato al Quisisana, perché in parte ho contribuito a stabilizzarne la realtà ristorativa. Sul fronte colazioni, ho in programma di offrire un servizio più accurato.

## Quisi bar e il Krug Lounge, il regno del barman **Paolo Ruggiero**

Ma c'è un lato vivo, autentico del Quisisana, un luogo in cui ci si reca a fine giornata per rilassarsi, riflettere, meditare... Il **Quisi bar** e il **Krug Lounge**, dove **Paolo Ruggiero** dal 1962 ha accolto artisti e personaggi di fama mondiale. Una istituzione, un responsabile di sala e bar manager come non ne esistono più, un personaggio eclettico, tornato al “suo” bancone nel 2008 (nonostante in pensione) perché è impossibile per lui rimanere lontano dalla propria “famiglia” e da quegli ospiti che si recano in hotel semplicemente per salutarlo o per bere i suoi famosi [cocktail](#). Tra questi, merita indubbiamente il suo **Princess Krug**, a base di fragoline di bosco infuse in alcool. Abbiamo avuto l'onore di assaggiarlo e di scambiare due chiacchiere con Paolo...



Alcuni cocktail serviti al Quisisana di Capri.

### **Paolo, come è cambiata Capri in questo mezzo secolo?**

Ho conosciuto una Capri assai diversa da oggi, fatta della vera nobiltà, della vera ricchezza non solo materiale ma culturale, ho interagito con persone di fama internazionale e ospiti di tutt'altro profilo che vedevano nel bar il momento del relax prima di cena o della confessione serale.

### **Come è cambiata invece la figura del barman?**

Ora non viene più interpretata come la figura che deve saper riunire rigore formale, professionalità ma anche tanto calore umano. È il barman a dover rompere il muro di formalità con il cliente, a doverne indovinare i gusti ma carpirne anche i bisogni, gli stati d'animo.

### **Ci racconta brevemente il suo percorso formativo, come è cambiato il mondo della miscelazione e qual è il suo drink preferito?**

---

Ho frequentato l'Alberghiero e ho lavorato alcune stagioni in Svizzera. Sono ritornato in Italia, perché fortemente convinto delle sue potenzialità e perché innamorato della mia Capri. Sono stati gli americani a portare drink che qui non conosceamo, come il **Cosmopolitan** e quindi ad aprire la strada al cambiamento. Credo, tuttavia, che oggi si tenda a stupire e non a pensare un drink. Personalmente, adoro il [Martini Cocktail](#).

**Cosa rappresenta per lei il mondo del bar?**

Il mio mondo, la mia vita.

Stupisce nel complesso la capacità della proprietà di aver fidelizzato nel tempo il personale, assai scrupoloso, professionale, capace di accogliere con la giusta formalità e calore da anni, di ricordare a memoria gusti e abitudini dei clienti. Fondamentale in tal senso anche il ruolo di **Gianluca Salvia**, responsabile marketing, sempre impegnato in un'analisi scrupolosa del mercato, in una ricerca di strumenti d'avanguardia per rendere il Quisisana una istituzione senza tempo... Perché qui, davvero, vince il gioco di squadra; perché qui davvero, il «convitare è prendersi cura dell'altrui felicità (Brillat Savarin)».

**Grand Hotel Qvisisana**

Via Camerelle, 2 – Capri (NA)

[www.quisisana.com](http://www.quisisana.com)

[facebook.com/grandhotelquisisana](https://facebook.com/grandhotelquisisana)

**Data di creazione**

04/04/2018

**Autore**

manuela-mancino