



NEWS

## Formentera: dal caffè all'aperitivo al Molocafe

**DI VOGUE**

11 GIUGNO 2019

Dopo due anni dall'apertura di Molo 47, Antonio D'Angelo - che è anche lo chef privato di Armani oltre che del suo ristorante Nobu - inaugura Molocafe. Se siete in zona...

Dal caffè del mattino all'aperitivo, dal lunch fino a un dopo cena di qualità. Al Molocafe di Formentera - una delle destination più attrattive dell'estate mediterranea (a cui abbiamo dedicato tra l'altro una delle nostre migliori guide di viaggio) ogni momento della giornata è quello giusto per una sosta gourmet.

Un caffè e una brioche la mattina.



© ASP Alex Soto Photo

A pranzo un menu veloce e di qualità, ispirato ai classici della tradizione spagnola: dai bocadillos alle tortillas a insalate sfiziose. Non mancano piatti internazionali reinterpretati come l'hamburger di wagyu, Fish&Chips, domburi di salmone e la palamaita tataki.



© ASP Alex Soto Photo

All'ora dell'aperitivo, poi, i cocktail più ricercati, un'ampia selezione di spirits e distillati, in un'atmosfera divertente, spesso con concerti e Dj set.



© ASP Alex Soto Photo

Il Molo Cafe con la sua atmosfera più light e conviviale, sempre al porto, inaugura il prossimo 28 giugno. E a guidare la cucina c'è **Antonio D'angelo**, lo chef personale di Giorgio Armani, lo stesso del Ristorante Nobu di Milano e del ristorante Molo 47, sempre a Formentera, aperto due anni fa sul porto dell'Isola. I due locali dell'isola sono diversi ma complementari: più easy la proposta di Molocafe e più ricercata quella del Molo 47 con un menu che rispecchia perfettamente l'essenza della cucina di D'Angelo che mixa ingredienti e tecniche della tradizione italiana a quelli della cultura nipponica. Il menu predilige piatti di mare ma non mancano neppure piatti a base di carne, come quelli di wagyu giapponese.

«Se devo dirvi qual è uno dei miei piatti preferiti al Molocafe, vi consiglierei certamente i tacos», ci ha detto Antonio D'Angelo in persona. «Li preparo accompagnati da verdura, dalla carne e dal pesce con tre tipologie di gusti diversi».

La ricerca di materie prime eccellenti è certamente alla base del successo dello ched, al Nobu così come al Molo 47 e al Molo Cafe. Se infatti, non per caso, gestisce in prima persona una “farm” familiare in provincia di Brescia, dove si dedica con grande passione a coltivazioni di wasabi, cavoli, alberi da frutto e altri ortaggi rari - oltre ad allevare diverse razze di galline, oche, anatre, fagiani e capre - quando è a Formentera predilige il chilometro zero. «Da qualche anno sull'isola ci sono diversi produttori agricoli locali che offrono frutta e verdura di qualità», ci dice. «E se devo scegliere il pesce, intanto preferisco quello "povero" e meno consueto, certamente quello locale visto che la Spagna si sta imponendo sul mercato ittico mondiale. E per di più quello timbrato "Friend of The Sea", una certificazione italiana che garantisce la sostenibilità dei sistemi di pesca».



© ASP Alex Soto Photo