

## A Formentera lo chef di Nobu ha inaugurato Molocafe, il suo secondo locale

Semplice e ricercato, esotico ma italianissimo: il ristorante + caffè dello chef partenopeo è il ritratto della Formentera di cui ci si innamora.

DI VITTORIA MELONI 10/07/2019



Arrivando a Formentera via mare, la prima cosa che trovi ad accoglierti è il porto: prima delle Saline, prima della magia di Es Pujol, prima della vegetazione selvaggia dell'entroterra. Il porto di Formentera (come ogni altro al mondo) è un luogo magico, fatto di arrivi e partenze, addii e ricongiungimenti, albe e tramonti. Non solo un crocevia di persone ma un vero e proprio luogo d'incontro, dove stare, visitare, magari mangiare anche qualcosa: mercatini in pieno stile isolano, alberghetti, bar e ristoranti tipici costellano infatti la piccola baia dove sbarcano ogni anno migliaia di turisti. E' questa l'atmosfera unica che ha spinto Antonio D'Angelo, chef campano di origine e lombardo di adozione, ad aprire qui il suo primo ristorante, il Molo47, a fianco al quale inaugura ora il suo secondogenito, il Molocafe, sempre situato sulle coste di una delle isole più affascinanti al mondo.



Courtesy Molo47

Prima personal chef di Giorgio Armani, dal 2009 Executive Chef di Nobu a Milano, Antonio D'Angelo, ha scelto in principio Formentera per presentare ufficialmente la propria idea di cucina. Il progetto, studiato insieme a Simone Masuzzo, pasticcere appassionato di vini, e Daniele Bettinzioli, esperto di compravendite immobiliari, ha visto la luce nel maggio 2017 e il ristorante è diventato in pochissimo tempo un luogo-celebrazione dell'italianità a Formentera (lo testimonia il caffè servito direttamente nella moka al tavolo).



ASP Alex Soto Photo



Il locale, realizzato dall'architetto italiano Falconio Alessandro, ruota prima di tutto intorno alla cucina (ovviamente a vista) dove la brigata sapientemente fonde sapori italiani, spagnoli e nipponici per farli esplodere in pietanze dal gusto marcatamente fusion (basta puntare il dito a occhi chiusi sul menù per individuare piatti come il *Maialino Iberico cotto a bassa temperatura, miso rossa e oshitashi di friarielli*). Ma del resto cos'altro potremmo aspettarci da uno chef che coltiva in una cascina vicino a Brescia wasabi e ortaggi rari?



Courtesy Molo47

E' sulla scia del successo di Molo47 che lo chef partenopeo ha inaugurato quest'anno il Molocafe, un locale easy-chic che spazia dalla colazione al pranzo, dall'aperitivo fronte mare al dopo cena. Al centro questa volta al posto della cucina primeggia un grande bancone, memento al valore che ha guidato il fondatore nella progettazione del caffè: la celebrazione della convivialità, tratto tipico dell'isola più hippie ed elegante al mondo. La cucina qui è semplice ma connotata dal tocco sapiente dello chef di Nobu: menu veloce e ispirato ai classici spagnoli (è la fiera di bocadillos e tortillas) senza tralasciare l'influenza nipponica tipicamente Nobu-iana (si dirà così?).

Al Molocafe, mentre il sole tramonta tuffandosi nelle acque cristalline dell'isola spagnola, gustatevi un cocktail ricercato mentre dj-set e concerti live allietano le calde (e ventilate) serate d'estate: questa è Formentera e voi

siete, finalmente, in vacanza.

Guarda anche

---