

PRIMAVERA | *spring* 2007

ANNO I NUMERO 0

E,

lifestyle

QUI E ALTROVE

passione in scena

vite intense

PENSIERI AL CIOCCOLATO

idee con un'anima

STRAPPI D'AUTORE

visioni di moda

riflessi di colore

ABITARE LO SPAZIO

il gusto e la notte





Nidi di gambero: gamberi crudi sgusciati avvolti dalla pasta sfoglia Kataifi fritti e conditi con emulsioni di olio, limone e coriandolo
Nidi di Gambero: made with peeled raw prawns wrapped in fried Kataifi pastry and seasoned with oil, lemon and coriander emulsion

A cena da Fulvio

di Valeria Bellantoni - foto di Alessandro Mallamaci

Palati di tutto il mondo attratti dai sapori ellenici scelgono la Taverna Kerkira, il piccolo ristorante dai piatti particolari che fondono tipicità locali con la tradizione greca, riscuotendo un meritato successo di gusto. Per prenotare bisogna chiamare almeno una settimana prima. Tempi lunghi non solo per aggiudicarsi un tavolo ma anche per mangiare, cosa che alla Taverna non è un difetto, ma un fatto di carattere. Per capire il successo della Kerkira, bisogna conoscerne la filosofia. A partire dal proprietario, Fulvio Dato. Nell'83 ha aperto il locale con l'intento di proporre un'alternativa nello scena-

Dinner at Fulvio's

From all over the world palates attracted by the tastes and flavours of Greece come to the Taverna Kerkira, a little restaurant whose original dishes combining typical local fare with Greek tradition have met with resounding success. To book a table you have to call at least a week in advance. It takes a good while not only to get a table but also to get your food: at the Taverna this is not a shortcoming, it's the way things are done. In order to understand the Kerkira's success, you have to know a little about its philosophy,

La taverna Kerkira



rio della gastronomia locale. Da allora è lui ad occuparsi della spesa, della cucina, del servizio. Niente menù. I piatti vengono proposti al tavolo con descrizioni dettagliate di ogni ingrediente. Il pesce di Bagnara condito come a Corfù o come si usava nella tradizione macedone: ricordi dei viaggi di bambino nella terra materna. Da ventiquattro anni la Taverna è fuori dalle mode e, proprio per questo, sempre di moda. Coerenza, originalità delle ricette e qualità dei prodotti sono il biglietto da visita del locale, premiato da clienti fedeli e dai turisti che la cercano con le guide in mano. Fulvio non sembra accorgersi del suo successo imprenditoriale. Quando ci racconta la storia del suo locale non parla da imprenditore, ma da appassionato che vive il ristorante come casa sua ed accoglie i clienti come suoi ospiti. Oltre che per il mussaka, la feta saganaki, le frittelle di cozze, lo zaziki, la tasamosalata, il sauro alla corfiota, la Kerkira è famosa per i dolci, tentazioni irresistibili al gusto ed alla vista. Mousse di yogurt greco, halva, torte, semifreddi. Colosità realizzate dalla sorella di Fulvio, Rosa Evita, l'epilogo di un momento di puro piacere.

La Taverna Kerkira è a Bagnara, Corso Vittorio Emanuele n. 217

starting with the owner, Fulvio Dato. He opened the restaurant in '83 with the idea of offering an alternative to the local gastronomic scene. Since then he himself has done the shopping, the cooking, the serving. No menu. Dishes are outlined at the table with detailed descriptions of each ingredient. The fish from Bagnara is seasoned Corfu-style or in the Macedonian tradition: memories of childhood trips to his mother's birthplace. For twenty-four years the Taverna has been outside fashion and, for this reason, is always in fashion. Consistency, originality in the recipes and quality of produce are the restaurant's calling cards, rewarded by loyal customers and sought out by tourists with guidebook in hand. Fulvio doesn't seem to notice his entrepreneurial success. Telling the story of his restaurant, he does not talk like a businessman, but more like an enthusiastic host welcoming his guests, the customers, into his home. Besides the moussaka, saganiki feta, mussel fritters, tzatziki, taramosalata and saurel Corfu-style, the Kerkira is renowned for its desserts, irresistibly tempting both to the tongue and to the eye. Delicious Greek yoghurt mousse, halva, cakes and "semifreddi", all created by Fulvio's sister, Rosa Evita, are the epitome of a moment of pure pleasure.



FULVIO IN JAPAN

La cucina della Taverna è da cinque anni un esempio di formazione on the job per giovani stagisti giapponesi che scelgono la Kerkira per apprendere le arti del mestiere da esportare. Se vi trovate a passare da Nara, vicino Osaka, andate da "Fulvio", il locale aperto dal suo primo allievo.

For the last five years the Taverna's kitchen has been an example of on the job training for young Japanese apprentices who choose the Kerkira to learn these arts and export them. If you happen to be passing through Nara, near Osaka, pop into "Fulvio", the restaurant opened by his first apprentice.



Fulvio Dato al lavoro nella sua cucina



Semifreddo di amaretti con salsa di cioccolato
Semifreddo made with amaretti biscuits and chocolate sauce

