

n° 13 - Winter 2016 - € 10

wonder world *seasonal*

The Art
of
Travel



MASERATI



CAPRI



AL JK CAPRI L'OSPITE È PADRONE, CURATO, ASCOLTATO. MEMORABILI SONO LE ATTENZIONI DELLO CHEF EDUARDO ESTATICO CHE GUIDA LA CUCINA DEL RISTORANTE JKITCHEN

AT JK CAPRI THE GUEST IS MASTER, LOOKED AFTER AND LISTENED TO. THE ATTENTIONS OF CHEF EDUARDO ESTATICO ARE MEMORABLE, AT THE HELM OF THE RESTAURANT JKITCHEN



Dreaming of Capri

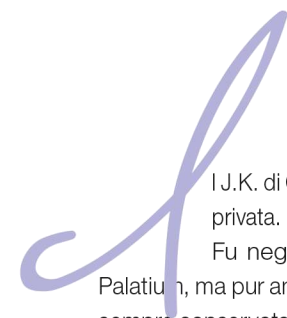
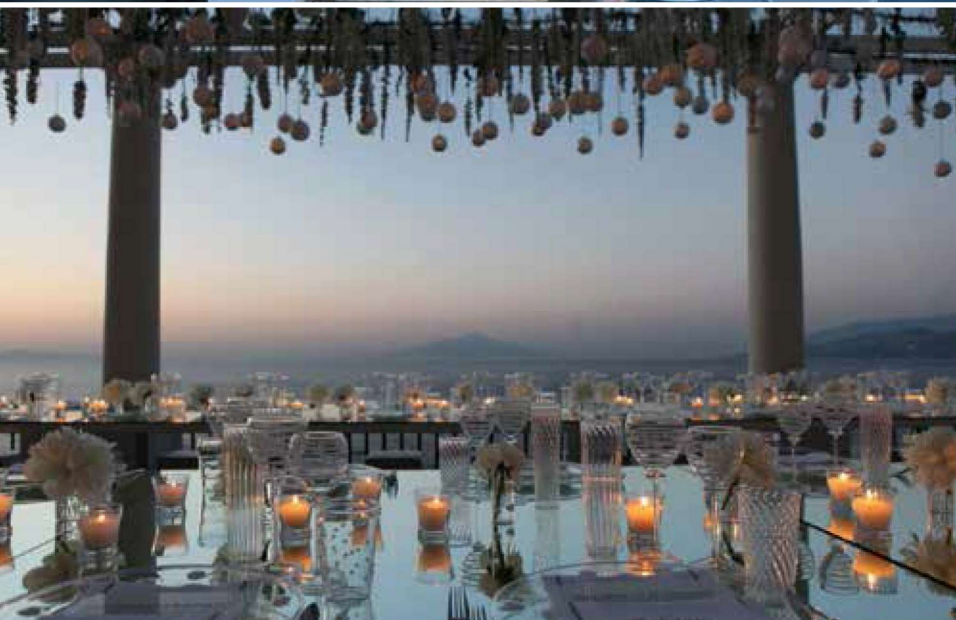
J.K. on Capri was once a private residence, then instantly transformed into a hotel. Over the years it has been the Continental, the Metropole, the Palatium, and though it has been expanded and modified, it has always retained the aristocratic elegance of a nineteenth century villa. It faces a small beach, and is not far from the harbour. At its feet is a Roman road and its foundations are built on cisterns from the same era. JK Capri has kept its original, romantic and unique charm, and has reinvented its own signature style. The rooms have all the intimate warmth of a home, with books, photos, oil paintings, objects selected with original style, and in the Capri light many influences merge, from colonial to English Style, reinterpreted with a luminous Mediterranean feel. The result is enveloping, caressing and very comfortable. The fine terrace is a stage overlooking the sea, an unforgettable place in the evening, to which you long to return. The bedrooms are all different: from the sumptuous ones on the upper floors - the penthouse and the master - to the smaller ones in the basement. They are in cream

enlivened with bursts of marine colours. The design furnishings take inspiration from 'travel' furniture, revamped and updated with a play on mirrors. Staff attention is memorable – here the guest is master, is looked after and listened to – as is that of chef Eduardo Estatico, who helms the kitchen of the restaurant JKitchen. Breakfast is a feast for the eyes in its sophisticated arrangement of food, and for the palate in the quality of its ingredients and careful preparation by Eduardo Estatico's team. Eduardo, Neapolitan and class of 1985, brings the flavours of his city's traditional cuisine to his dishes, which he lightens and makes modern to suit the tastes of 5-star guests. Fish, citrus fruits and 'genovese' but also langoustines and caviar feature on his menu. Eduardo has personality, experience and determination, having attended catering school and later Gualtiero Marchesi's ALMA academy. His career confirms the basic concept of fine Italian cuisine, namely simple yet at the same time creative, following the thread between tradition and innovation, and which he himself likes to call contemporary.

Sognando Capri

by Teresa Cremona





Il J.K. di Capri, in origine, era una residenza privata. Ma fu subito trasformata in albergo. Fu negli anni Continental, Metropole, Palatium, ma pur ampliata, modificata, ingrandita, ha sempre conservato l'aristocratica eleganza della villa ottocentesca. Si affaccia su una piccola spiaggia, poco lontano c'è il porto. Ai suoi piedi rimane il tracciato di una strada romana e le sue fondamenta affondano in cisterne della stessa epoca.

JK Capri ha mantenuto il fascino originale, romantico e unico e ha reinventato un suo stile riconoscibile. Gli ambienti accolgono con il calore intimo di una casa, libri, foto, ritratti ad olio, oggetti scelti con unità di stile, e nella luce caprese si amalgamano tante citazioni, da quelle coloniali, e quelle English Style, reinterpretate in una luminosa chiave mediterranea. Il risultato è avvolgente, carezzevole e molto confortevole. La bella terrazza è un palcoscenico sul mare, di sera un luogo che non si dimentica e dove aspira a ritornare.

Le camere sono tutte diverse: da quelle sontuose dei piani alti - la penthouse e la master -, a quelle più piccole nel basement. Hanno colori di panna ravvivati da sprazzi di colori marini. L'arredo di design si ispira ai mobili 'da viaggio' rinnovati e attualizzati da giochi di specchi.

Memorabili sono l'attenzione al servizio di tutto il personale - qui l'ospite è padrone, curato, ascoltato - e le attenzioni dello chef Eduardo Estatico che guida la cucina del ristorante JKitchen.

La prima colazione è un piacere per gli occhi per la ricerca estetica nella disposizione del cibo, e una festa per il gusto per la ricerca della qualità dei prodotti e per la cura della preparazione della brigata di Eduardo Estatico. Eduardo, classe 1985, napoletano, trasferisce nei suoi piatti i sapori della cucina tipica della sua città, che però alleggerisce e rende moderna, adatta al gusto degli ospiti di un albergo a 5 stelle. Pesce, agrumi, 'genovese' ma anche scampi e caviale sono presenti nella sua carta. Eduardo ha temperamento, esperienza e determinazione, ha fatto l'istituto alberghiero, poi l'accademia ALMA di Gualtiero Marchesi. Tale percorso conferma il concetto base di una cucina italiana d'autore, ovvero una cucina semplice e creativa allo stesso tempo, che segue il filo conduttore tra tradizione e innovazione, e che lui stesso ama definire contemporanea. www.jkcapri.com



JK CAPRI È UN ALBERGO CONCEPTO COME UNA RESIDENZA ELEGANTE. SALOTTI PIENI DI LIBRI E QUADRI, CAMERE DAL GUSTO CLASSICO RALLEGRATE DA AZZURRI CHE RICHIAMANO IL MARE. SI TROVA VICINO AL PORTO E HA UNA MAGNIFICA TERRAZZA PANORAMICA

JK CAPRI IS A HOTEL CONCEIVED AS AN ELEGANT RESIDENCE. ROOMS FULL OF BOOKS AND PAINTINGS, BEDROOMS WITH A CLASSIC FEEL ENLIVENED BY BLUES THAT RECALL THE SEA. IT IS NEAR THE HARBOUR AND HAS A MAGNIFICENT PANORAMIC TERRACE

