

[www.caprinolounge.ch](http://www.caprinolounge.ch)

# Mora spalanca il grotto

*Online le immagini del locale che l'agente dei vip ha in serbo a Caprino*

di Stefano Pianca

E arrivati alle "tette della regina" dalla tavolata si levò un grido unisono: «*Lele, portaci i caffè e, magari, anche il conto*».

Il dessert, dal nome quanto mai arrapante, esalta il ricco menù dell'esclusivo locale che Lele Mora, 54 anni, ha appena ristrutturato sulla sponda del Ceresio che è altra rispetto alla Città: a Caprino. Sfizioso anche il nome scelto per il blasonato ritrovo, non un banalissimo "Billionaire", ma un più sanguigno e ticinese "Caprino Grott Lounge".

Zappadu non c'entra. L'opportunità di osservare dal buco della serratura spazi e contenuti di quella che si presenta come una rinascita imprenditoriale in grande stile ci è offerta dallo stesso agente delle star, che da poco ha messo online il sito [www.caprinolounge.ch](http://www.caprinolounge.ch), dal quale sono tratte le immagini che pubblichiamo.

Sotto l'insegna del cigno bianco – il sinuoso uccello che si accoppiò con la bella Leda sfornando due uova e quattro figli – si mangia, si beve e ci si diverte. Iniziamo dalla prima ipotesi. Con un altro colpo di genio il Mora ha stravolto l'an-

tipasto: al più banale "salumi della cantina" vien preferita la traslazione stessa del cliente nella fresca cella vinaria. L'aperitivo si celebra infatti "in cantina, con salumi fatti in casa". Salvo errore dovrebbe

trattarsi della foto in basso a destra, un antro – quasi pompeiano – volutamente incupito dalle tinte mattone e da pregevoli affreschi alle pareti. Nel mezzo della stanza campeggia un bacile o tinozza, troppo grande per lavarsi le mani e troppo piccolo per farci il bagno. Ma forse è un braciere.

Insomma di tutta evidenza l'architetto d'interni si è divertito da matti, mischiando il meglio delle varie culture in quello che si rivela un "ethno-grott": sedie in vimini che fanno tanto Riviera, rosso antico sui muri, tronchi di castagno a mo' di pilastri e pergola con vite nel cortiletto.

Al grotto Lele non sarà solo. Sempre dalla carta leggiamo che il tris di pasta sarà impastato, in casa, dalle medesime sorelle del manager. Pur che l'indicazione non sia un gioco di parole e rimandi alla "Sora Lella", sorella di Aldo Fabrizi e rimpianta cuoca, maestra di trippie e carciofi alla giudia.

All'altezza della fama appare anche il conto: al "Caprino Grott Lounge" per il menu indicato sopra si pagano forfait 150 franchi. Ma c'è un lavoro dietro, e davanti: sul sito si cerca da subito personale, quali

barman, aiuto cuoco, camerieri e maitre. Non "maitre à penser", per quello basta e avanza il padrone di casa. Dimenticavamo, online non è indicato se venga servita un'altra specialità per cui è celeberrimo.



Raggiungibile an



Scorci del 'Ca