

Milano, 6 luglio 2011

Anguilla, mangiare sulla sabbia. Otto ristoranti da amare

Di Klara Glowczewska - «Conde Nast Traveller», Luglio 2011

«Non si preoccupi, arriverà», mi rassicura una coppia adagiata sulla spiaggia di Rendezvous Bay, «quando? dipende da come è andata la festa della sera prima». Stanno parlando di Garvey, il proprietario/chef/barman con le trecchine dell'opportunamente battezzato Sunshine Shack, un bar-ristorante (benché il termine sia forse eccessivo) in mezzo alla sabbia, a una decina di metri dal surf che ne annuncia l'apertura giornaliera alle 10.30. È quasi l'una, tutto sommato, ma non sono preoccupata; aspettare non pesa più di tanto su Rendezvous Bay, una distesa di sabbia e un mare turchese.

Ed ecco che, a pochi minuti dalle 13, Garvey si palesa, passeggiando tranquillamente sulla spiaggia con un secchiello appoggiato sulla testa. «Non temere, tesoro, ho qui il tuo pranzo».

Ho trascorso ormai una settimana ad Anguilla, all'insegna del *déjeuner sur sable* – praticamente ogni singolo pasto consumato direttamente sulla sabbia, o lì a pochi passi. Una vita passata dal telo mare alla tavola e ritorno. Ogni boccone, che fosse un sandwich all'aragosta, costine di maiale grigliate al miele o crema di zucca al mais (si mangia alta cucina caraibica, ad Anguilla), è amplificato non solo dal punch al rum, ma anche dai panorami, dai suoni e dai profumi del mare, oltre che dal fatto che indosso solamente un costume da bagno. Il mio iPhone? Ahimè, lo schermo non si vede bene sotto il sole... E il segnale? Non un granché, ci sentiamo alla fine di questa settimana...

Lo sforzo più gravoso della giornata, su quest'isola lunga 25 km con una costellazione di 33 spiagge, è decidere in quale spiaggia – e in quale ristorante – cenare. Questa la successione: lo Smokey's al Cove (cibo squisito tipicamente isolano e un rum punch da urlo); il Madeariman Reef (un locale ampio e informale a Shoal Bay, la spiaggia più popolosa di Anguilla); il Jacala, a Meads Bay (piccolo e sofisticato); il Palm-Grove, in stile-Robinson Crusoe, nella remota Savannah Bay (costine eccellenti e le migliori Johnny Cake dell'isola, ma ordinate almeno un'ora prima di quando volete mangiare); il Beach grill presso la CuisinArt Resort (deliziosi prodotti coltivati in casa, in serre idroponiche); il Blue, nel Cap Luluca a Maundays Bay (può essere che qui l'acqua sia ancora più blu, e la sabbia ancora più bianca?); la Trattoria Tramonto a Shoal Bay West (un tocco di Italia nei Caraibi).

E poi c'è il Sunshine Shack. Ci sono passata davanti quasi ogni mattina senza praticamente notarlo, durante il mio jogging sulla spiaggia. Si può definire a tutti gli effetti minimalista: una struttura in legno con una mano di bianco e allegramente dipinta, un minuscolo bar, una griglia (la «cucina» di Garvey), e tre o quattro tavoli piantati nella sabbia e coperti da ombrelloni. Ogni volta che ci passavo era inesorabilmente chiuso: Garvey stava probabilmente riprendendosi dalle baldorie della sera prima, come avrei poi capito. O forse stava pescando il pesce del giorno. Il menu è altrettanto minimalista: costine o pollo alla griglia con insalata e una Johnny Cake. Puoi anche trovare del pesce, ma devi chiederlo a Garvey con un giorno di anticipo. Ed è quello che ho fatto io.