

CAPRI APPRODA A NAPOLI IN VIA MEDINA ALLA TRATTORIA CAPRESE

Publicato il 11 Maggio 2026 di Harry di Prisco



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)

Etichette: [Ermanno Fagnoli](#), [Trattoria Caprese](#)



Ermanno Fagnoli e Rudy

L'eleganza mediterranea della Trattoria Caprese con il fascino senza tempo dell'isola più glamour del Mediterraneo

Capri ha un glamour che nasce dall'incontro raro tra natura spettacolare, eleganza discreta e storia internazionale. Quella che la rende unica è soprattutto l'atmosfera che si respira nelle sue stradine, un crogiuolo di lusso mai ostentato e semplicità. Questo contrasto crea un fascino che poche destinazioni possiedono. La leggenda narra che dal fondale del Golfo di Napoli nacque per incanto un'isola azzurra e verdeggiante: la bellissima Isola di Capri. Il vero glamour caprese è quella sensazione di bellezza sospesa tra mare, roccia e vita lenta di stile mediterraneo riconosciuto in tutto il mondo. Questo ambiente è stato sapientemente ricostruito nella "Trattoria Caprese" di Via Medina a Napoli, da poco inaugurata con 150 posti all'interno e sui 40 all'esterno. Una serata esclusiva all'insegna della buona musica di **Aurelio Fierro** con la sua band e il dj set di **Daniele Tozzi** e dei piatti doc della tradizione gastronomica partenopea ha consentito agli oltre cento ospiti selezionati in rappresentanza del mondo delle imprese, delle professioni, della moda e della cultura di provare le magiche emozioni capresi. L'occasione è stata quella di presentare la "Trattoria Caprese" di Via Medina, quarto locale in Italia della catena di ristoranti fondata dalla famiglia F&G Fagnoli - Gallucci dopo quelli di Caserta, Brescia e Busto Arsizio. Il brand di ristorazione Trattoria Caprese continua così il suo percorso di espansione nazionale. Un progetto che conferma la solidità di un marchio ormai presente in tutta Italia, da Nord a Sud, e capace di reinterpretare la tradizione gastronomica italiana in chiave moderna, elegante e contemporanea.



Trattoria Caprese nasce con l'obiettivo di valorizzare l'autenticità della cucina italiana attraverso un'esperienza di ospitalità raffinata ma accessibile. Nel corso degli anni, il gruppo ha investito in numerosi progetti legati al mondo del food, trasformando la ristorazione in un vero e proprio

ecosistema di brand e format innovativi. Tra le realtà principali del gruppo spicca infatti anche Solo Pizza, storico marchio che sin dal 1979 ha contribuito a raccontare e diffondere la cultura della pizza italiana. Tra i marchi figurano a Napoli anche Trattoria Vanvitelli al Vomero e Il Pomodorino e Il Pomodorino Caffè di Piazza Bovio.



Ermanno Fargnoli è l'imprenditore che da almeno quarant'anni apre delle pizzerie e dei ristoranti innovativi in tutta Italia: *«Osteria Capri è presente a Napoli già dal 2001, al Vomero, in Via Luca Giordano ed è presente in tutta la Lombardia e in varie regioni del nord Italia. E' un marchio che si è sviluppato con grande efficacia. Abbiamo anche un altro locale nel centro di Caserta, portiamo avanti un discorso di qualità, la maggior parte del nostro personale è caprese, fra cui uno dei tre chef»*. Quale è il motivo di questa scelta? *«Hanno proprio una cultura per la cucina caprese, il servizio è tutto a livello caprese anche nel modo di approcciarsi con la clientela. Ho villeggiato trent'anni della mia vita a Capri e le nostre trattorie capresi assomigliano molto alle famose trattorie capresi classiche. Ho voluto dare questo nome perché volevo proprio sviluppare un concetto in parte simile»*. A quale clientela vi rivolgete? *«La nostra clientela è mista, eterogenea. Da noi viene chiunque, dalle autorità cittadine agli impiegati dei numerosi uffici della zona. Il locale è aperto sia di sera che a pranzo, da mezzogiorno fino alle 16 e poi dalle 19 fino alle 23, 23:30. Abbiamo un menù che è uguale, sia a cena che a pranzo. Nei primi tempi abbiamo optato per un menù a pranzo a prezzo fisso, composto da un primo, un secondo e un assaggio di dolce o di macedonia con una bottiglia d'acqua»*. Gli fa eco **Rudy**, che è l'anima del locale: *«È un locale di stile caprese, con una cucina molto semplice e buona, con dei piatti tipici capresi e napoletani. Dalla pasta e patate con la provola, alla genovese, all'insalata caprese o quella di marina grande. Abbiamo un po' di tutto, la nostra grande frittura, fatta con prodotti freschi, come il "ciurillo" ripieno o le verdure croccanti»*. In cosa si differenzia la vostra cucina da quella di altri ristoranti? *«La qualità, la semplicità e la cura dei prodotti nonché la ricerca delle materie prime»*. Ecco svelato il segreto (di Pulcinella !)... per mangiare bene ci vuole poco: qualità eccellente e prodotti freschi.



L'apertura di via Medina rappresenta non solo un'espansione commerciale, ma anche l'inizio di una nuova visione imprenditoriale: un concept che unisce design contemporaneo, identità mediterranea e attenzione all'esperienza del cliente, creando un'atmosfera autenticamente caprese. Ermanno Fagnoli si è avvalso delle capacità professionali della moglie **Raffaella Gallucci**, interior designer e co-fondatrice del marchio Trattoria Caprese, coadiuvati dai figli: **Isabel Fagnoli**, designer che vive nel principato di Monaco e riporta il lifestyle di Montecarlo; **Gianmarco Fagnoli**, impegnato nello sviluppo e nel marketing del gruppo ristorazione, contribuendo alla crescita strategica del brand e ai nuovi progetti di espansione.

Harry di Prisco

