Ibiza, laboratorio diurno per i locali pubblici

ibiza-cover-2-8b09cc20

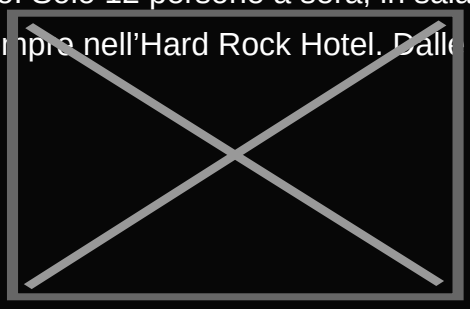
Le *finche* sono vecchie case di campagna interamente ristrutturate. Gli ibizenchi, nonostante la bolla immobiliare locale, adorano la pratica di rilanciarle in locali pubblici. Ma Ibiza non si siede mai sugli allori, prosegue imperterrita, con capitali una volta inglesi e poi russi, oggi spesso arabi e cinesi, a reinventarsi. Un laboratorio diurno che alimenta il mercato notturno. Così i ristoranti sono tutti ubicati dentro o vicino ai club e nel caso in 20 minuti dalla cena si è a destinazione perché l'isola non è enorme. Mentre la cucina fusion tiene, il sushi spadroneggia e il tocco etnico e asiatico deflagrano, altro non attecchisce: la pizza (Pirata a parte) è in stallo, il resto dei piatti italiani è un must in rare location, l'hambuger non rientra nel menù. Le grigliate, in una località dove i vegani son sempre ben accetti, scarseggiano.

I RISTORANTI

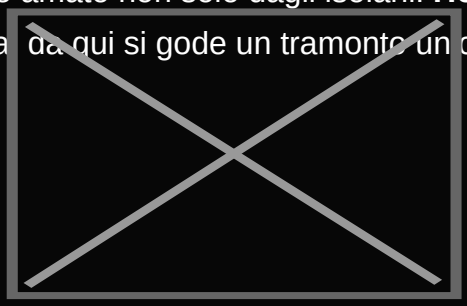
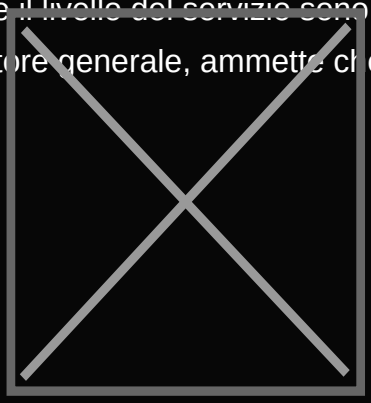
Intanto, c'è un fiorire di ristoranti dagli scontrini infiniti, dai conti enormi, dal dj pronto con la



playlist e dallo sfarzo quasi apocalittico. Il primo esempio è il **Sublimotion** a Playa D'en Bossa, che dicono essere uno dei più cari del mondo. All'interno dell'Hard Rock Hotel, è supervisionato dallo chef spagnolo stellato Michelin Paco Roncero che per un pasto di 20 portate chiede 1.500 euro. Solo 12 persone a sera, in sala. Se si capita a pranzo, meglio optare per il balneare The Beach, sempre nell'Hard Rock Hotel. Dalle stelle (che vedi quando portano "la cuenta") alle stalle o meglio a un



ambiente più informale, il passo

è breve. **Las Dalias**, Sant Carles de Peralta, è “il” mercato di Ibiza: dal 1985, 200 bancarelle che vendono di tutto di più, attirando fino a 20.000 presenze in una giornata di alta stagione. La finca ospita un ristorante con prezzi abbordabili e uno stile hippie che fa intendere quanto sia importante sfruttare appieno un luogo così magico e amato non solo dagli isolani. **Hostal La Torre**, a Sant’Antonio, sprigiona altrettanta magia: da qui si gode un tramonto unico, la cucina è mediterranea e la vista sull’Isola dei Conigli è più che  romantica. Un posto perfetto per colazioni, pranzi, aperitivi e cene. A La Paloma, a Santa Eulalia, si ricava uno spazio da una vera masseria, fra piante e fiori. La cucina è un mix tra israeliana e mediterranea. Nella stessa zona c’è il **Sa Punta Restaurant**, dove la classe e il livello del servizio sono altissimi, e soprattutto il **Bambuddha**, dove Jonjon Moon, direttore generale, ammette che l’arredamento orientale è autentico, l’occhio vuole la sua parte ma anche il  palato reclama. Ed ecco trionfi di aragoste speziate, polli alla vietnamita e ceviche di gamberi rossi di Ibiza serviti a ritmo di house music. **Nel cuore più profondo dell’isola**, a Dalt Vila, **Kyupiddo**, l’offerta ruota intorno a una miscela di Mediterraneo e Mar del Giappone. Le Baleari sono lontane, gastronomicamente. A pochi minuti di auto c’è il Sushi Lounge at **Restaurante Pacha**, dove a volte cena il dj superstar **David Guetta**. A pochi metri l’**Heart** con il suo Live Dinner Experience che consiste in una cena con uno show da vivo a ridosso del palco e a una terrazza molto cosmopolita.