

Il visitatore o l'amalfitano che da Amalfi percorra in direzione Positano la cosiddetta "strada degli alberghi", sulla quale sorgono alcuni dei più rinomati hotel della Costiera, fra cui il Cappuccini e il Santa Caterina, viene immancabilmente distratto nel suo procedere da una fragranza di odori che si sprigiona dalla cucina di un ristorante. Nelle ore canoniche, in piena estate come nei tiepidi inverni amalfitani, il piccolo scrigno dei sapori della cucina familiare eccita con i suoi profumi gli abitanti delle case che da balconi, logge e terrazze si affacciano sulla strada, così come i viaggiatori di passaggio: è "La Caravella", un ristorante che può essere considerato il tempio degli odori e dei sapori del Sud. Si trova a portata di mare, e dal mare è diviso dalla sabbia di una delle più famose marine del mondo. Davanti vi si spalanca un mare largo, immenso, dove due golfi si uniscono e si mescolano, quello di Salerno e quello di Napoli. Da una parte, Capri con i suoi Faraglioni; dall'altra, a sinistra, la piana di Palinuro. Nelle giornate limpide, si scorge, giù giù, la punta Licosa, dove comincia la Calabria. Emblema della ristorazione familiare di qualità, "La Caravella" custodisce la grande eredità della cucina povera, gli estrosi piatti dell'economia e della parsimonia di un tempo.

Devoti custodi di questa piccola abbazia della buona tavola sono i Dipino, che da generazioni si tramandano il segreto di un sugo fatto come Dio comanda. Un patrimonio della buona



tavola, tramandato a voce dalle madri alle figlie e dalle nonne alle nipoti. Certo queste brave donne dovevano avere amore e passione per abbracciare l'arte difficile della buona cucina, un'arte capace di dare al più semplice dei cibi un gusto squisito, diverso dall'abituale. Nulla di segreto, solo quel pizzico in più, la malizia di certi ingredienti, dosaggi proporzionati, l'accortezza dei tempi di cottura, la misura nel condire, quel girare e rigirare il sugo, coprire e scoprire la pentola badando ai momenti giusti: tutte cose che, messe insieme, formano la magia di un piatto.

Io l'ho vista, la cucina della Caravella, con le sue ghirlande di peperoncini, le trecce di aglio e cipolle, i tegami lucenti: mi ha ricordato la cucina di casa mia. Di prima mattina, lo spettacolo colorato e allegro dei pesci appena pescati, in spaselle rivestite di alghe marine a fare da letti odorosi a triglie frangiate di rosso, polipi rosei che si muovono ancora, cozze e frutti di mare sparsi in disordine, miscuglio di colori bellissimi, stravagante tavolozza della natura.

Zucchine che diventano pizzelle d'oro, finite in pastella o soffritte per esaltarne il sapore, fave dolci e tenere, patate nutrite dagli umori di una terra avara ma ricca di sostanza, pomodorini tondi e sodi color fuoco, belli come gioielli. Melanzane brune e affusolate, che l'antica pasticceria casalinga, di chiara ispirazione araba, condisce con salse al cioccolato e frutti canditi, uno dei dolci più raffinati e

imprevedibili. Squisitezze del mare e della terra, gusti e profumi della più grande tradizione meridionale.

Chi ha conosciuto i sapori di un tempo, estrose invenzioni delle nostre nonne e delle nostre mamme, li ritroverà in quel patrimonio delle piccole mitologie familiari che "La Caravella" custodisce con commovente gelosia, e di questo le dobbiamo gratitudine.

Gaetano Afeltra