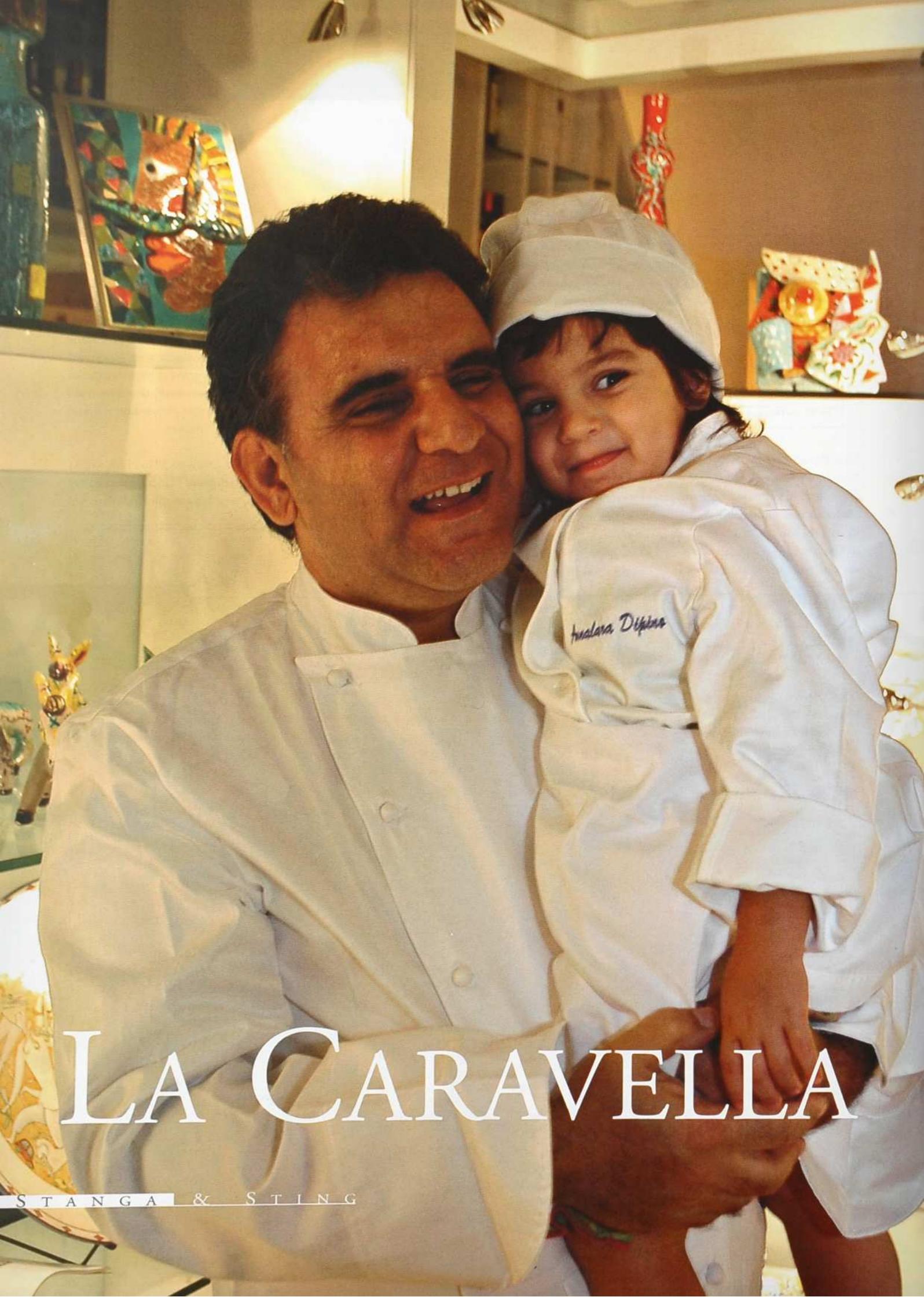


BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*

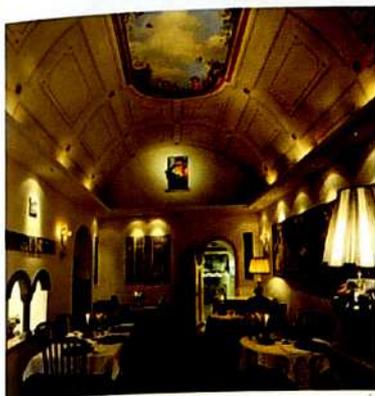
32 duemilanove





LA CARAVELLA

STANGA & STING



■ RISTORANTE

LA CARAVELLA DI AMALFI

Via Matteo Camera, 12

Amalfi (SA)

Tel. 089 871029

Fax 089 871029

www.ristorantelacaravella.it

info@ristorantelacaravella.it

Data di nascita del locale:

1° luglio 1959

Titolare: Antonio Dipino

Responsabile cucina:

Antonio Dipino

Tipologia di cucina: *territorio*

Chiusura: *il martedì*

Ferie: *dal 7/1 al 7/2, dal 5/11 al 5/12*

Tre piatti bandiera: *trito di pesce del giorno grigliato in foglia di limone con erba finocchiella e mandorle;*

tubettoni di Gragnano con ragù

di zuppa di pesce scomposto;

soufflé al limone di Amalfi

Un menu tipo per la stagione:

crudo di pesce e crostacei del giorno con caponata di biscotto di Agerola;

frittata di spaghetti co' o pesce fujuto e

frutti di mare; polpa di pezzogna al

gratin con finocchi, pomodori essiccati al

sole, menta e greco di Tufo;

pastiera frita con gelato all'arancia

❖ Il ristorante

Antonio Dipino è un uomo schivo, modesto, riservato. Non lo si incontra a manifestazioni o convegni in giro per la penisola e forse non capita nemmeno di vederlo in tv. Eppure, ora che il suo ristorante ha toccato il traguardo dei 50 anni di attività, i riconoscimenti sono fioccati da ogni dove. «Ho il difetto di curare poco le pubbliche relazioni - si schermisce sorridendo - ma io ho sempre saputo che devo stare qui, anche quando ho viaggiato e girato sono tornato sempre più innamorato di Amalfi e sempre più convinto che il mio posto è qui», afferma deciso, guardandosi intorno nel locale che è diventato un po' la sua seconda casa. Certo ne ha fatta di strada La Caravella da quando la aprì papà Franco, il primo luglio del 1959 e fu uno dei primi ristoranti del Sud a ottenere l'ambita stella Michelin. Erano anni d'oro, ricorda Antonio, gli anni del cocktail di gamberi, del riso pilaf, del polpo affogato, piatti che sembravano destinati a restare nell'oblio ma che ora sono tornati in voga, seppur con le debite modifiche. Anni in cui papà Franco inventò gli scialatielli (la pasta fresca simile a una fettuccina cilindrica, impastata con farina, parmigiano e latte, poi tagliata a mano) che ora si ritrovano, molto diversi ahimé, un po' dappertutto. Anni in cui per un errore della signora Anna (la mancata aggiunta di farina nel composto classico) nasceva il mitico soufflé al limone che Quasimodo, cliente abituale, definì "il sole nel piatto". Anni in cui tanti personaggi illustri sedevano ai tavoli della Caravella come persone qualunque, da Jacqueline Kennedy a Gianni Agnelli, da Gore Vidal a Andy Warhol. Poi arrivarono gli anni Ottanta, la clientela cambiò, ci fu un periodo di lieve declino, finché nel 1987 Franco passò il testimone al figlio Antonio e gli intestò addirittura l'attività. A quel punto ci furono grossi lavori di ristrutturazione, soprattutto nelle sale, che ora sono il massimo del comfort, eleganti, illuminate e climatizzate al punto giusto ma soprattutto, grazie alla passione del patron, sono piene di splendide opere d'arte di maestri ceramisti, quasi una sorta di museo, recuperate nel tempo grazie a una ricerca certosina. «Credo di poter affermare che la mia collezione è un unicum a livello nazionale», dice con orgoglio Antonio, che si occupa anche della materia prima utilizzata in cucina, il pesce dei pescatori che conosce da decenni, le verdure dei contadini di fiducia, e il vino, un immenso patrimonio di migliaia di bottiglie custodite in due cantine dedicate. Quest'anno, poi, per soddisfare le richieste sempre crescenti della clientela affezionata, è stata inaugurata l'enoteca art gallery dove è possibile sia fare acquisti enologici sia comprare una ceramica come quelle esposte nel ristorante. A tavola è il trionfo dei profumi e dei colori della Costiera. Difficile dare la preferenza a un piatto piuttosto che un altro perché, come sostiene Antonio, «è come se fossero tutti figli miei!», ma i tubettoni di Gragnano con ragù scomposto di zuppa di pesce o il crudo di mare con biscotto di Agerola e caponatina di verdure non si scordano facilmente. «Penso che il futuro della cucina mondiale è il territorio, noi abbiamo sposato questa filosofia dall'inizio e vediamo che di fronte a una frittata di spaghetti o a un timballo di pasta e patate o a una pasta e fagioli fatta come si deve nessuno resta scontento o indifferente - spiega ancora Antonio. Qui abbiamo la fortuna di avere prodotti eccezionali, dobbiamo solo cercare di combinare i sapori con equilibrio, un lavoro non facile, proprio per questo lo studio è continuo e spero di continuare a occuparmi della Caravella ancora per molto tempo. In fondo ho 49 anni - ride - e allora se il Padreterno è d'accordo, perché no?».

❖ Qualche domanda a Antonio Dipino

Il suo primo bicchiere di vino?

A 6 anni papà mi fece assaggiare un vino francese rosso, buonissimo.

La bottiglia che le ha fatto scoprire il vino?

Un Barolo assaggiato 25 anni fa da Conterno, sempre con mio padre.

Era eccezionale.

Ha una preparazione "accademica" su cibo e vino?

No, sono autodidatta.

Quando e come ha incontrato il vino che considera quello "della vita"? E cos'è successo?

Secondo me, non esiste il vino della vita.

C'è un personaggio decisivo incontrato all'inizio del suo percorso nell'ambito del cibo e/o vino?

Per il vino, Umberto Matricano. Per il cibo mia nonna Marietta, ancora oggi propongo i piatti che mi cucinava, grande.

Qual è la vostra tipologia di clientela?

Clienti da tutti il mondo che amano molto il vino.

A chi volesse cimentarsi oggi nella realizzazione di una cantina d'eccellenza, cosa consiglierebbe?

Investire sui vini oggi è difficile, prima di tutto bisogna investire molto sulla struttura cantina, quindi coibentazione, illuminazione, scaffalature in legno, temperatura e umidità controllate, solo così apri un vino dopo 20 anni ed è perfetto.

Non farsi fare la carta dai rappresentanti. Negli anni '80 per gli ordini spesso veniva a cena da me il produttore che mi consigliava di comprare quel suo vino e quell'annata. Allora, giovanissimo, preso dall'euforia e dalla scarsa competenza potevano vendermi tutto, invece sono stato consigliato bene, questo mi ha aiutato molto a costruire una grande cantina.

Oltre a Toscana e Piemonte, quali regioni godono di maggiore interesse?

Alto Adige, Friuli, Campania e Sicilia.

Del resto del mondo quale area la interessa di più?

La Francia e negli ultimi anni la Slovenia.

I vitigni: la sua classifica personale.

Molti vitigni autoctoni della Sicilia, Sardegna e Friuli

Quali vini comprerà sempre, quali mai più?

I vini Francesi sempre, i vini del sud Africa no.

La più grande sorpresa tra i vini degustati negli ultimi anni?

I vini bulgari e romeni sono la sorpresa più recente, ma non li abbiamo ancora in carta.

Presta attenzione ai "nuovi" italiani?

Siamo molto attenti nel selezionare gli emergenti e proprio grazie a questo rigoroso criterio di selezione i nuovi ingressi sono sempre dei grandissimi vini. La forza della nostra carta sta nelle verticali.

C'è equilibrio tra investimento in cantina e "ritorno"?

Si investe tanto, ma ultimamente il ritorno è minore rispetto agli anni "giusti".

Qual è il vostro cliente tipo e quanto spende per il vino, in media?

I nostri sono ottimi clienti mediamente spendono sui 50 euro per il vino.

Cosa si beve forse troppo poco?

Io amo molto i vini da dessert, nella nostra enoteca si vendono bene, mentre al ristorante niente, per il problema dei controlli.

Secondo lei, si può essere grandi chef senza conoscere troppo il mondo del vino?

Nel mio mestiere più cose conosci meglio è, ma quando realizzi un piatto al vino ci pensi dopo, anche perché i grandi ristoranti hanno il o i somelier che si occupano degli abbinamenti.

Tra i suoi piatti ce n'è qualcuno pensato esclusivamente attorno a una bottiglia?

Sì, ricotta e pera all'Aglianico con gamberi rossi crudi.

Come nascono i suoi piatti?

È un insieme di interpretazione, tradizione e ricerca. La cucina di tradizione è nata in casa, non al ristorante, le massaie erano bravissime ma non si preoccupavano se per digerire le loro specialità ci voleva una settimana (forse era voluto, visti i tempi). I miei piatti prendono spunto da antiche ricette amalfitane che rivisito con rigore, cercando di alleggerirle esaltando ancora di più i profumi e i sapori della nostra terra.

È difficile, per uno chef dichiaratamente creativo e tecnicamente evoluto, stabilire una sintonia piatto-vino da far gestire al sommelier in sala?

Se è un creativo vero, no.



❖ Il Piatto e il Vino // La Caravella



FRITTATA DI SPAGHETTI CO' O PESCE FUJUTO E FRUTTI DI MARE

In una padella saltare aglio, olio e prezzemolo tritato e i calamari tagliati a listarelle, per 5 minuti, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura. Far cuocere in abbondante acqua salata gli spaghetti, farli poi saltare nel brodetto dei calamari. Stendere gli spaghetti a cerchio su un ripiano e farli raffreddare. In una padella soffriggere aglio e olio, il prezzemolo tritato e i frutti di mare con i pomodorini, far cuocere per 10 minuti a fuoco lento, a fine cottura aggiungere i calamari cotti precedentemente. Tagliare gli spaghetti a forma di cerchio con uno stampino, metterli a riposare in un contenitore. Dopo 3 ore far inumidire con le 2 uova strapazzate, lasciare incorporare per 5 minuti e cuocere in una padella antiaderente con un filo d'olio (deve formarsi una crosta dorata esternamente). Servire la frittata al centro del piatto con la salsa dei frutti di mare sotto e sopra.

■ LA CANTINA

Responsabile cantina e servizio:

Sommelier Faratro Palmerino

Numero etichette: 1.650

Numero bottiglie: 15.000

La bottiglia più preziosa: *Petrus 1982*

La più vecchia: *Barbaresco 1964 Gaja*

La migliore mai stappata: *Corton*

Charlemagne 1996 Coche Dury

La più rara: *Vinsanto 1990 Avignonesi*

(in formato da 3 litri, unico al mondo)

Il "brivido": *Taurasi 1968*

Mastroberardino

COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO FIORDUVA 2005 - *Furore Marisa Cuomo* *Bianco Doc - Ripoli 34%, Fenile 33%, Ginestra 33% - 13,5%*

Aprire la scena un compatto manto paglierino punteggiato da luccicanti bagliori dorati. Lo spettro olfattivo dimostra quanto giusta sia la scelta di attendere il giusto affinamento prima della proposta al pubblico; i profumi sono estremamente eleganti e già deliziosi, con un tenero soffio floreale a spirare deciso su suggestioni di mela verde, agrumi e un che di miele; si affacciano poi timidamente basilico, agrumi e tè verde. Al gusto si concede con slancio regalando piacere immediato; la massa morbida trova puntuale contrasto nella marcata traccia di viva acidità che puntella la florida struttura; marchio minerale nella chiusura che, per dirla come Gino Veronelli, "sa di roccia". Mantiene una presenza impressionante anche in retroolfattiva e la pulizia d'insieme assolutamente ammirevole.

