

# CORRIERE DELLA SERA

Milano, Via Solferino 28  
Tel. 02 6339

Fondato nel 1876  www.corriere.it

Roma, Piazza Venezia 5  
Tel. 06 688281

Corriere del Mezzogiorno **Sabato 19 Settembre 2009**

## Sapori in Corso *gli itinerari del gusto*



A tavola di **Antonio Fiore**

### LA CARAVELLA

# Da cinquant'anni con il vento in poppa

*Stile, ospitalità, piatti «storici» e nuove ricette: il locale amalfitano resta uno scrigno di piaceri*

#### Il percorso

Il ristorante «La Caravella» si trova nel



centro di Amalfi, in via Matteo Camera 12. Per raggiungerlo si consiglia di percorrere l'autostrada Na-Sa e di uscire a Scafati imboccando poi il valico di Chiunzi per raggiungere la Costiera amalfitana

Al giro di boa dei 50 anni, La Caravella naviga sull'onda di una seconda giovinezza: il comandante Antonio Dipino ha riportato questa «ammiraglia» della ristorazione al fascino folgorante degli esordi paterni, quando i clienti si chiamavano Jackie o Galitzine, e Warhol esponeva in una sala da lui dipinta di nero. Quella sala c'è ancora, ma non è più nera e soprattutto alle pareti non ha più i quadri del re della pop-art (l'Avvocato se li portò via in blocco per 50mila lire al pezzo), in compenso lo spazio, tirato a lucido, acquista nuova grazia dalla meravigliosa esposizione di piatti di ceramica e di altri oggetti dei maestri vietnesi, in particolare l'animale-simbolo, il «ciuccio» creato da Dölker e replicato nel tempo in infinite varianti. A ciò si aggiunge l'apertura, nell'adiacente vicolo Masaniello, di un'inedita «enoteca con ceramiche» dove convivono in armonia cromatica ciucciarielli ed etichette di pregio, souvenir per pupille & papille. Ma tutto questo, bottiglie e asinelli compresi, non giustificherebbe appieno il nostro entusiasmo se non avessimo trovato nel menu (elegante e anch'esso ricco di graziosissimi ciucci) una rinnovata voglia di volare alto pur rimanendo con i piedi ben piantati in una tradizione gloriosa: ecco allora i piatti storici e quelli di più recente concezione; noi si comincia da qui, dalla zuppa di «Jungo» napoletana stemperata da ricotta di bufala (Sele) e gamberi rossi (Cilento) al vapore, moderna bontà che dà i punti alle ricette degli chef più à la page e che introduce a una serie di antipasti indimenticabili: come le cozze ripiene di fiordilatte, olive verdi (e gamberi) su insalata di pomodorini e capperi, meglio di quelle già asaggiare dieci anni fa; la strepitosa

pezzogna cruda su caponata di biscotto di Aggerola condita con l'extravergine Diesis di La Torretta, che Dipino (con i suoi aiutanti Peppe Proto, Michelangelo Gargano e Salvatore Basso) ha deciso con drastica saggezza di utilizzare a tutto pasto; i golosissimi calzoncini fritti ripieni di fiordilatte e salame (Tramonti) su passata pomodorini-ricotta, senza dimenticare il trito di pescespada

#### Il patron

Antonio Dipino ha riportato il locale di famiglia agli antichi splendori. Aggiungendone di nuovi

#### Grande cantina

Quindicimila bottiglie, lista in due «volumi». Ma il sommelier trova sempre la bottiglia giusta

lumi: le bottiglie in cantina (dalla Campania alle rarità del mondo, c'è tutto) sono 15mila, e la scelta sarebbe ardua se non potessimo contare su un sommelier come Tonino Farato, una sicurezza. Efficiente, misurato, in grado di pescare tra migliaia di etichette l'unica che fa al caso nostro. E alle nostre paste: frittata di spaghetti (Vidomini) con frutti di mare che sposa mirabilmente raf-

#### LA SCHEDA

Ci siamo seduti il 17 settembre 2009

#### CHIUSURA:

martedì

#### CARTE DI CREDITO:

tutte

#### PREZZO MEDIO:

€ 90 (vini esclusi)

menu degustazione

€ 80 euro



via Matteo Camera, 12  
Amalfi (Napoli)  
Tel. 089/871029

Menu	Insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
Vini	1	1	1	1	1
Servizio	1	1	1	1	1
Qualità/Prezzo	1	1	1	1	1
Hôtellerie	1	1	1	1	1
Ambiente	1	1	1	1	1
Cordialità	1	1	1	1	1
Climatizzazione	1	1	1	1	1
Toilettes	1	1	1	1	1
Parcheggio	1	1	1	1	1

Insufficiente Sufficiente Discreto Buono Ottimo

finezza e rusticità, e poi «mezze millerighe». Settaro con ragù scomposto di zuppa di pesce (1980): in pratica, arriva in tavola la pasta già condita con lucerna, scorfano e pescatrice, più una tazzina colma di sugo di totani, seppie e cicale da aggiungere dopo un po' per vedere l'effetto che fa: ottimo effetto. Sazio ma non pago, il nostro tavolo osa ordinare ancora i piccoli cannelloni (in realtà «occhi d'elefante») ripieni di carne bianca e rossa alla genovese, piatto succulento ma comunque «tosto» dopo altri due «primi», e che dunque ci fa arrivare in affanno sui secondi piatti: filetto di dentice bollito su vellutata (meglio, è un'acquapazza non al pomodoro ma allo sfusato amalfitano: quello di Valle dei Mulini, più delicato dello sfusato di costa), e pescatrice al gratin sfumata al Greco; la scaloppina è di vitello tramontino ma mi distraigo un attimo, e il consulente mostra con orgoglio il piatto già ripulito (con cucchiaio Giò Ponti). Farato ci ha già versato nei Riedel la Castellana, Collio bianco con gli anni (9) e l'intatta forza d'un rosso, ma devo a malincuore saltare la selezione campana di formaggi per dedicarmi ai dolci: sorbetto al limone e marmellata al miele il pre-dessert, poi ci perdiamo nella soffice nube del soufflé al limone amalfitano (grande invenzione nata, come spesso accade, da un errore, nel '59 mamma Anna dimenticò di mettere la farina nell'impasto, et voilà) più splendido Moscato d'Autunno di Saracco; come post-dessert un boccone di melanzana al cioccolato, dolce obbligo di Costiera, e Caol l'ha 'go dalla introvabile etichetta azzurra per dire arriverci al paradiso (ritrovato) dei ciucci.