

GUSTO

Da Salvatore Quasimodo a Gianni Agnelli, passando per Andy Warhol



Cinquant'anni di emozioni a tavola

La Caravella di Amalfi, con il suo chef e patron Antonio Dipino, festeggia mezzo secolo di attività

Cinquant'anni di emozioni a tavola. 1959-2009, mezzo secolo di suggestioni gastronomiche e artistiche racchiuse tra le mura e le volte della Caravella di Amalfi. Come un prezioso scrigno che conserva un importante pezzo di storia patria. Una vera e propria istituzione nel campo della ristorazione internazionale. Primo ristorante di tutto il sud Italia ad aver avuto il prestigioso riconoscimento della Stella da parte della guida Michelin, la Caravella conserva ininterrottamente, da circa 40 anni, il meritato titolo. Un tempio del gusto, quindi, che ha visto passare per i propri tavoli regnanti e governanti, personaggi illustri e grandi artisti. Salvatore Quasimodo, il poeta Nobel di "ed è subito sera" definì il "Soufflé al limone di Amalfi" (creato nel 1959) come il "sole nel piatto". E a distanza di decenni la stessa lieve mano prepara questa enorme bolla di sapore che trasforma il rinomato sfusato amalfitano in aria da mangiare. La mano è quella della signora Anna Vozza, madre di Antonio Dipino chef e patron della Caravella che ha ereditato il locale dal padre Franco. Un maestro dessert che racconta con orgoglio che qui il tempo non brucia le mode del momento. Non si fa condizionare dalle tendenze che arrivano da fuori. Qui il tempo conserva intatto il fascino della natura e la magia della divina costa. Conserva inalterati gli antichi sapori. E' come se i 50 anni non fossero mai passati. Se Gianni Agnelli o Andy Warhol che hanno assaggiato, molti anni fa, lo "Scialatello ai frutti di mare" o il "Polpo affogato all'amalfitano" datato 1959, oggi avessero la possibilità di gustare la "Frittata di spaghetti con frutti di mare", troverebbero lo stesso intenso profumo di ragù di mare che regala, a distanza di tempo, le medesime emozioni. Questo è il segreto del successo della cucina della Caravella. Una cucina che ha sconfitto il tempo, caratterizzandosi forte-

mente rispetto agli altri tempi gourmet della costiera sorrentina e amalfitana. E' ovvio che le preparazioni, la scelta degli ingredienti, le tecniche di cottura e la presentazione del piatto sono al passo con la migliore ristorazione del momento. Ma i sapori rimangono quelli di una cucina dalla spiccata personalità. Per festeggiare i 50 anni di attività lo chef, patron e maître Dipino, aiutato dai suoi secondi chef Giuseppe Proto e Michele Gargano, ha preparato un menù che ripercorre, attraverso alcuni piatti, tutte le tappe più importanti della storia del locale. Un viaggio nel gusto della costiera che passa per il "Trito di pesce grigliato in foglia di limone" del 1966, per le "Alici ripiene di provola su salsa di colatura di alici di Cetara" del 1980, per gli "Zitoni di Torre Annunziata ripieni di carne con crema alla genovese" del 1960, per il "Filetto di pesce con vellutata di limone e purca di patate con carpaccio di gamberi" del 1990, fino ad arrivare ai piatti del 2009 che continuano una tradizione di grande cucina. Il "Timballo di pasta e patate con totani", le "Cozze ripiene di mozzarella, olive e gamberi su insalatina di pomodori e capperi", la "Pastiera frita al gelato all'arancia" sono alcuni esempi di come oggi arrivano in sala piatti che riescono a tenere insieme tanta storia con una intelligente evoluzione che non stravolge i sapori. La stessa "Ricotta e pera all'Aglianico con gamberi crudi" è lo specchio di una cucina che osa senza lasciare in bocca spiacevoli sorprese. La carta dei vini gestita egregiamente dal sommelier Tonino Farato, aiutato in sala da Paolo e Stanislao, è un monumento all'enologia italiana ed internazionale. Tanto che per i 50 anni Dipino ha deciso di mettere in vendita i vini della sua cantina che nel tempo è diventata una formidabile enoteca. Accanto al ristorante è in funzione uno show room dove è possibile acquistare rare

etichette e magnum introvabili insieme alle ceramiche vietresi d'autore.

L'altra passione dei Dipino, quella per l'arte, li ha portati a collezionare dipinti di pregio e

ceramiche di rara fattura, molte sono in vendita. Ma non chiedetegli quelle che sono esposte nel ristorante.

Quelle fanno parte della storia del locale e della famiglia e sono

i guardiani di questo tempo. Lo preservano dal tempo che passa ma che non riuscirà a cancellare le fragranze, i profumi ed i sapori nati nel 1959.

Salvatore Tuccillo



Bianco Rosso & Bollicine

Il rosso di "Galardi": quando l'Aglianico diventa il vino perfetto

VINO: "TERRA DI LAVORO 2006" IGT
UVE: AGLIANICO E PIEDIROSSO
PRODUTTORE: AZIENDA "GALARDI" - Sessa Aurunca (CE)

I vitigni di Aglianico di Terra di Lavoro, cioè di quella parte della Campania che coincide con la provincia di Caserta, sono essenzialmente destinati a diventare Falerno. Ed è proprio il Falerno ad identificare le produzioni d'eccellenza che tale terra esprime sin dai tempi dei romani che amavano particolarmente queste zone ed i suoi vini. Le aziende vitivinicole più attente hanno saputo rendere il Falerno un vino moderno ed apprezzato pur conservando il filo della tradizione lungo circa duemila anni. Quindi, il vino sotto recensito ha una particolarità che lo rende unico nel panorama casertano. Anzi, più di una particolarità. La prima è che l'azienda "Galardi" che si trova a Sessa Aurunca produce essenzialmente olio. La seconda è che usa per la produzione del suo unico vino, l'Igt "Terra di lavoro", uve di Aglianico e Piediroso che non è un vitigno tipico di questo territorio. Infine ha chiamato l'enologo Riccardo Cotarella per la creazione di questo rosso perfetto che nel 2001 si è guadagnato il titolo di miglior vino italiano da parte di Parker. Un vino ragionato e studiato come il Monteverano (altra creatura di Cotarella), destinato al lungo invecchiamento. I vitigni di Aglianico che crescono sui siti vulcanici, come quello di Roccamarina, danno il meglio di sé e aggiungendo tempi di fermentazione lunghi, passaggio e affinamento per 10 mesi in botti e tecniche di produzione d'avanguardia si capisce che siamo di fronte ad un vino veramente eccezionale. Unico difetto che poi ne aumenta il pregio è la produzione limitata che lo rende introvabile.

VALUTAZIONE A CURA DEL SOMMELIER GIANNANTONIO AIUOLO

Il colore rosso rubino carico ed impenetrabile con cui si fa ammirare, la luminosa limpidezza e la masticabile consistenza, testimoniata da lacrime strette e archetti lentissimi, aprono la degustazione di questo rosso casertano. L'analisi olfattiva anche a calice fermo è caratterizzata da grande intensità e diversità di riconoscimenti. Grande cesto di bacche rosse e nere in apertura marasca, more, prugne, nere, ginepro; a seguire sentori di bosco di conifere, inchiostro ed altro per poi regalare ricordi speziati evidenziati da essenze legnose pregiate. Impianto olfattivo eccellente.

Al gusto entra con potenza e avvolgenza grazie alla grande presenza di estratto che sorregge con disinvoltata autorità la componente alcolica e la vigile presenza tannica che riporta la bocca su toni austeri e caratterizzati; spalla acida adeguata ed in linea con la grande sapidità espressa. Gusto intenso e di lunghissima persistenza caratterizzata sia dall'effetto tattile ma anche dalla conferma del tema fruttato arricchito dai ritorni speziati che chiudono con appagante stretta minerale finale. Vino che attende solo che il tempo completi l'opera per proporre la perfetta armonia tra le componenti organolettiche.

Abbinamento con piatti elaborati e di struttura: Arrosto guarnito con trifola, Faraona ripiena di castagne, Castelmagno stagionato.

Servizio con apertura anticipata di almeno 1 ora a 18° C

Giudizio: ★★★★★

LEGENDA:

★ Mediocre - ★★ Sufficiente - ★★★ Buono - ★★★★★ Ottimo - ★★★★★★ Eccellente

Avviso ai Gastronomi

I SAPORI VICANI ALL'AGRITURISMO LA CHIANA

Tempo di gite all'aperto e gustose immersioni nella natura all'agriturismo "La Chiana" che si trova ad Arola frazione di Vico Equense. La deliziosa struttura (5 ettari di bosco e coltivazioni con annessa camera panoramica dotata di tutti comfort) della famiglia Caso offre un angolo di paradiso che fa rima con la carrellata di sapori delle colline vicane. Pasta fatta a mano arricchita dai sughi della tradizione come quello di cinghiale o con funghi e provola, selezione di salumi e formaggi tipici come il provolone del Monaco, verdure fresche dell'orto e tanta carne (pollo, coniglio, maiale, manzo) alla brace abbinata al vino locale ed i dolci della casa abbinati ai liquori alle erbe di produzione propria, formano l'interessante proposta gastronomica dello chef Peppe Russo. Info/081.8024194



FESTA DEL BACCALÀ A VILLA PALMENTIELLO

Giovedì 24 giugno, ore 21, cena degustazione in onore di sua Maestà il Baccalà all'agriturismo "Villa Palmentello" di via Pesatura a Sant'Antonio Abate. Versione stoccafisso e baccalà per i piatti con il rinomato pesce dei mari del nord. Dai ravioli con stocco e tartufo fino al baccalà fritto, un menù tutto dedicato agli amanti del prelibato pesce, proposto della Stockfish di Castellammare, in abbinamento ai prestigiosi vini cileni dell'azienda De Conclis. Info/081.5392456

PASTA&POSTEGGIA AL SANTO BEVITORE

Serata enogastronomica e di musica popolare al ristorante "Il Santo Bevitore" del relais "Lubra Casa Relax" di Schiaviano, frazione di Massa Lubrese. Sabato 27 giugno, ore 20, cena degustazione dedicata all'arte bianca con la pasta di Gerardo Di Nola e alla musica della "Posteggia" con Marcello. Lo chef Andrea Maiorino (nella foto) propone: "Frittata di maccheroni con crema di zucca", "Pacchero dorato ripieno al baccalà in crema di latte", "Tubettoni con bisque di gamberi di Crapolla", "Calamarata con zuppetta di moscardini" ed il dessert "Mezzo pacchero in agrodolce con crema di vaniglia e frutti di bosco". Costo 35 euro escluso bevande. Info/081.8082918



ITINERARI DI GUSTO MEDITERRANEO A TRECASE

Proseguono gli itinerari turistici alla riscoperta dei sapori della provincia partenopea. Un percorso enogastronomico che si intreccia con le visite ai siti archeologici ed al turismo delle perle della costiera. Ogni venerdì, per tutto giugno e luglio, sarà possibile partecipare alle cene a tema previste nei ristoranti della provincia con possibilità di transfert in pullman. Venerdì 26 giugno aperitivo a bordo piscina con mandolino e cena con i sapori ed i vini vesuviani al "Palazzo Rosenthal" di Trecase. Info/081.5151485

IN VINO VENERE A CITTA' DEL GUSTO

"Vino e Tesori del Mediterraneo" è il tema dell'edizione 2009 di "In Vino Veneri" organizzata dalle Donne del Vino della Campania. Martedì 23 giugno a Città del Gusto, via Coroglio, Napoli, ore 21 percorso enogastronomico curato dalle socie ristoratrici e produttrici dell'associazione. Cinque banchi di assaggio, uno per provincia, con i migliori prodotti e vini dei territori campani. Precederà alle ore 19 una tavola rotonda sulla dieta mediterranea con esperti, chef, giornalisti e rappresentanti delle istituzioni, coordina la giornalista Laura Gambacorta. Costo 30 euro. Info/081.8762566

GIOCO DELL'OLIO CON SLOW FOOD

Martedì 23 giugno in 150 condotte italiane dello Slow Food si terrà la IV edizione del "Gioco del Piacere" dedicato agli oli extravergini. Degustazioni e cene per avvicinare i consumatori al mondo dell'olio di oliva. Ciascun partecipante riceverà la Guida agli Extravergini 2009 dello Slow Food. In Campania le serate si terranno a Cerreto Sanita, a Torrecuso, a Casalvelino ed a Pozzuoli all'Osteria Abraxas di via Scaladrone. Info/www.slowfoodcampania.com



Sul titolo: la frittata di spaghetti con frutti di mare. Al centro Antonio Dipino con il sommelier Tonino Farato e i staff della Caravella. Sopra: ricotta e pera all'Aglianico con gamberi crudi. Foto: Sara De Rosa