

sabato, 20 giugno 2009

LA CARAVELLA DI AMALFI COMPIE CINQUANT'ANNI. I MIEI AUGURI AD ANTONIO DIPINO

Giunto, grazie a Dio, quasi a metà della settantina, ho dato una svolta alla mia vita, imponendomi una dieta rigorosa, pur sapendo che la rinuncia al piacere di una pietanza elaborata, gustosa, a una fetta di torta, a un gelato, è dura e sofferta... Ma almeno ci provo.

Non vado per ristoranti (precisazione doverosa, ad evitare cattive interpretazioni). Le cose che sto scrivendo qui non sono, perciò, dettate da piaggeria.

Quando, nel 1959, **Franco Dipino** aprì *La Caravella* in alcuni ambienti (credo si trattasse di un'abitazione) alquanto "nascosti", poco più in là degli antichi Arsenali, sembrò a molti che avesse fatto una sciocchezza.

Ad Amalfi c'erano ristoranti che, affacciando sul mare, godevano di una posizione privilegiata. Altri offrivano la vista della piazza e della monumentale facciata del duomo.

Franco non se ne preoccupò. Era uno che di turismo se ne intendeva. Aveva idee chiare e proiettava lo sguardo oltre il presente. Come ho avuto modo di ricordare in altra occasione, c'era ad Amalfi un pittore romano, Athos. Più che pittore, era forse solo un vignettista. Ma bravo. Lo conoscevo, spesso m'intrattenevo con lui. L'ho ancora davanti agli occhi: alto, magro, spiritoso, simpatico. Su richiesta di Franco decorò alcune pareti del nuovo ristorante con scene di vita (e di storia) amalfitana. Non so se questi dipinti ci sono ancora. Una cosa però è certa: l'arredo delle sale, che è andato via via arricchendosi, oggi è di assoluta eleganza.

Gestita bene, con professionalità (una dote all'epoca – e forse ancora oggi - non molto diffusa in Costiera...), la *Caravella* ha fatto tanta strada. Compiendo un ulteriore salto di qualità quando a Franco s'è affiancato il figlio Antonio, giovane chef, intelligente, preparato, ricco di fantasia e di voglia di stupire. Così quel ristorante è diventato un tempio della gastronomia, acquisendo una rinomanza che ha varcato i confini nazionali. Risultato: la stella Michelin e la valutazione, ai massimi livelli, da parte delle più prestigiose guide gastronomiche e della stampa specializzata.

Poi è venuta la felice intuizione di dotarlo di una cantina riccamente assortita, di un tale spessore da fare invidia ad alberghi a cinque stelle. Iniziativa anche questa in controtendenza, dato che in Costiera, dovunque si andasse a mangiare, difettava proprio la qualità della carta dei vini.

Dal 1959 a oggi è trascorso mezzo secolo. *"Cinquanta primavere, cinquanta estati, cinquanta autunni, cinquanta inverni... - scrive Antonio Dipino. – Tante sono le stagioni che la Caravella festeggia nel 2009. Sono stati anni di successi entusiasmanti, resi possibili da una condivisione, a volte critica ma non per questo meno stimolante, di amici e clienti senza i quali qualsiasi ricerca non sarebbe stata possibile o non avrebbe avuto senso. L'invenzione di ricette nuove, riferite alla tradizione gastronomica della Costiera Amalfitana, ha reso la cucina della Caravella unica".* Merito, ovviamente, di Franco (venuto a mancare nel dicembre 2007) e della famiglia che ne ha condiviso l'impegno, i sacrifici, le soddisfazioni: in particolare, del figlio Antonio, continuatore della sua opera.

Per celebrare i cinquant'anni, la **Caravella** "s'è fatta in tre" (prendo l'espressione da Pietro Amos), con l'apertura, nell'attiguo vicolo Masaniello (che una volta si chiamava via Piscine), di una enoteca e di un'artgallery dove si potranno acquistare vini rari e pregiati, spesso introvabili, e ceramiche dei più importanti maestri vietresi, con un occhio di riguardo per il "ciucciariello" che ne è il simbolo.

Credo che a questi festeggiamenti non debbano rimanere estranee le istituzioni (il Comune, ad esempio, potrebbe intervenire con una targa, una pergamena, un atto deliberativo che riconosca l'importanza del locale come biglietto da visita per un turismo d'élite e ne sancisca l'interesse pubblico: i nomi dei personaggi che ci sono passati lo testimoniano ampiamente; altrettanto potrebbe fare lo sgangherato assessorato al turismo della Regione; il Capo dello Stato - l'onorevole Giorgio Napolitano è uomo di grande cultura e di raffinata sensibilità - potrebbe considerare la opportunità di conferire al titolare una onorificenza "al merito della Repubblica": a chi, altrimenti, se non a coloro che in questo nostro paese si distinguono per capacità e operosità?).

Intanto Antonio Dipino ha aggiornato il menu inserendovi piatti per così dire "storici" insieme ad altri che ha elaborato di recente, nel rispetto della tradizione e della cultura del territorio. Soprattutto, ha dedicato il menu al padre.
Un gesto d'amore e di riconoscenza che mi piace sottolineare.

Bravo, Antonio.

Auguri!

Sigismondo Nastri

mondosigi.blogspot.it/