

Per la ricorrenza allestite anche un'enoteca ed un'art-gallery

Mezzo secolo di vita per "La Caravella" tra fantasia e tradizione

Sigismondo Nastri

AMALFI - Quando, nel 1959, Franco Dipino aprì "La Caravella" in alcuni ambienti alquanto "nascosti", poco più in là degli antichi Arsenali, sembrò a molti che avesse fatto una sciocchezza, perché veniva a mettersi in competizione con ristoranti che, affacciando sul mare, godevano di una posizione privilegiata e con altri in grado di offrire 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. Ad Amalfi era in vacanza quell'anno un giovane pittore romano, Athos. Più che pittore, forse solo un vignettista. Alto, magro, spiritoso, simpatico e, soprattutto, bravo. Su richiesta di Franco decorò alcune pareti del nuovo ristorante con scene di vita (e di storia) amalfitana. Non sapremmo dire se quei 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 non molto diffusa in Costiera...), la Caravella, in mezzo secolo di attività, ha fatto tanta strada. Complicando 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.

«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 primi cinquant'anni, la Caravella "s'è fatta in tre" allestendo, nell'attiguo vicolo Masaniello (che una volta si chiamava via Piacine), una enoteca e un'art-gallery dove si potranno acquistare vini rari e pregiati, spesso introvabili, e ceramiche del più importanti maestri vietresi, con un occhio di riguardo per il "ciucciariello" che ne è il simbolo. Crediamo

che a questi festeggiamenti non debbano rimanere estranee le istituzioni (il Comune, ad esempio, potrebbe intervenire con una targa in 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, le loro testimonianze, lo documentano ampiamente; altrettanto potrebbe fare l'assessorato al turismo della Regione; il Capo dello Stato Giorgio Napolitano, 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 "storici" insieme ad altri che ha elaborato di recente. Soprattutto, ha dedicato il menu al padre. Un gesto d'amore e di riconoscenza che va doverosamente sottolineato.