

www.mixerpress.it

Mixer

Magazine & business della ristorazione

"LA CARAVELLA"

VALORIZZA
GLI ANTICHI
SAPORI

IVA AL 5%

L'ESEMPIO
FRANCESE È
DA SEGUIRE?

RICETTE

ACCIUGA:
TUTTA SALUTE
E RISPARMIO



Tavola

La clientela
vuole qualità
e leggerezza

 RANCILIO

coffeeing the World

Classe 10

www.rancilio.com



NELLA MAGICA AMALFI

LA CARAVELLA

50 anni spesi bene



ANTONIO DIPINO È LO CHEF PATRON DI QUESTO STORICO LOCALE, SITUATO SULLA COSTIERA AMALFITANA, STELLATO FIN DAGLI ANNI SESSANTA. MOLTI DEI PIATTI PROPOSTI VENGONO REALIZZATI PRENDENDO SPUNTO DA ANTICHE RICETTE

■ di Walter Govoni

Lo chef Antonio Dipino è più che soddisfatto del suo locale e della sua cucina: quest'anno *La Caravella*, nel centro di Amalfi, sulla bella costiera che la circonda, festeggia i 50 anni di attività. Un ambito traguardo, allietato dall'allestimento di un'Enoteca Art - Gallery, adiacente al Ristorante.

Passione per questo mestiere

"Stellati si diventa - afferma lo chef Antonio Dipino - quando si ha tanto amore e altrettanta passione per questo mestiere e hai la forza di non dover concretizzare subito l'investimento iniziale. Ci vogliono molti sacrifici che poi il tempo ti ripaga con tante soddisfazioni. Devi sempre differenziarti dagli altri, in tutto. Oltre alla cura dei particolari, è la spesa che fa la differenza... Il mio ristorante compie nel 2009 i 50 anni di attività. Bene, quasi tutti i nostri fornitori collaborano con noi dalla fondazione del locale e sanno benissimo, quindi, che tipo di materia prima usiamo e pretendiamo".

Un'attenzione alla qualità che vi ha premiati anche in tempo di crisi? "Oggi più



che mai - ribadisce lo chef - con i tempi che corrono l'importante è lavorare bene: posso assicurarvi che paga sempre! La stella Michelin, poi, ti dà più visibilità e quindi più lavoro... A patto, naturalmente, di lavorare sempre al meglio!".

Il menù segue le stagioni

La vostra filosofia di cucina riprende molte ricette della tradizione?

"Molti piatti del nostro menù - conferma Antonio Dipino - sono stati realizzati prendendo spunto da antiche ricette amalfitane. Io le ripropongo in una versione rivisitata, con rigore, cercando di esaltare ancora di più i profumi e i sapori della nostra terra. Posso aggiungere, senza tema di essere smentito, che i no-

stri clienti apprezzano molto quello che proponiamo, tanto che per la Costiera Amalfitana, siamo diventati una vera e propria istituzione".

Come si traduce tutto questo operativamente? "Innanzitutto, nel fatto che il menù - prosegue lo chef - segue le stagioni. Abbiamo piatti che seguono l'andamento della reperibilità delle materie prime e, naturalmente, anche l'approvvigionamento del pescato. Il costo alla carta nel nostro ristorante oscilla dai 60 agli 80 euro, bevande escluse. Abbiamo anche il menù degustazione che costa 80 euro, vini esclusi. Inoltre, proponiamo diversi vini al bicchiere, con un prezzo medio che varia dai 7 ai 10 euro".

Vini da tutto il mondo

Proposte al bicchiere che poi il cliente può acquistare presso l'enoteca adiacente al locale? "Beh, non tutte ovviamente. Abbiamo due carte dei vini (bianchi e rossi), con circa 1.650 etichette, con vini di tutto il mondo. Ma l'importanza delle nostre carte non è data solo dal numero delle etichette: anche la profondità delle verticali e i formati dei grandi vini che offriamo, frutto delle scelte meditate compiute nel corso degli anni, contribuiscono alla ricchezza della nostra cantina. Siamo molto attenti, inoltre, agli emergenti".

“L'occhio sicuramente - dice lo chef Antonio Dipino - vuole la sua parte, ma il palato è quello che decide!”

