

I primi 50 anni della Caravella

di Luciano Pignataro

Le alici ripiene di provola su salsa di colatura di Cetara, i tubetti di Gragnano al ragù di zuppa di pesce di scoglio, il filettino di pesce spada cotto nella foglia di limone, gli *ziti* di Setaro pieni di carne, il totano imbottito. Ci sono alcune certezze granitiche nel mondo della ristorazione, direi senza paura di esagerare nella vita: le ricette di Antonio Dipino, occhi neri come la pece, professionalità e umiltà nell'ascoltare, punte di orgoglio di chi è figlio vero della tradizione della repubblica Marinara. Lo stellato Michelin è un sicuro riferimento per gli appassionati dei sapori del territorio capaci di apprezzare le presentazioni moderne, alleggerite, dei piatti, in un locale che è anche galleria d'arte sorvegliato, dall'altra parte del vicolo, da una cantina-cassaforte costruita negli anni con passione, competenza e tanti soldi e tempo utilizzato per viaggiare.

I ristoratori sono divenuti i veri bibliotecari del gusto, intellettuali nel pieno senso umanistico del termine, così come lo interpretiamo in Italia perché dietro il piatto non c'è mai solo tecnica, ma anche profonda conoscenza del prodotto, della sua deperibilità oltre che, non meno importante, reperibilità. Ed è necessaria una grande forza di volontà per andare avanti ogni giorno, nonostante le difficoltà a farsi capire. Eppure chi mostrala determinazione necessaria riesce a toccare il cielo con un dito, realizzare il proprio sogno di affermarsi.

In questa società dove tutto scorre rapidamente celebrare cinquant'anni significa essere parte della storia di un luogo. Per questo la Caravella è tradizione vera, autentica: di fronte al porto, sopra i mitici Arsenali, Franco Dipino e la moglie Anna, ancora oggi lavora sui dolci instancabile, aprirono negli anni Cinquanta questa trattoria nella quale facciamo prima a dire chi non c'è mai stato: nessuno. Andy Warhol and company stavano sulla spiaggia di giorno, la sera cenavano qui e lasciavano quadri per pagare il conto, il jet set degli anni d'oro sbarcava al porto, Fellini, Rossellini, industriali, grandi gourmet, aristocratici annoiati e yuppies berlusconizzati, tranquilli borghesi e semplici appassionati, tutti qui dentro in uno dei trenta posti, come oggi fanno gli emiri arabi e domani i cinesi e i russi. Quando Antonio ha preso in mano il locale non ha dormito sugli allori come tanti ristoranti dell'italietta spensierata e borghesuccia, ma ha avuto subito la capacità di aggiornarsi nello stile e nelle proposte restando, abbiamo appena scritto, fedele ai sapori del territorio. Diremo anzi che lui, più di tutti, è stato il protagonista della esplosione gastronomica degli anni Novanta.

L'alta cucina italiana in questa fase si divide sostanzialmente in due filoni di ricerca, il primo basata sui sapori e sugli odori, oltre che sulle consistenze, creati dalla combinazione dei prodotti sino alla loro perfetta astrazione fisica, alla dissoluzione piena in cui quasi solo il nome rappresenta qualcosa che consente l'aggancio con la realtà di tutti i giorni. Il secondo filone, proprio dei territori di grande tradizione gastronomica come l'area napoletana, si basa sull'aggiornamento delle antiche esecuzioni e sulla valorizzazione quasi naturale, direi spontanea, dei prodotti. In questo contesto si inserisce praticamente tutta la *nouvelle vague* partenopea senza distinzione alcuna, anzi accentuando questo carattere autoctono con il passare degli anni, evitando scimmiettature e concedendosi al massimo qualche divertimento, qualche pernacchio. In genere, per allargare un po' il discorso, è l'alta cucina del Sud che adotta questa visione come forma di mediazione verso una clientela sicuramente più tradizionalista e conservatrice oltre che favorita dalla reperibilità della materia prima di qualità senza dover passare necessariamente per fornitori nazionali, ma facendo davvero solo un salto al mercato o, più spesso, nell'orto di famiglia. La Caravella si è inserita in questo contesto con autorità sempre maggiore attraverso alcuni ripensamenti geniali, come i *tubettoni* di Gragnano con il ragù scomposto giusto per fare un esempio esemplificativo. Già, cosa vuole dire scomposto? No, niente sifoni. Significa rendere didatticamente appetitoso un problema di tecnica di cottura che chiunque abbia fatto la zuppa di pesce almeno una volta nella sua vita ha

dovuto affrontare, ed ecco dunque la versione light con il solo pesce da taglio, scorfani, cernie, lampare e quant'altro. A parte, in una tazza, ci sono invece polpi, calamari e totani per il completamento del piatto. C'è un filone gentile e agrumato nel menu che riflette la profonda sensibilità di Antonio, il classico trito di pesce grigliato alcuni decimi di secondo in foglia di limone che è uno dei piatti da portare con se per il viaggio nell'Aldilà. E poi c'è il tocco guappo ed esuberante, come la frittata di spaghetti con i frutti di mare, un capolavoro di perfezione storica e gastronomica con cui ripercorriamo due secoli di pasta e pesce a Napoli e dintorni. La risposta alla crisi di ripiegamento in cui si vive da qualche tempo può essere infatti, alternativamente, l'astrattismo radicale o il rilancio dei punti fermi acquisiti nel tempo per offrire piatti attesi e invocati a lungo, come la banale insalata di mare la sua esecuzione è un Funiculì Funiculà per reinterpretato, sino al crudo di mare. Ne vogliamo parlare un momento dopo tutte le rotture subite in questi ultimi anni? Insomma, cari lettori, davvero uno dei migliori ristoranti italiani la cui forza è nel fatto che ha già vissuto pienamente il cambio generazionale all'inizio degli anni '90 con il compianto Don Franchino che lasciò via libera ad Antonio, aiutato in sala dal cognato Antonio, omonimo, a cui è delegata la cantina che gestisce con una grandissima e antica maestria. C'è dunque quella calma e misura delle cose tipiche di chi fa il mestiere dei propri genitori, ben consapevole che le mode passano, ma che è comunque necessario aggiornarsi con passione perchè non è possibile restare fermi. Già, perché la frittatina di spaghetti ai frutti di mare non nasce a caso, ma dopo anni e anni di studio e di esperienza. A parte c'è poi la Art Gallery.

Insomma, questa Caravella è da non perdere. Imbarcatevi ciurma.

www.lucianopignataro.it