

I cinquantanni di Uberto Siola

Vengo ad Amalfi da più di cinquantanni precisamente dal 1959, l'anno in cui apriva La Caravella. Credo che da allora ci sono venuto ogni anno, e naturalmente non ho mai mancato una visita ai Dipino, padre, madre e figlio.

L'attrazione fatale di questo posto è certamente legata alla straordinaria cucina ad alla raffinata e per me affettuosa accoglienza. Aver frequentato per tanti anni La Caravella mi ha dato fra l'altro la possibilità di constatare come le profonde innovazioni portate in cucina, soprattutto da Antonio, non siano altro che lo sviluppo naturale della cucina tradizionale Amalfitana che alla fine degli anni '50 segnava il successo del locale.

E' questo è importante per un architetto che insegue il mito della "modernità nella tradizione" della nostra cultura architettonica e urbana.

E forse anche per questo, per un architetto La Caravella è un posto speciale, sta ad Amalfi, ne è una espressione compiuta, ma allo stesso tempo è un progetto su Amalfi, è come Amalfi potrebbe diventare secondo i Dipino.

E' luogo fuori dai luoghi, è Amalfi perchè è Amalfi, ma è anche New York, è Parigi, è Londra: un luogo dove la grande cucina si lega ai vini pregiati, all'arredo di qualità, all'arte della ceramica.

E se i Dipino fanno una cantina (siatene certi), ci trovate vini che, tutti insieme, è difficile trovare in altro luogo al mondo.

E se Antonio vuole cambiare la tappezzeria non si può che andare a San Leucio per le straordinarie sete.

E se è giusto che il piacere di una cucina raffinata si coniughi con il mondo dell'arte, le ceramiche esposte con cura nel locale non possono essere solo il frutto di una sapiente attività collezionistica, ma debbano diventare un museo della ceramica Campana ed in particolare quella Vietrese.

Ed ecco esposte con cura sulle pareti del locale opere del '800, dei grandi degli anni '50 e i grandi contemporanei, Galesio, Caruso, Lucio Liguori, Procida, Ugo Marano, Sandro Mautone e Franco Raimondi, una vera sorpresa che ti mette a tuo agio e ti fa capire che sei entrato in un luogo inatteso. In questo senso, per un architetto, La Caravella è un progetto: il progetto di una Amalfi luogo di culture e di intrecci di arti diverse.

Parlando di New York, Parigi, Londra, perchè ad esse che pensa Antonio, è con quelle realtà che si misura: dando così al locale una dimensione straordinariamente surreale. E' Amalfi con i suoi sapori, la sua accoglienza, la sua tradizione ma rifiuta il folklore, e guarda al mondo ed alle sue esperienze più alte.

Ed ecco perchè, paradossalmente, esiste un rapporto secondo me positivo tra lo spazio della Caravella e la sua posizione non esposta al mare ed allo straordinario panorama su Amalfi. La Caravella è nata nelle viscere di Amalfi perchè è un luogo dove si pensa a quanto Amalfi possa dare al di là della sua strepitosa natura.

Ecco perchè passare da Antonio della Caravella è un modo per pensare alla grande: fra arte e sapori si finisce con il capire che questi luoghi dovranno sempre più rappresentare nel futuro, fonti di cultura, di piacere, di raffinatezza.

Uberto Siola